

thermomix

TM6



User manual / 使用说明书 / 使用說明書

AUS NZ • V7.0 • 25358 08/22



English	3
Chinese (simplified)	49
Chinese (traditional)	89

thermomix

TM6

en



User manual

Your Thermomix® Consultant:

Telephone:

Fax:

Mobile phone:

Email:

Copyright

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

Table of contents

1	Before you start.....	6	6.7	My Week.....	34
1.1	Storing of product documentation.....	6	6.8	Recently Cooked	34
1.2	Presentation format.....	6	6.9	Help.....	34
2	Intended use.....	7	6.10	Modes and Tools	34
3	For your safety.....	8	7	Settings.....	35
3.1	Hazards and safety instructions.....	8	7.1	Setting the Language	35
3.2	Classification of Safety Warning Messages	14	7.2	Setting the Country	35
3.3	Obligations of the user.....	15	7.3	WiFi	35
4	Initial Startup	16	7.3.1	Setting up the WiFi Network.....	35
4.1	Checking contents of delivery.....	16	7.3.2	Removing a WiFi Network.....	36
4.2	Choosing the setup location.....	17	7.3.3	Connecting via WPS	36
4.3	Switching on for the first time.....	18	7.4	Cookidoo® Account	36
4.4	Cleaning for the first time	19	7.5	Sound.....	36
4.5	Disassembling the mixing bowl.....	19	7.6	Display	36
5	Familiarising yourself with the accessories.....	20	7.7	Setting Transportation Mode	36
5.1	Mixing Bowl	21	7.8	System of Measurement	37
5.1.1	Mixing Bowl Lid	21	7.9	Privacy	37
5.1.2	Mixing Bowl Base	23	7.10	Version and Update.....	37
5.1.3	Mixing Knife	23	7.11	Factory Reset.....	37
5.2	Measuring Cup	24	8	Cleaning and maintenance.....	38
5.3	Spatula	25	8.1	Cleaning.....	38
5.4	Butterfly Whisk (Stirring Attachment).....	26	8.1.1	Pre-Cleaning.....	38
5.5	Simmering Basket.....	27	8.1.2	Thorough Cleaning.....	38
5.6	Varoma®.....	28	8.2	Cleaning the Base Unit.....	40
5.7	Splash Guard	29	8.3	Regular Maintenance	40
6	Operation	30	8.3.1	Replacing the Mixing Knife	40
6.1	Switching on and off	30	9	Troubleshooting.....	42
6.2	Start Screen.....	30	10	Customer Service Australia / New Zealand.....	44
6.2.1	Setting the Time.....	30	11	Warranty	45
6.2.2	Setting the Temperature	31	12	Disposal	46
6.2.3	Speed Dial.....	31	13	Technical data	47
6.3	Steaming	32	13.1	Manufacturer	47
6.4	Weighing the Ingredients.....	33			
6.5	Main Menu	33			
6.6	My Recipes.....	34			

1 Before you start

Congratulations on purchasing the Thermomix® TM6.

Before using your Thermomix® TM6 for the first time, you should attend a demonstration with a qualified Thermomix® consultant.

1. This instruction manual will familiarise you with the safety features of the Thermomix® TM6 and contains important information on how to use the Thermomix® TM6 safely.
2. Regularly consult the digital instruction manual for updates. You will find the latest version of the manual on your Thermomix® TM6 under `help > instruction manual`.
3. Please read this instruction manual carefully before using the Thermomix® TM6 and its accessories for the first time.

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

For further information, please contact your Thermomix® consultant.

1.1 Storing of product documentation

- Retain this instruction manual for future reference. Consult it regularly. If you pass the Thermomix® TM6 on to a third party or allow another person to use the Thermomix® TM6, make sure you provide this instruction manual to them.

1.2 Presentation format

This manual uses the following format:

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

2 Intended use

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

en

- Operating conditions** The Thermomix® TM6 is a kitchen appliance intended for the preparation of food at home or in similar environments.
- Users** The appliance is exclusively intended for use by adults. It must not be used by children – not even when supervised by an adult.
Keep children away from appliances that are in use. Keep children away from the power cord, so that they cannot pull the appliance off the countertop. Always unplug the appliance when it is not in use. Make sure to warn children of the potential dangers of heat and steam development, hot condensation and hot surfaces. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
Children are not allowed to play with the appliance.
Appliances may be used by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and/or knowledge, if they have been supervised or instructed in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers.
- Improper use** This appliance may only be used for its intended purpose. No other use is permitted. To the extent permitted by law: the manufacturer bears no responsibility for personal injury or damages resulting from improper use or misuse; if the appliance is subject to technical modifications, any warranty and liability for material defects caused or contributed to by any modification may be rendered invalid; the manufacturer's obligation to compensate on the basis of product liability and/or the dealer's obligation to compensate for material defects may no longer apply if technical modifications are made to the product, which cause or contribute to the defect. Nothing in the above affects, or is intended to affect, any rights you have under Australian Consumer Law or otherwise that cannot be excluded or modified.
- Follow the instructions** When working with the appliance, please follow the instructions in all the accompanying documentation as well as on the display. The manufacturer accepts no liability for damages resulting from improper use.
- Safety regulations** The device complies with the safety regulations of the country in which it has been sold by an authorised Vorwerk organisation. If the device is used in another country, compliance with the local safety standards cannot be guaranteed. Vorwerk therefore assumes no liability for any resulting safety risks for the user.

3 For your safety

Safety is an essential part of every Vorwerk product. In order to use the Thermomix® TM6 safely follow the safety instructions and warning notices in this manual. Do not use the Thermomix® TM6 with damaged parts or accessories. The Thermomix® TM6 can only be repaired by an authorized service facility.

3.1 Hazards and safety instructions

Risk of electric shock if water enters base unit!

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

- Disconnect the appliance from the mains power supply whenever it's not in use.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- Do not pour water over the base unit.
- Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base unit.
- Clean the base unit with a dry or damp cloth only.
- Do not use the Thermomix® TM6 outdoors or in a location where it may become wet.
- If water has managed to get into the appliance, contact your Vorwerk repair service.

Risk of an electric shock from improper connection to the power supply!

An incorrectly installed power connection may cause an electric shock.

- Only connect the base unit to a power socket installed by a qualified specialist.

Risk of an electric shock if damage to the base unit or power cord!

If the base unit or power cord are damaged, you could get an electric shock.

- Regularly inspect the base unit, power cord and accessories for possible damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Never use the base unit if the power cord is damaged.
- Do not use the base unit, if the Thermomix® TM6 is dropped or damaged in any way.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return the base unit to the Vorwerk repair service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If the power cord on the base unit has been damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or by a similarly qualified person to avoid hazards.
- Never attempt to repair the base unit yourself. The base unit must only be repaired by an authorized service facility.
- Never put your fingers into the openings that are intended for the contact pins on the base of the mixing bowl and do not insert any objects into these openings.

Fire hazard!

If the base unit is placed on a hot surface, it may start to burn which could lead to a risk of injury and damage to property.

- Do not put the base unit on a stove (hob, ceramic hob, induction hob or similar) or on any other heated or heatable surface.
- Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

Fire hazard!

The base unit has a high power consumption. An insufficient power rating could cause a fire which could lead to a risk of injury and damage to property.

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

Risk of scalding as a result of contents erupting!

If the hole in the mixing bowl lid is completely sealed and heating is active, excess pressure can build up in the mixing bowl. The hot contents may erupt from the appliance and scald you.

- Do not fill the simmering basket past the max. fill line.
- To allow steam to escape and prevent excess pressure, ensure that the hole in the mixing bowl lid is never blocked or covered – either from the inside (e.g. by food) or from the outside (e.g. by a towel).
- If you are cooking at 95°C or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Never use anything but the accompanying original accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma® dish) to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid.
- Always place the original mixing bowl lid on the mixing bowl during operation.
- If you notice during the cooking process that the hole in the mixing bowl lid is blocked, unplug the base unit. Do **not** touch the controls.

Risk of scalding as a result of contents erupting!

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

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

Risk of scalding as a result of contents escaping!

Hot liquid or hot food may splash and scald you.

- Do not fill the mixing bowl past the max. fill line (2.2 litres).
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food.
- If you are cooking at 95°C or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Always place the original mixing bowl lid on the mixing bowl during operation.
- Only use the accompanying original Thermomix® accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma®) to prevent splashing. Do not cover the mixing bowl with towels or other items.
- Put the measuring cup into the mixing bowl lid to prevent spatter when mixing, chopping or puréeing hot food.
- Take extra care when adding hot liquids to the mixing bowl.
- Remove the mixing bowl carefully from the base unit to help prevent contents from spilling or splashing.

Risk of scalding as a result of contents boiling over!

When preparing larger quantities of food (deviation from the recipe) at high temperatures (> 90°C), food can boil over, escape from the mixing bowl and scald you.

- Always take extra care when cooking at high temperatures.
- If boiling over occurs, push the selector to switch off the base unit.

Risk of scalding from hot contents escaping!

If you use too high a speed in combination with high temperatures, there is a risk of hot food escaping and scalding you.

- Do not use the turbo mode for hot food or liquid over 60 °C.
- Do not abruptly increase the mixing speed when processing hot food. Increase the speed gradually.

Risk of scalding from hot steam!

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.

- Keep away from the steam.
- Do not touch the measuring cup when processing hot food, never cover the measuring cup. Ensure that steam can escape on the sides of the measuring cup.
- Ensure that some slots in the Varoma® dish and Varoma® tray remain free of food to avoid the uncontrolled escape of steam.
- Ensure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that it does not tip and fall off. Do not place the Varoma® on the splash guard.
- When you remove the Varoma® from the mixing bowl lid and set it aside, always keep the Varoma® lid on. Hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid after removing the Varoma®.
- When removing the Varoma® lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

Risk of burns from hot oil and fat!

The sauté function heats oil and fat. Water and oil mixtures may spit which may burn you.

- Never pour oil or fat that has already been heated into the mixing bowl.
- Never heat oil or fat without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot oil or fat will spit excessively.
- Make sure that all the accessories used are dry and free from water residue before using oil or fat.
- Always follow the instructions on the display.
- Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so.
- Ensure that the locking arms cover the splash guard.

Risk of burning yourself!

Caramel retains a large amount of heat during and after preparation and can cause burns.

- Take extreme care when preparing or using caramel.

Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid!

If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.

- Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.
- Only open the mixing bowl lid when the speed is set to "0" and the locking mechanism has released the lid.
- Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.
- Only use the Thermomix® TM6 with a clean mixing bowl lid. The rim of the mixing bowl and the sealing ring must always be kept free of food residues to ensure that the lid is properly sealed.

Risk of scalding and injury!

The base unit may be accidentally pulled by a trailing cable. The base unit could fall or tip and injure or scald you.

- Ensure that the power cord does not hang over the edge of a table or counter.
- Do not connect the base unit to an extension lead.

Risk of injury from using incorrect accessories!

The use of attachments, accessories or items not recommended or sold by Vorwerk or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Only use the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories. Never use the Thermomix® TM6 with parts or accessories that are not provided by Vorwerk.
- Never use the Thermomix® TM6 in combination with parts or equipment for older generations of the Thermomix®.
- Do not modify the Thermomix® TM6 or any of the accessories.
- Never use your Thermomix® TM6 with damaged accessories.

Risk of injury from improper use!

If you use other utensils apart from the spatula supplied to stir food in the mixing bowl, they could get caught in the mixing knife and cause injury.

- Only use the original Vorwerk spatula with safety disk for stirring.
- Place only the flat end in the mixing bowl.

Risk of scalding from hot contents!

If the spatula is held in the mixing bowl on higher speed settings, food may accidentally be directed through the opening in the mixing bowl lid and scald you.

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

Risk of scalding from hot contents!

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

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

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

The process of kneading dough or chopping food may cause the Thermomix® TM6 to move. The Thermomix® TM6 could fall or tip and injure you.

- Place the base unit on a clean, solid and even surface.
- Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- Never leave the Thermomix® TM6 unattended while it is running.

Risk of injury from damaged accessories!

If accessories get caught in the mixing knife or excessive force is applied during use, small splinters and sharp edges could cause injury, especially if the splinters are swallowed with the prepared food.

- Only use Thermomix® accessories as described in the operating instructions and on the display of the base unit.
- Make sure that the accessories required are correctly and securely inserted and that no accessories are loose in the mixing bowl before you set the speed.
- Check accessories for damage after use.
- If any accessories are damaged by the mixing knife during food preparation, discard the food and contact Customer Care for replacement accessories.

Risk to health if germs spread!

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

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

Risk to health and risk of property damage from incorrect use of accessories!

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

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

Risk of burns from hot surfaces!

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will become hot. You could burn yourself on hot surfaces, even after the heating process is completed.

- Handle the mixing bowl, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

Risk of lacerations!

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Only hold the upper part of the mixing knife. Never hold the mixing knife by the blades.
- Use care when removing the mixing knife to prevent it from falling out.
- Do not reach into the mixing bowl.
- Keep parts of the body and hair away from the mixing knife.

Risk of pinching your fingers!

You can catch your fingers in the locking arms on the base unit or under the mixing bowl lid.

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

Risk to health from production residues!

Production residues that may be present on the components of the appliance are not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

- Before first use, thoroughly wash all components and accessories that could come into contact with food.

Property damage from steam!

If you place the appliance directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), they could become damaged by any steam that is released.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance.
- Using Varoma® adds additional height to the appliance.

Damage to the appliance as a result of an incorrect power connection!

Inadequate power supply may damage the appliance

- Only operate the appliance with the alternating current voltage and mains frequency as stated on the plug label.

Risk of damage from improper use of the Varoma®!

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

- Make sure that there is sufficient water in the mixing bowl. The appliance vaporises approx. 250 ml of water in 15 minutes.
- Top up the water if necessary, especially if you increase the steaming time.

Damage to the appliance as a result of incorrect cleaning or failure to observe instructions on long-time cooking!	If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they may be damaged. • Clean the components shortly after use. • Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing. • Because of variations in water quality, it is possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Please therefore follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.
Corrosion inside the base unit!	Ensure that the mixing bowl and especially the contact pins at the base of the mixing bowl are thoroughly dried after cleaning. If you use the mixing bowl when the mixing bowl or contact pins are still wet, rust could form inside the base unit. • Allow the mixing bowl to dry fully before inserting it into the base unit.
Material damage as a result of the incorrect assembly of the mixing knife!	If the mixing knife is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can get inside the appliance and damage the base unit. • Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing. • Ensure that the sealing ring on the mixing knife shows no signs of damage. • Ensure that the mixing knife is correctly inserted and locked into place before filling the mixing bowl. • If liquid leaks or spills into the housing of the base unit, unplug the appliance and contact the repair service.
Material damage from improper use!	If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break. • Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed. • Do not exceed speed 4 when the butterfly whisk is fitted. • Do not use the spatula when the butterfly whisk is fitted. • Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.
Material damage from improper use!	The soft side of the spatula, in particular, can get damaged by the mixing knife. • Take care when using the spatula to press down food in the mixing bowl or to scrape out the mixing bowl. • Never allow the spatula to come into contact with the sharp edges of the mixing knife blades. • Only move the spatula in a clockwise direction when stirring or scraping out the mixing bowl near the mixing knife.

3.2 Classification of Safety Warning Messages

The safety warning messages in this manual are highlighted by safety symbols and signal words. The symbol and signal word indicate the severity of the potential hazard.

Classification of Safety Warning Messages

The safety warning messages that precede each action are shown as follows:

HAZARD



Type and source of hazard.

Explanation of type and source of hazard / consequences

- Measures to prevent hazard

en

Meaning of signal words

HAZARD	Risk of death or serious injury if hazard is not avoided.
CAUTION	Risk of minor injury if hazard is not avoided.
NOTE	Damage to property or equipment if hazard is not avoided.

Meaning of safety symbols



Safety warning message indicating the severity of the potential hazard



Reference to damage to property or equipment

3.3 Obligations of the user

To ensure that your Thermomix® TM6 operates correctly, please follow the guidelines below:

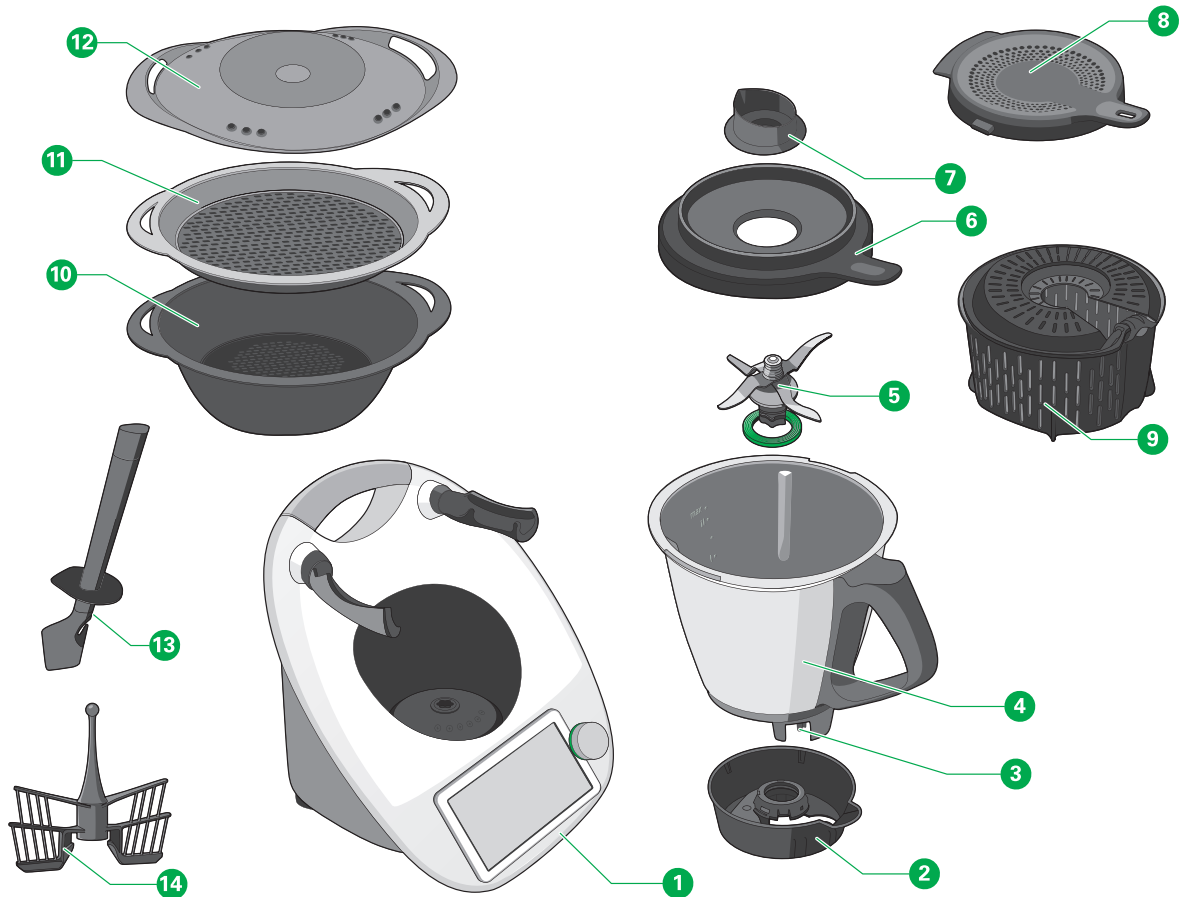
1. Before using the Thermomix® TM6 for the first time, read the instruction manual and all accompanying documents carefully.
2. Store the manual in a safe place near the Thermomix® TM6 for future reference and consult it regularly.
3. Regularly consult the digital instruction manual for updates. You will find the latest version of the manual on your Thermomix® TM6 under `help > instruction manual`.
4. Ensure that any damage to the Thermomix® TM6 is repaired by an authorized service facility without delay.

4 Initial Startup

4.1 Checking contents of delivery

Please ensure that all parts are included and undamaged.

Included in the delivery are:



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

1. Before using your Thermomix® TM6 for the first time, familiarise yourself with the accessories by reading the instructions (see chapter Familiarising Yourself with the Accessories).

2. Regularly consult the digital instruction manual for updates. You will find the latest version of the manual on your Thermomix® TM6 under [help > instruction manual](#).

4.2 Choosing the setup location

- It is recommended you keep your Thermomix® TM6 in a permanent position in your kitchen so that you can operate it easily.

When deciding where to put your appliance, please pay attention to the following:

HAZARD



Fire hazard!

If the base unit is placed on a hot surface, it may start to burn which could lead to a risk of injury and damage to property.

- Do not put the base unit on a stove (hob, ceramic hob, induction hob or similar) or on any other heated or heatable surface.
- Keep the appliance a sufficient distance from hot surfaces and external heat sources.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.

HAZARD



Risk of an electric shock from improper connection to the power supply!

An incorrectly installed power connection may cause an electric shock.

- Only connect the base unit to a power socket installed by a qualified specialist.

HAZARD



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

The process of kneading dough or chopping food may cause the Thermomix® TM6 to move. The Thermomix® TM6 could fall or tip and injure you.

- Place the base unit on a clean, solid and even surface.
- Ensure that there is sufficient distance between the appliance and the edge of the work surface.
- Never leave the Thermomix® TM6 unattended while it is running.

NOTE



Damage to the appliance as a result of an incorrect power connection!

Inadequate power supply may damage the appliance

- Only operate the appliance with the alternating current voltage and mains frequency as stated on the plug label.

NOTE



Property damage from steam!

If you place the appliance directly under furniture and fittings (shelving units, wall units or similar), they could become damaged by any steam that is released.

- Ensure that there is sufficient clearance above and around the appliance.
- Using Varoma® adds additional height to the appliance.

1. Be sure to place your Thermomix® TM6 on a clean, solid and even surface so that it cannot slip.
2. Ensure that the ventilation opening on the back of the appliance is kept clean (free of grease splashes, etc.).
3. Remove the protective foil from the touchscreen and the locking arms.
4. Gently pull the power cord out of the Thermomix® TM6 housing and connect the Thermomix® TM6 to the mains power supply (220–240 V).
5. You can choose whatever length of power cord you need, up to 1 m. If you do not need the whole length of the power cord the remaining length can be kept inside the Thermomix® TM6.
6. Do not place the base unit on the power cord. If you do, it will not sit evenly.

4.3 Switching on for the first time

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

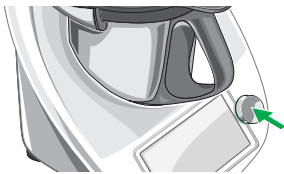
- Press the selector to start up Thermomix® TM6.

⇒ *The transportation mode is automatically deactivated.*

When you switch on your Thermomix® TM6 for the first time, it will automatically take you through the basic settings. Follow the instructions on the display.

You can change the settings later.

After initial startup, you can find more information on the settings under [Settings](#) [► 35].



4.4 Cleaning for the first time

If you are using a Thermomix® TM6 for the first time, start by familiarising yourself with the appliance.

CAUTION



Risk to health from production residues.

There may be production residue on the components of Thermomix® TM6, which is not suitable for consumption. Any production residues can pose a risk to your health.

- Before first use, thoroughly rinse all components and accessories that could come into contact with food.

When cleaning the Thermomix® TM6 for the first time, proceed as follows:

1. Disassemble the mixing bowl, see chapter [Disassembling the mixing bowl](#) [► 19].
2. Then wash all parts and accessories by hand or in the dishwasher (except for the base unit).
More information on cleaning can be found in chapter [Cleaning](#).

4.5 Disassembling the mixing bowl

To clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must disassemble the mixing bowl.

Proceed as follows:



1. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
2. Turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise and pull the mixing bowl base off downwards.
The mixing knife remains in the mixing bowl.
3. Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it together with its sealing ring.

5 Familiarising yourself with the accessories

HAZARD



Risk of injury from using incorrect accessories!

The use of attachments, accessories or items not recommended or sold by Vorwerk or the use of defective or incompatible accessory parts may cause fire, electric shock or injury.

- Only use the recommended original Vorwerk Thermomix® accessories. Never use the Thermomix® TM6 with parts or accessories that are not provided by Vorwerk.
- Never use the Thermomix® TM6 in combination with parts or equipment for older generations of the Thermomix®.
- Do not modify the Thermomix® TM6 or any of the accessories.
- Never use your Thermomix® TM6 with damaged accessories.

HAZARD



Risk to health and risk of property damage from incorrect use of accessories!

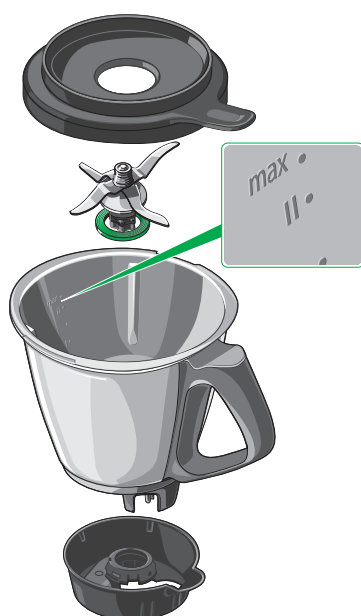
All Thermomix® accessories are specifically designed for use on or with the appliance and could get damaged if not used properly.

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

5.1 Mixing Bowl

Food is processed and heated in the stainless steel mixing bowl.

The mixing bowl consists of a stainless steel container, a lid, a base and a mixing knife.



Fill Level Markings

The stainless steel container has fill level markings in 0.5 litre increments.

The maximum fill quantity is 2.2 litres ("max" mark).

Marking	Fill quantity
max.	2.2 litres
II	2 litres
I	1 litre

HAZARD



Risk of scalding as a result of contents escaping!

Hot liquid or hot food may splash and scald you.

- Do not fill the mixing bowl past the max. fill line (2.2 litres).
- Ensure that the hole in the mixing bowl lid remains free of food.
- If you are cooking at 95°C or above and not using the simmering basket inside the mixing bowl, only use the simmering basket or Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid, as they only sit loosely on top of the lid.
- Always place the original mixing bowl lid on the mixing bowl during operation.
- Only use the accompanying original Thermomix® accessories (measuring cup, simmering basket, splash guard and Varoma®) to prevent splashing. Do not cover the mixing bowl with towels or other items.
- Put the measuring cup into the mixing bowl lid to prevent spatter when mixing, chopping or puréeing hot food.
- Take extra care when adding hot liquids to the mixing bowl.
- Remove the mixing bowl carefully from the base unit to help prevent contents from spilling or splashing.

5.1.1 Mixing Bowl Lid

The mixing bowl lid is used to close the mixing bowl.

The Thermomix® TM6 will not operate unless the lid has been positioned and locked correctly. The locking mechanism consists of two locking arms securing the lid and a sensor located on the upper housing between the locking arms.

HAZARD



Risk of scalding as a result of improper use of the mixing bowl lid!

If the mixing bowl lid is not correctly positioned on the mixing bowl, hot contents can escape and scald you.

- Never try to open the mixing bowl lid or the locking mechanism using force.
- Only open the mixing bowl lid when the speed is set to “0” and the locking mechanism has released the lid.
- Inspect the sealing ring regularly for possible damage. In case of damage or leakage, replace the lid immediately.
- Only use the Thermomix® TM6 with a clean mixing bowl lid. The rim of the mixing bowl and the sealing ring must always be kept free of food residues to ensure that the lid is properly sealed.

CAUTION



Risk of pinching your fingers!

You can catch your fingers in the locking arms on the base unit or under the mixing bowl lid.

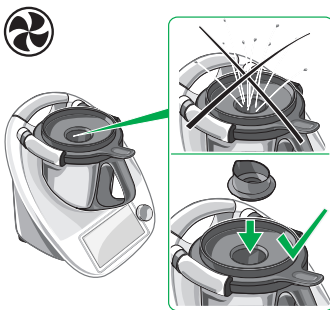
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hair and clothing away from moving parts.
- Do **not** touch the locking arms or the mixing bowl lid while the locking mechanism is opening or closing.

5.1.1.1 Covering the mixing bowl lid correctly

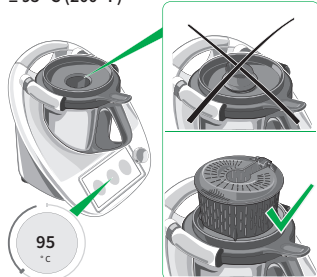
Different accessories are used for covering the opening in the mixing bowl lid, depending on the preparation or cooking function selected.

Measuring cup

Place the measuring cup in the mixing bowl lid to prevent spatter when mixing, chopping or puréeing hot food or preparing cold dishes.



≥ 95° C (200° F)



Simmering basket

When cooking at 95°C or above, only use the simmering basket or the Varoma dish to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid.

Important: If you are **chopping** or **puréeing** hot food, use the measuring cup.

5.1.2 Mixing Bowl Base

The mixing bowl base is used to lock the mixing knife in the mixing bowl. The mixing bowl also serves as a stand. With the base attached, the mixing bowl can be placed securely on the work surface.

5.1.3 Mixing Knife

The mixing knife is an essential and versatile accessory for your Thermomix® TM6.

Using the mixing knife, you can stir on a low speed, mix, cut and chop on a moderate speed or mix and blend on a high speed.

The mixing knife must always be correctly inserted and locked into place in the mixing bowl base. You cannot use your Thermomix® TM6 without the mixing knife correctly installed.

CAUTION



Risk of lacerations!

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Only hold the upper part of the mixing knife. Never hold the mixing knife by the blades.
- Use care when removing the mixing knife to prevent it from falling out.
- Do not reach into the mixing bowl.
- Keep parts of the body and hair away from the mixing knife.

5.1.3.1 How to remove the mixing knife

If you want to clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must remove the mixing knife.

CAUTION



Risk of burns from hot surfaces!

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will become hot. You could burn yourself on hot surfaces, even after the heating process is completed.

- Handle the mixing bowl, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

Proceed as follows:



1. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
2. Turn the mixing bowl base 30 degrees clockwise and pull the mixing bowl base off downwards.
The mixing knife remains in the mixing bowl.
3. Carefully hold the upper part of the mixing knife and remove it together with its sealing ring.

5.1.3.2 How to insert the mixing knife

NOTE



Material damage as a result of the incorrect assembly of the mixing knife!

If the mixing knife is not correctly inserted and locked into place or the sealing ring is damaged, moisture can get inside the appliance and damage the base unit.

- Ensure that the sealing ring of the mixing knife is fitted to the knife bearing.
- Ensure that the sealing ring on the mixing knife shows no signs of damage.
- Ensure that the mixing knife is correctly inserted and locked into place before filling the mixing bowl.
- If liquid leaks or spills into the housing of the base unit, unplug the appliance and contact the repair service.

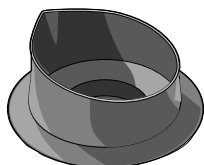


1. Ensure that the sealing ring of the mixing knife is correctly positioned under the knife bearing.
2. Hold the mixing bowl so that the opening points upwards.
3. Carefully hold the upper part of the mixing knife and insert it, together with the sealing ring, into the hole in the bottom of the mixing bowl until the sealing ring is touching the base of the bowl.
4. Attach the mixing bowl base to the bottom of the mixing bowl.
5. Turn the mixing bowl base 30 degrees towards the handle to lock the mixing knife firmly in place.
6. Check that the mixing bowl base is firmly seated. The mixing bowl will only go into the base unit if it has been correctly assembled.

5.2 Measuring Cup

You can use the measuring cup to measure liquids. It has a 50 ml and a 100 ml marking.

It can also be used to seal the opening in the mixing bowl lid during puréeing or chopping to prevent blended or cooked food from splashing.





Risk of scalding as a result of contents erupting!

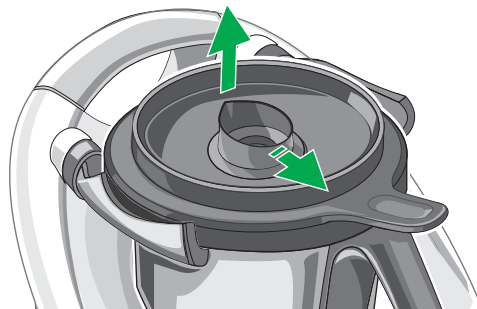
Ingredients that float to the top of the mixing bowl during cooking can prevent steam from escaping, which can cause an increase of pressure in the mixing bowl. The hot contents could suddenly erupt and scald you.

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

If you wish to add a small amount of liquid, there is no need to remove the measuring cup. Simply pour the liquid slowly onto the lid. It will gradually trickle into the mixing bowl.

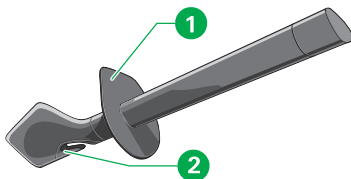
To add larger quantities of liquid or ingredients to the mixing bowl, lift the measuring cup from the hole in the lid.

Proceed as follows:



1. Gently push the measuring cup backwards.
2. Tilt the measuring cup upwards and lift it out.

5.3 Spatula



You can use the spatula to press down food in the mixing bowl or to empty the mixing bowl.

The spatula is also the only accessory you may use to mix or stir ingredients in the mixing bowl. Push it from above into the bowl through the hole in the mixing bowl lid. The safety disk (1) ensures that the spatula is not caught by the mixing knife. This means that you can use the spatula during cooking, stirring and chopping.

You can remove the hot simmering basket from the mixing bowl using the hook (2) on the spatula, see [Simmering Basket](#) [► 27].

HAZARD



Risk of injury from improper use!

If you use other utensils apart from the spatula supplied to stir food in the mixing bowl, they could get caught in the mixing knife and cause injury.

- Only use the original Vorwerk spatula with safety disk for stirring.
- Place only the flat end in the mixing bowl.

NOTE

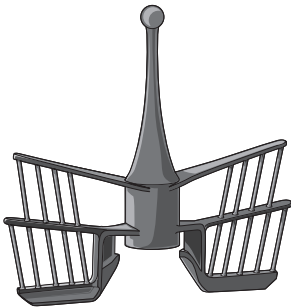


Material damage from improper use!

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

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

5.4 Butterfly Whisk (Stirring Attachment)



The butterfly whisk is used for whipping cream and whisking egg whites. The butterfly whisk can also help you achieve better results when making other dishes such as puddings and sauces. It ensures that all ingredients are evenly mixed on a low mixing speed, which helps to prevent food from burning or sticking to the bottom of the mixing bowl.

HAZARD



Risk to health and risk of property damage from incorrect use of accessories!

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

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

NOTE

**Material damage from improper use!**

If the butterfly whisk comes into contact with the mixing knife or other accessories when the appliance is running, it could crack or break.

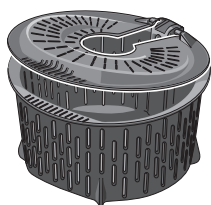
- Ensure that the butterfly whisk is correctly attached to the mixing knife before setting the speed.
- Do not exceed speed 4 when the butterfly whisk is fitted.
- Do not use the spatula when the butterfly whisk is fitted.
- Do not add any ingredients that could damage or block the butterfly whisk.

How to Insert the Butterfly Whisk

1. Place the butterfly whisk onto the mixing knife and slightly turn it against the intended rotation of the mixing knife.
2. Make sure that the butterfly whisk is hooked into place and does not come off if pulled upwards.

How to Remove the Butterfly Whisk

- Hold the ball-shaped end of the butterfly whisk and pull it out by gently rotating in both directions.

5.5 Simmering Basket

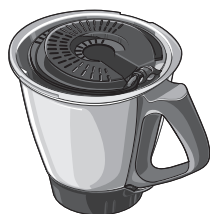
The simmering basket is used for preparing more delicate dishes. It can also be used for filtering fruit or vegetable juices or as a sieve.

The simmering basket has a lid, which makes it even safer to use and prevents it from being overfilled. It is permanently attached to the basket and should not be removed at any time.

When cooking at 95°C or above, you use the simmering basket to protect against splashes through the opening in the mixing bowl lid by placing it onto the mixing bowl lid.

How to insert the simmering basket

- Place the simmering basket into the mixing bowl from above. The hook for the spatula should point towards the handle on the mixing bowl.

**How to remove the simmering basket**

Use the spatula to remove the simmering basket. Proceed as follows:

HAZARD



Risk of scalding from hot contents!

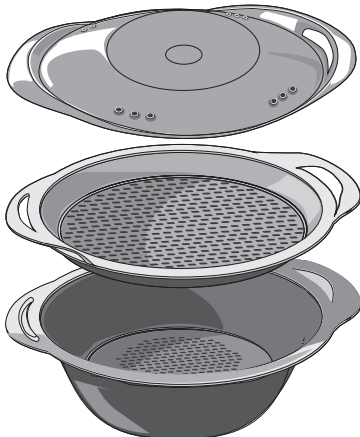
You could scald yourself on hot food in the simmering basket.

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



1. Place the hook of the spatula into the notch of the simmering basket. Make sure that the hook is securely locked into place.
2. Remove the simmering basket from the mixing bowl using the handle of the spatula. You can then transfer the simmering basket to the sink to allow any water to drain away.
3. You can remove the spatula by releasing the hook from the notch.

5.6 Varoma®



The Varoma® is used for steaming food. The Varoma® consists of three parts: the Varoma® dish (bottom), the Varoma® tray (middle) and the Varoma® lid (top). This makes it possible to prepare several different components of a dish at the same time.

The Varoma® can also be used without the Varoma® tray to steam larger items (e.g. dumplings) or prepare larger quantities.

Instructions on using the Varoma® can be found [here](#).

HAZARD



Risk of scalding from hot steam!

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.

- Keep away from the steam.
- Do not touch the measuring cup when processing hot food, never cover the measuring cup. Ensure that steam can escape on the sides of the measuring cup.
- Ensure that some slots in the Varoma® dish and Varoma® tray remain free of food to avoid the uncontrolled escape of steam.
- Ensure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that it does not tip and fall off. Do not place the Varoma® on the splash guard.
- When you remove the Varoma® from the mixing bowl lid and set it aside, always keep the Varoma® lid on. Hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid after removing the Varoma®.
- When removing the Varoma® lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

CAUTION

**Risk of burns from hot surfaces!**

When preparing hot food, the mixing bowl and the accessories that are used will become hot. You could burn yourself on hot surfaces, even after the heating process is completed.

- Handle the mixing bowl, mixing knife and accessories with care, particularly during and after the preparation of hot food.
- Only use the designated handles and grips when touching all components.
- Allow the mixing bowl and the mixing knife to cool sufficiently before dismantling the mixing bowl and removing the mixing knife.

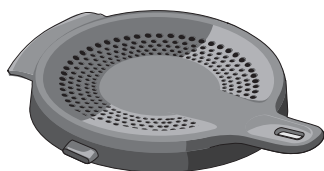
NOTE

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

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

- Make sure that there is sufficient water in the mixing bowl. The appliance vaporises approx. 250 ml of water in 15 minutes.
- Top up the water if necessary, especially if you increase the steaming time.

5.7 Splash Guard



The Splash Guard is used to cover the mixing bowl when you are using very high temperatures for example in combination with oil, and steam needs to escape. You will be instructed by your appliance to cover the mixing bowl with the Splash Guard whenever it is required.

HAZARD

**Risk of burns from hot oil and fat!**

The sauté function heats oil and fat. Water and oil mixtures may spit which may burn you.

- Never pour oil or fat that has already been heated into the mixing bowl.
- Never heat oil or fat without other ingredients. If there is a delay in adding the ingredients, the hot oil or fat will spit excessively.
- Make sure that all the accessories used are dry and free from water residue before using oil or fat.
- Always follow the instructions on the display.
- Always place the splash guard correctly onto the mixing bowl lid as soon as your Thermomix® TM6 instructs you to do so.
- Ensure that the locking arms cover the splash guard.

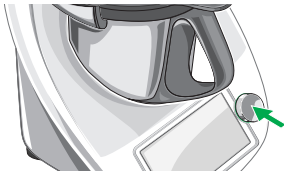
6 Operation

- Regularly consult the digital instruction manual for updates. You will find the latest version of the manual on your Thermomix® TM6 under [help > instruction manual](#).

6.1 Switching on and off

Switching on Thermomix® TM6

- Press the selector.
- ⇒ *Thermomix® TM6 switches on and the default start page appears.*



Switching off Thermomix® TM6

1. Hold the selector down for approx. 5 seconds until a message appears to confirm that Thermomix® TM6 is switching off.
2. You can then release the selector.
3. After switching off your Thermomix® TM6, unplug it when it is not in use.

Note: To save energy, Thermomix® TM6 switches off automatically after 15 minutes when not in use. A message appears for the last 30 seconds, giving you the opportunity to cancel the automatic shutdown.

6.2 Start Screen

The start screen shows the time, temperature and speed dials that you need for manual cooking.

Tap the respective dial and turn the selector to accept or change the settings.

Alternatively, briefly press the selector to jump back and forth between the different dials.

Using the search function (top right), you can access Guided Cooking recipes. The menu symbol (top left) takes you to the [Main Menu](#) [▶ 33].



6.2.1 Setting the Time

1. Tap the time dial.
2. Use the selector to set the time required.

Note about Setting the Time

The time can be adjusted at any time during preparation.

1. Tap the time dial and turn the selector to increase or decrease the time.
2. If you press the selector to stop the mixing knife before the set time has elapsed – for example, to add an ingredient – the timer will pause.
Once you set the speed to restart Thermomix® TM6, the countdown will resume.
3. If you want to stop a process altogether before the set time has elapsed, tap the time dial and turn the selector until the time is set to 00:00, or press the selector.

If no time has been set when operating the appliance without the heating function, it will automatically run for the maximum time once the speed has been set. After this time, a buzzer will sound.





6.2.2 Setting the Temperature

1. Tap the temperature dial.
2. Use the selector to set the desired temperature.

Note about Setting the Temperature

Always ensure that the value for the temperature is set to “---” if you do not wish to heat or cook food.

The heating function will only be switched on if a time has been set.

Note about Heating and Cooking

Heating and cooking are only possible when a time has been set.

6.2.3 Speed Dial

Tap the speed dial and turn the selector to start the Thermomix® TM6.

You must: ensure that the lid is on the mixing bowl and that the hole in the lid is covered properly (e.g. using the measuring cup or another suitable Vorwerk accessory) before you set the speed.

HAZARD



Risk of scalding from hot contents escaping!

If you use too high a speed in combination with high temperatures, there is a risk of hot food escaping and scalding you.

- Do not use the turbo mode for hot food or liquid over 60 °C.
- Do not abruptly increase the mixing speed when processing hot food. Increase the speed gradually.

- Tap the speed dial and use the selector to set the desired speed.

The following speeds are available:



Designation (Speed/mode):	Function:	Revolutions/min.:
Gentle stir (0.5)	On this setting, the food is stirred slowly in the same way as if you periodically stirred food in a saucepan. If this setting is selected, the food is not chopped and large chunks remain.	40
Stirring (1 – 3)	Use the lower speeds 1 – 3 for gentle stirring. This lower speed range is ideally suited for delicious stews.	100 – 500
Mixing/blending (4 – 10)	Use the speed range 4 – 10 for coarse, fine and very fine chopping, mixing and blending.	1100 – 10200
Turbo mode	Use the turbo mode to operate at maximum speed. The turbo mode is also suitable for so-called “interval” applications. For example, if you want to coarsely chop larger quantities of food, activate the turbo button 3 to 4 times for 0.5 seconds (repeat as necessary). The outcome will be evenly chopped food.	10700

Note Your Thermomix® TM6 switches off the heating at speeds higher than 6.

Activating reverse knife movement

- To activate the **reverse knife movement** [► 32], briefly tap the speed dial.

6.2.3.1 Forward/Reverse Knife Movement

You can reverse the direction of the mixing knife at any speed. Reverse operation on a low speed is intended for gently stirring delicate food which is not to be chopped.



1. Tap the reverse symbol on the speed dial to switch the rotating direction of the mixing knife from forward (clockwise) to reverse (counter-clockwise).
⇒ *Counter-clockwise operation is indicated by the respective symbol on the display.*
2. To stop reverse operation, either tap the reverse symbol again or wait until the set time has expired and the rotation automatically returns to forward knife movement.

6.3 Steaming

HAZARD



Risk of scalding from hot steam!

Steam is generated during cooking, particularly when using the Varoma®, which can scald you.

- Keep away from the steam.
- Do not touch the measuring cup when processing hot food, never cover the measuring cup. Ensure that steam can escape on the sides of the measuring cup.
- Ensure that some slots in the Varoma® dish and Varoma® tray remain free of food to avoid the uncontrolled escape of steam.
- Ensure that the Varoma® dish is correctly positioned on the mixing bowl lid so that it does not tip and fall off. Do not place the Varoma® on the splash guard.
- When you remove the Varoma® from the mixing bowl lid and set it aside, always keep the Varoma® lid on. Hot steam will continue to rise up through the hole in the mixing bowl lid after removing the Varoma®.
- When removing the Varoma® lid, tilt the lid away from your face and body to avoid escaping steam.

NOTE



Risk of damage from improper use of the Varoma®!

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

- Make sure that there is sufficient water in the mixing bowl. The appliance vaporises approx. 250 ml of water in 15 minutes.
 - Top up the water if necessary, especially if you increase the steaming time.
- Select the cooking time and Varoma® mode using the time dial and the temperature dial.
⇒ *The steaming process begins when you set the speed to a low speed setting. The timer starts to count down.*

Note about speed settings Only use low speeds (up to 6) in Varoma® mode. Your Thermomix® TM6 switches off the heating at speeds higher than 6.

Note about steaming Water or water-based liquid in the mixing bowl is heated, producing steam. The steam rises through the hole in the mixing bowl lid of the Thermomix® TM6 into the Varoma®. The food is cooked gently in the hot steam.

Steaming with the Varoma®

The Varoma® is an accessory designed for the Thermomix® TM6 and can only be used with the Thermomix® TM6. Before you can start steaming with the Varoma®, you will need to set up your Thermomix® TM6 correctly.

1. Place the mixing bowl correctly into the Thermomix® TM6.
2. Pour at least 0.5 litres (500 g) of water into the mixing bowl for up to 30 minutes' steaming.
For a flavoursome variation you can use a vegetable broth or water-wine mix instead of water.
3. If you steam with the simmering basket, insert the simmering basket (see Simmering Basket) and fill it with ingredients, e.g. potatoes or rice.
4. Close the mixing bowl with the mixing bowl lid.
5. Place the Varoma® lid upside down on your work surface and position the Varoma® dish on top – it fits perfectly into the groove.
6. Now loosely fill the Varoma® dish with food.
7. Make sure that some slots remain unobstructed so that the steam can spread evenly.
8. As you fill the Varoma®, put the food requiring longer cooking at the bottom and food requiring shorter cooking at the top.

6.4 Weighing the Ingredients

Tip: When weighing, do not touch Thermomix® TM6, do not lean anything against Thermomix® TM6 and make sure that there is nothing underneath Thermomix® TM6. Also, make sure the power cord is without tension. Otherwise you will not get accurate weighing results.



1. Place the mixing bowl in the base unit and touch the scales icon on the **Modes and Tools** screen.
2. Weigh the first ingredient (3.0 kg max.).
3. If you wish to add more ingredients, tap the tare button and add the next ingredient to the mixing bowl.

Repeat these steps as often as required to the total maximum weight (6 kg). The variation for up to 3 kg is +/- 30 g.

6.5 Main Menu

- Tap the menu symbol in the top left-hand corner of the start screen.
⇒ *This takes you to the main menu on your Thermomix® TM6 where you can access your recipes, for example.*

You can navigate and scroll directly on the touch screen.

Note about Scrolling

Do **not** turn the selector to scroll through the menu. This activates Thermomix® TM6.

6.6 My Recipes

Selecting **My Recipes** is the quickest way to access the recipes that you have bookmarked.

6.7 My Week

My Week is an easy and convenient way to plan Thermomix® meals for the whole week. You can create your weekly plan using your Cookidoo® account.

6.8 Recently Cooked

You can access your most recent recipes under **Recently Cooked**.

6.9 Help

- Tap **Help** in the main menu on Thermomix® TM6.

You will have access to the following submenus:

- > **Safety Instructions** (displays general safety instructions)
- > **Contact** (displays contact details for Vorwerk Customer Care)
- > **Instruction Manual** (displays digital instruction manual)

Displaying Different Customer Care Contact Details

If you would like the Customer Care contact details for a different country to be displayed, proceed as follows:

1. Press **Contact** > **Global Contact List**.
⇒ *You will be shown a list of countries.*
2. Select the country for which you would like the contact details displayed.

6.10 Modes and Tools

You can access the **Modes and Tools** screen by swiping from right to left on the default start screen. Here you will find many useful features for cooking with your Thermomix® TM6.

Information about the settings options can be found under the info icon.

7 Settings

You will find the following menu options under **Main Menu > Settings**:

- **Language** [▶ 35]
- **Country** [▶ 35]
- **WiFi** [▶ 35]
- **Cookidoo® Account** [▶ 36]
- **Sound** [▶ 36]
- **Display** [▶ 36]
- **Transportation Mode** [▶ 36]
- **System of Measurement** [▶ 37]
- **Privacy** [▶ 37]
- **Version and Update** [▶ 37]
- **Factory Reset** [▶ 37]

7.1 Setting the Language

1. Select **Main Menu > Settings > Language**.
2. Scroll through the list of languages.
3. Select your preferred language.
4. Confirm your selection by pressing **Change** on the next screen.

Note: The selected language will apply to menu texts and the instruction manual.

7.2 Setting the Country

1. Select **Settings > Country**.
 2. Scroll through the list of countries.
 3. Select your preferred country on the Thermomix® TM6 display.
 4. Confirm your selection by pressing **Change** on the next screen.
- ⇒ *Your selected language will now appear on the next screen in green with a tick.*

7.3 WiFi

7.3.1 Setting up the WiFi Network

1. Select **Main Menu > Settings > WiFi**.
 2. Activate WiFi by pressing the slide control on the right-hand side.
- ⇒ *The slide control is now green and moves from left to right. All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed.*
3. On the Thermomix® TM6 display, select the WiFi network to which you want to connect your Thermomix® TM6.
 4. Enter the password for your selected WiFi network and press **Connect**.
- ⇒ *In the list of WiFi networks, the status of the selected WiFi network changes to **Connect**. If Thermomix® TM6 has successfully connected to the WiFi network, the status of the WiFi network changes to **Connected** and a green tick appears next to the connected network.*

7.3.2 Removing a WiFi Network

If you have already connected your Thermomix® TM6 to a WiFi network and want to delete it, proceed as follows:

1. Select `Main Menu > Settings > WiFi`.
⇒ *If WiFi is already activated, a list of all available WiFi networks will appear, including the network to which your Thermomix® TM6 is connected. The connected network is denoted by a green tick.*
2. Select the WiFi network to which your Thermomix® TM6 is connected.
⇒ *The next screen will show all the details about this network.*
3. Press `Remove Network`.
⇒ *This will remove the connection between your Thermomix® TM6 and the WiFi network.
All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed.
The network that you have removed will not be included in the list.*

7.3.3 Connecting via WPS

1. Select `Settings > WiFi`.
2. Activate WiFi by pressing the slide control on the right-hand side.
⇒ *The slide control is now green and moves from left to right. All available WiFi networks and their status (open or secured) will be displayed.*
3. Scroll to the bottom and select `Connect via WPS`.
⇒ *The next screen contains information instructing you to press the WPS button on your router.*
4. Press the WPS button on your router.
⇒ *The network to which your Thermomix® TM6 is connected by WPS will appear in the list of WiFi networks with the status `Connected`.*

7.4 Cookidoo® Account

Under `Cookidoo® Account`, you can log in with your Cookidoo® profile and view information about your account.

Further information can be found in the Help section on the Cookidoo® portal.

7.5 Sound

You can set the volume, duration and melody of the sound that is made at the end of the cooking process.

You can also set the volume of the `Next` button on the display.

7.6 Display

You can set the brightness of the display here.

7.7 Setting Transportation Mode

The transportation mode allows you to secure the mixing bowl and lid with the locking arms if you need to move your appliance.

1. Make sure that the mixing bowl, including lid, is correctly inserted in the base unit.
2. Select `Main Menu > Transportation Mode` and activate it using the slide control.

⇒ *The locking mechanism is activated. You can now switch off your Thermomix® TM6 and transport it safely.*

7.8 System of Measurement

Under `System of Measurement`, you can choose between metric (grams, Celsius) and imperial (ounces, Fahrenheit) units of measurement.

Note: If you start a recipe that uses a different unit system to the one set, your Thermomix® TM6 will automatically switch to the unit system of the chosen recipe. It will switch back again when the recipe is finished.

7.9 Privacy

You can find our current privacy policy under `Privacy`.

7.10 Version and Update

Information about the version of your appliance and its software is available under `Version and Update`.

You can also search for updates.

Installing Updates

If an update is available, you can select `Install Update`.

Thermomix® TM6 may switch itself off and on again several times during the update. Do not disconnect Thermomix® TM6 from the power supply while the update is being downloaded and installed.

7.11 Factory Reset

Use the `Factory Reset` option to reset your Thermomix® TM6 to the factory settings.

Note: Please note that your personal settings will be lost.

8 Cleaning and maintenance

NOTE



Corrosion inside the base unit!

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

- Allow the mixing bowl to dry fully before inserting it into the base unit.

8.1 Cleaning

Note All components, except the base unit, are dishwasher-safe. Place plastic parts, in particular the mixing bowl lid, into the top rack of the dishwasher in order to avoid deformation resulting from exposure to higher temperatures and pressure from items above.

Some of the plastic parts may become slightly discoloured but this does not affect your health or how the parts function.

- Thoroughly clean all parts of the Thermomix® TM6 after every use.

8.1.1 Pre-Cleaning

You can use the **Pre-Cleaning** function if you want to give the mixing bowl a quick clean between two steps in a recipe or if you are preparing a number of dishes and the mixing bowl only requires a quick clean between each one. This function is found in the Functions and tools menu. Follow the instructions on the display.

8.1.2 Thorough Cleaning



CAUTION



Risk of lacerations!

The blades on the mixing knife are sharp and can injure you.

- Handle the mixing knife with care.
- Only hold the upper part of the mixing knife. Never hold the mixing knife by the blades.
- Use care when removing the mixing knife to prevent it from falling out.
- Do not reach into the mixing bowl.
- Keep parts of the body and hair away from the mixing knife.



Damage to the appliance as a result of incorrect cleaning or failure to observe instructions on long-time cooking!

If the mixing bowl and mixing knife are in contact with water, other liquids or food residues for a long time, they may be damaged.

- Clean the components shortly after use.
- Do not leave the mixing knife in water for a long time as this may damage the gasket system of the knife bearing.
- Because of variations in water quality, it is possible for rust to form in the mixing bowl when cooking food over a long period of time (slow cooking, sous-vide or fermenting). Please therefore follow the instructions on adding special ingredients (e.g. citric acid) to the cooking water.

If you want to clean the mixing knife and mixing bowl thoroughly, you must disassemble the mixing bowl.

1. Remove the mixing bowl from the base unit.
2. Dismantle the mixing bowl (see chapter on How to Remove the Mixing Knife).
3. Clean the inside and outside of each part, either by hand or in the dishwasher.
4. Wipe the contact pins on the bottom of the mixing bowl if necessary.
Always ensure that the contact pins are clean and dry before putting the mixing bowl back in the base unit.
5. Use only soft dishcloths to clean plastic surfaces such as the Varoma®.
6. Do not use sharp objects or metal scouring pads.
7. To remove particularly stubborn residues in the mixing bowl, use a special cleaning agent for stainless steel.
8. Put the mixing knife and its sealing ring back in the mixing bowl (see chapter on How to Insert the Mixing Knife).

8.2 Cleaning the Base Unit

HAZARD



Risk of electric shock if water enters base unit!

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

- Disconnect the appliance from the mains power supply whenever it's not in use.
- No water or dirt should enter the base unit.
- Do not immerse the base unit in water or other liquids.
- Do not hold the base unit under running water.
- Do not pour water over the base unit.
- Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base unit.
- Clean the base unit with a dry or damp cloth only.
- Do not use the Thermomix® TM6 outdoors or in a location where it may become wet.
- If water has managed to get into the appliance, contact your Vorwerk repair service.

1. Disconnect the appliance from the mains power supply before cleaning the base unit.
2. Clean the base unit with a damp cloth and a gentle cleaning agent.
3. Use water sparingly to prevent moisture from entering the base unit.

8.3 Regular Maintenance

Regular maintenance will extend the life of your Thermomix® TM6.

1. Inspect your Thermomix® TM6 and its accessories (including mixing bowl, cable and mixing bowl sealing ring) for possible damage.
2. Do not use your Thermomix® TM6 with damaged accessories.
3. To prevent any damage to Thermomix® TM6, regularly check that the air intakes at the back and on the bottom of Thermomix® TM6 are not obstructed.
4. Unplug Thermomix® TM6 when not in use.
5. To improve ventilation when Thermomix® TM6 is not in use, leave the measuring cup off the mixing bowl lid on Thermomix® TM6.

8.3.1 Replacing the Mixing Knife

The mixing knife will wear out over time if the Thermomix® TM6 is regularly used for chopping hard food. The table below shows recommended intervals for replacing the mixing knife. Do not sharpen the mixing knife.

Use of mixing knife	Example of use	Replacement of mixing knife after
Heavy	I crush ice daily, mill flour, etc.	½ year
Moderate	I crush ice weekly, mill flour, etc.	2 years
Low	I hardly ever crush ice or mill flour.	4 years

You can order a new mixing knife from your Thermomix® TM6 consultant or from Vorwerk official distributor.

en

9 Troubleshooting

HAZARD



Risk of an electric shock if damage to the base unit or power cord!

If the base unit or power cord are damaged, you could get an electric shock.

- Regularly inspect the base unit, power cord and accessories for possible damage.
- Ensure that the power cord does not touch hot surfaces or external heat sources.
- Never use the base unit if the power cord is damaged.
- Do not use the base unit, if the Thermomix® TM6 is dropped or damaged in any way.
- In the event of damage to the base unit or the power cord, return the base unit to the Vorwerk repair service for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- If the power cord on the base unit has been damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service department or by a similarly qualified person to avoid hazards.
- Never attempt to repair the base unit yourself. The base unit must only be repaired by an authorized service facility.
- Never put your fingers into the openings that are intended for the contact pins on the base of the mixing bowl and do not insert any objects into these openings.

Error:	Possible cause and rectification:
Liquid has seeped into the area below the mixing bowl.	– Unplug the appliance immediately. – Use a towel to dry excess liquid from underneath the mixing bowl. – To prevent liquid from getting into delicate components inside the base unit, do not move it or turn it over. – Do not attempt to disassemble the appliance. It does not contain any parts that can be serviced by the user. – If you cannot be certain that no liquid has entered the appliance, do not switch it on. Instead, contact customer service.
The Thermomix® TM6 cannot be switched on.	The base unit may not be connected correctly. – Check if the power cord has been properly plugged in.
The mixing bowl will not go into the Thermomix® TM6 base unit.	The mixing bowl may not be correctly assembled. – Check whether the mixing bowl base is locked into place correctly.
The Thermomix® TM6 does not heat.	The heating time may not have been set correctly. – Check if you preset the heating time. The temperature may not have been selected. – Check if you preset the temperature.
The Thermomix® TM6 stops during operation.	The motor has turned off. – Remove the mixing bowl from the base unit.

- Reduce the quantity contained in the bowl and/or add some liquid.
- Wait for approx. 5 minutes (cooling down time).
- Re-insert the mixing bowl.
- Check that the air intakes at the back of the base unit are unobstructed.
- Turn the dial to re-start the appliance.

If the error message is still displayed after the cooling time, please contact customer service.

The Thermomix® TM6 does not weigh correctly.

The base unit may not have been correctly positioned.

- Make sure that nothing is leaning against the base unit.
- Make sure that there is no tension on the power cord.
- Make sure that the base unit is upright.
- Make sure that the work surface is clean, level and not slippery.
- Do not touch the appliance during the entire weighing process.

The Thermomix® TM6 stops working during basic cooking functions.

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

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

The Thermomix® TM6 will not connect to Wi-Fi.

There may not be an available network.

- Check your Wi-Fi.

The Wi-Fi function may be deactivated.

- Set up a network, see chapter on [Setting up the WiFi Network \[► 35\]](#).

If it is not possible to set up a network, contact customer service.

10 Customer Service Australia / New Zealand

The Mix Australia – Vorwerk Official Distributor

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

International: +61 8 92766966

Local free call: 1800 004 838

Contact Us: thermomix.com.au/contact-us

The Mix New Zealand – Vorwerk Official Distributor

International: +64 3 366 2846

Local free call: 0800 766 966

Contact Us: thermomix.co.nz/contact-us

For details of your local customer service centre please contact your Thermomix® consultant, the Vorwerk Official Distributor in your country, or refer to <https://thermomix.vorwerk.com>

This instruction manual is available in other languages at <https://thermomix.vorwerk.com>

11 Warranty

For any warranty terms and conditions please refer to your purchase contract. Any warranty is in addition to your rights under the Australian Consumer Law.

en



12 Disposal

This symbol means that electrical and electronic appliances may not be disposed of in the normal household waste. Old electronic appliances can be returned to municipal collection points for free.

Alternatively, you are able to return old electronic appliances to your local supplier of Vorwerk products.

Registration number:

WEEE Reg. No. DE 86265910

13 Technical data

en

Safety alert symbols/symbol of conformity/ mark of conformity				
Motor	Maintenance-free Vorwerk reluctance motor, 500 W rated power. Speed continuously adjustable from 100 to 10,700 revolutions per minute (Gentle stir 40 rpm). Special speed setting (alternating mode) for dough kneading mode. Electronic motor protection to prevent overload.			
Heating system	1,000 W power consumption. Protected against overheating.			
Integrated scales	Measuring range from 1 to 3000 g Measuring range from -1 to -3000 g			
Housing	High-quality plastic material.			
Mixing bowl	Stainless steel, with heating system and temperature sensor integrated. Maximum capacity 2.2 litres.			
Connected load	Only for 220-240 V 50/60 Hz (automatic adjustment) (TM6-1). Maximum power consumption 1500 W. Pull-out power cord, 1 m long.			
Standby power usage	0 W			
Information on WiFi connectivity	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11b/g/n™
	5 GHz	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Standard 802.11n/a/ac™
Information on Bluetooth® connectivity	2.4 GHz	2.402 GHz – 2.480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth® 4.2 Low Energy
	The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. Any use of these word marks and logos by Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG is under licence.			
Dimensions of base unit	34.10 cm x 32.60 cm x 32.60 cm (height x width x depth)			
Dimensions of Varoma®	13.10 cm x 38.30 cm x 27.50 cm (height x width x depth)			
Weight of base unit	7.95 kg			
Weight of Varoma®	0.80 kg			

13.1 Manufacturer

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

thermomix

TM6

zhs



使用说明书

您的Thermomix®顾问：

电话：

传真：

手机：

电子邮件：

版权

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

目录

1	开始使用之前	52	6.7	我的一周.....	75
1.1	资料的保存	52	6.8	最近烹制的食物.....	75
1.2	规则	52	6.9	帮助.....	75
2	合规使用	53	6.10	模式和工具.....	76
3	为了您的安全	54	7	设定.....	77
3.1	危险和安全提示	54	7.1	设置语言.....	77
3.2	安全警告提示	59	7.2	设置国家/地区	77
3.3	用户的义务	59	7.3	WiFi	77
4	初次启动	60	7.3.1	设置WiFi网络	77
4.1	检查交货范围	60	7.3.2	删除WiFi网络	78
4.2	选择放置地点	61	7.3.3	通过 WPS 连接	78
4.3	首次启动	62	7.4	COOKIDOO™ 账号	78
4.4	首次清洁	63	7.5	声音.....	78
4.5	拆解主锅	63	7.6	显示.....	78
5	熟悉配件	64	7.7	安全运输模式.....	78
5.1	主锅	64	7.8	单位制.....	78
5.1.1	主锅盖	65	7.9	隐私保护.....	79
5.1.2	主锅底座	66	7.10	版本和更新.....	79
5.1.3	搅拌刀组	66	7.11	出厂重置.....	79
5.2	量杯	67	8	清洗和维护.....	80
5.3	刮刀棒	68	8.1	清洗.....	80
5.4	蝴蝶棒	69	8.1.1	冲洗.....	80
5.5	网锅	69	8.1.2	彻底清洗.....	80
5.6	Varoma® 蒸锅组.....	70	8.2	清洁主机.....	81
5.7	防溅盖	71	8.3	定期维护.....	81
6	操作	72	8.3.1	更换搅拌刀组.....	81
6.1	启动与关闭	72	9	排除故障.....	83
6.2	启动屏幕	72	10	澳大利亚客户服务	85
6.2.1	设定时间	72	11	产品保修.....	86
6.2.2	设定温度	72	12	丢弃处理与环境保护处置	87
6.2.3	设定转速	73	13	技术数据.....	88
6.3	蒸煮	74	13.1	制造商.....	88
6.4	配料的称量	75			
6.5	主菜单	75			
6.6	我的食谱	75			

1 开始使用之前

恭喜您购买了此新款Thermomix® TM6。

首次使用Thermomix® TM6 之前，您应参加任一有资质的Thermomix®代表*的演示活动。

- 1. 通过本说明书，您可以熟悉 Thermomix® TM6 的安全功能并获得有关如何安全地使用Thermomix® TM6的重要信息。
- 2. 请定期检查本使用说明书的最近电子版本。您可以在Thermomix® TM6的帮助 > 使用说明书下找到该使用说明书的最新版本。
- 3. 首次使用Thermomix® TM6及其配件之前，请仔细阅读本使用说明书。

说明 本使用说明书中描述的某些功能或许并非在所有地区都可用。
如需更多信息，请联系您的Thermomix®顾问。

1.1 资料的保存

- 请妥善保存好本使用说明书以备日后使用。请定期关注。如果您将Thermomix® TM6给他人使用，请确保使用说明书随附其中。

1.2 规则

在本使用说明书中采用以下显示方式：

文字	菜单项 举例：毛重
文字 > 文字	菜单路径。菜单的顺序由符号“>”表示。 举例：菜单 > 设置
[>32]	提示页号 举例：详细信息请参考”技术数据 [>12]“ 章节

2 合规使用

请仅正确和合规使用Thermomix® TM6，以免给您自己或他人带来危险、损坏Thermomix® TM6或其他财产。

Thermomix® TM6 是一种食品料理机，适合家用或类似的用途。

Thermomix® TM6专供成人使用。儿童既不得独自也不得在成人的陪伴下使用它。儿童应始终远离正在使用的料理机以及连接电缆。

请警示儿童注意可能存在的潜在隐患，如产生的热量和蒸汽、热凝水和灼热的表面。

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

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

切勿让儿童将Thermomix® TM6当做玩具玩耍。

在Thermomix® TM6上进行各项操作时，都须遵守所有相关资料中的以及显示屏上的说明。

3 为了您的安全

确保达到可能的最高级别的安全性是福维克产品的一大特征。要能安全使用 Thermomix® TM6，请遵守使用说明书中的安全和警告提示。一旦 Thermomix® TM6 的零部件或配件受损，请勿使用它。只允许让一个特约维修服务网点来维修 Thermomix® TM6。

3.1 危险和安全提示

进水会导致触电！

一旦水接触带电部件，您可能会触电！

- 在使用主机之前，请先拔出电源插头。
- 请注意别让水或污物进入主机的壳体中。
- 请勿将主机浸入水中或其他液体中。
- 请勿将主机置于流水之下。
- 请勿将水浇到主机上。
- 在清洁主机之前，请拔出电源插头。
- 请只用一块干燥或湿润的布擦拭主机。
- 切勿在室外使用 Thermomix® TM6。
- 如果水仍然进入到主机中，请联系福维克中国客服中心。

电源线连接不当有触电危险！

电源连接或安装不当可能导致触电。

- 请仅在正确建立电源连接后才使用主机。

主机或电源线损坏可能导致触电！

如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 切勿将主机与损坏了的电源线一起使用。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克中国客服中心，以进行检查、维修，或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线损坏，必须由制造商或其客服人员或一位有相应资质的人来更换它，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。仅允许让一个特约维修服务网点来维修主机。
- 切勿将手伸入其中嵌入了主锅触销的开孔中进行抓握，也不得将任何物体插入并穿过这些开孔。

火灾危险！

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

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

火灾危险！

主机的功耗很高。如果电源接口的规格偏低，会引起火灾。

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

熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！

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

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

熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！

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

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

逸出的熟食会造成烫伤！

在烹饪或加工热熟食时，熟食可能溅出，导致烫伤。

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

沸逸可能导致烫伤！

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

- 在高温下操作时请特别小心。
- 如果发生过度烹煮的情形，请按下选择钮，以关闭主机。

溢出的滚烫食材会造成烫伤！

如果转速过高且温度很高，滚烫的食物可能会溢出并造成烫伤。

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

热蒸汽可能造成烫伤！

在烹饪过程中，特别是在使用蒸煮功能时，会产生热蒸汽，这会导致烫伤。

- 请远离蒸汽。
- 制作热食时请勿触摸量杯，也不得将它盖住。确保蒸汽能够在量杯和主锅盖的开口之间逸出。
- 请确保Varoma®蒸锅和Varoma®蒸盘的一些槽口不被食物堵住，以便可以让蒸汽无阻碍逸出。
- 为防止Varoma®蒸锅翻倒并掉落，请确保将Varoma®蒸锅正确插装到主锅盖中。切勿将Varoma®蒸锅组放在防溅盖上。
- 当您从主锅盖上取下Varoma®蒸锅组并将之放在一边时，请始终确保用Varoma®蒸锅盖盖紧Varoma®蒸锅。
- 取下Varoma®蒸锅盖时，请注意让它远离您的脸部和身体，以免接触到逸出的蒸汽。

热油可能造成灼伤！

使用油煎功能时，油脂被加热。油水混合物可能会飞溅。您可能会被热油脂灼伤。

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

灼伤自己的风险！

在烹制焦糖期间和之后，其会储存大量热能并可能导致灼伤。

- 请在制作和加工焦糖时格外小心。

主锅盖处理不当会造成烫伤！

若未将主锅盖正确放置在主锅上，滚烫的食材可能会溢出并烫伤您。

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

存在烫伤和受伤的风险！

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

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

配件不合适会造成伤害！

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

- 请仅使用推荐的原装福维克Thermomix®配件。切勿将Thermomix® TM6与非由福维克提供的零件或配件相结合使用。
- 切勿将Thermomix® TM6与其先前版本的零件或配置混用。
- 请勿更改Thermomix® TM6和配件。
- 不得将Thermomix® TM6与损坏了的配件混用。

使用不当会带来伤害！

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

- 需要搅拌时请仅使用带有防松环的原装福维克刮刀棒。
- 请只将扁平的一面放入主锅中。

滚烫的熟食会导致烫伤！

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

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

内装食材爆炸式逸出会导致烫伤！

网锅中滚烫的食材可能会烫伤您。

- 取出网锅时请小心谨慎，避免发生任何溅出现象。
- 请确保刮刀棒牢牢地挂在网锅中。
- 为防止网锅翻倒，应在放下网锅后才取下刮刀棒。

料理机掉落会造成伤害！

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

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

配件受损后会造成伤害！

若配件不慎在操作过程中掉落到搅拌刀组中，或在操作过程中承受过大的压力，产生的碎片和锋利的边缘可能会伤害您，尤其当碎片与制备好的食物一起吞咽时。

- 只允许按照使用说明书或主机显示屏上的指示使用 Thermomix® 配件。
- 请确保安全且正确地使用所需的配件，在设置转速之前，在主锅中不得有松散的配件。
- 请在使用后检查配件是否受损。
- 若配件仍然被搅拌刀组损坏，请丢弃当次料理并联络客服中心，以购买新的备件。

细菌繁殖会带来健康危害！

食物在低温下发酵，这可能导致不待见的细菌繁殖。

- 请在整个准备和制作过程中注意卫生。
- 完成制备后请立即将发酵食品放入冰箱中。

配件使用不当会危害健康！

原则上，所有 Thermomix® 配件都是为在本料理机上使用或与它一起使用而设计的，如果将它们用于其他用途，可能会受到损害。

- 请勿将 Thermomix® 配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 不得在高温下的深锅或平底锅内用刮刀棒来拌炒。
- 切勿在长时间烹煮（慢炖、sous-vide 慢煮，发酵）时使用蝴蝶棒超过两小时，否则不能排除健康受损的可能性。
- 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。

灼热的表面会造成灼伤！

加热食物时，主锅和使用的配件也会受热。在加热过程结束后，灼热的表面也可能灼伤您。

- 特别是在加热食物期间和之后，操作主锅、搅拌刀组和配件时请格外小心。
- 仅通过专备的把手和把手表面来接触所有组件。
- 在拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请让主锅和搅拌刀组充分冷却。

存在割伤危险！

搅拌刀组的刀片很锋利，可能会伤害您。

- 请小心操作搅拌刀组。
- 请勿触摸搅拌刀组的刀片。
- 拆下搅拌刀组时请小心，以防其掉落。
- 请勿将手伸入主锅中。
- 请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。

被夹住会造成伤害！

您可能会被夹住在主机的锁定臂上或主锅盖的下面。

- 请避免接触运动部件。
- 请保持头发和衣服远离运动部件。
- 打开或关闭锁定机构时，**请勿**触摸锁定臂或主锅盖。

生产过程中的残留物会损害健康！

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

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

蒸汽可能会损坏财产！

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

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

电源连接不当会导致本机受损！

如果将主机连接到不适合本机的电源上，会损坏主机。

- 只允许使用铭牌上标明的交流电压和电网频率来运行主机。

蒸煮功能使用不当会损坏蒸锅组！

如果主锅中的水量太少，可能会损坏料理机。

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

清洁不当以及在长时间炖煮时不遵守说明会令料理机损坏！

如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。

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

主机内部会受到腐蚀！

在清洁后，请确保主锅，尤其是其下部的触销完全干燥。当您使用主锅时，如果主锅或触销仍然潮湿，则可能会导致主机内部生锈。

- 请在将主锅装入主机中之前，将主锅彻底擦干。

搅拌刀组装配不当会造成财产损失！

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

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

使用不当会导致财产损失！ 如果蝴蝶棒在运行过程中与搅拌刀组或其他配件接触，它可能会损坏。

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

使用不当会导致财产损失！ 尤其是刮刀棒柔软的一面不得受到搅拌刀组的损坏。

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

3.2 安全警告提示

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

安全警告提示 每个操作步骤之前的安全警告提示表达的内容如下：

警告



危险的性质和来源

对危险/后果的性质和来源做出解释

- 避免危险发生的措施

警语的含义

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

安全图标的含义



提示危险的严重程度的警告提示



提示财产损失

3.3 用户的义务

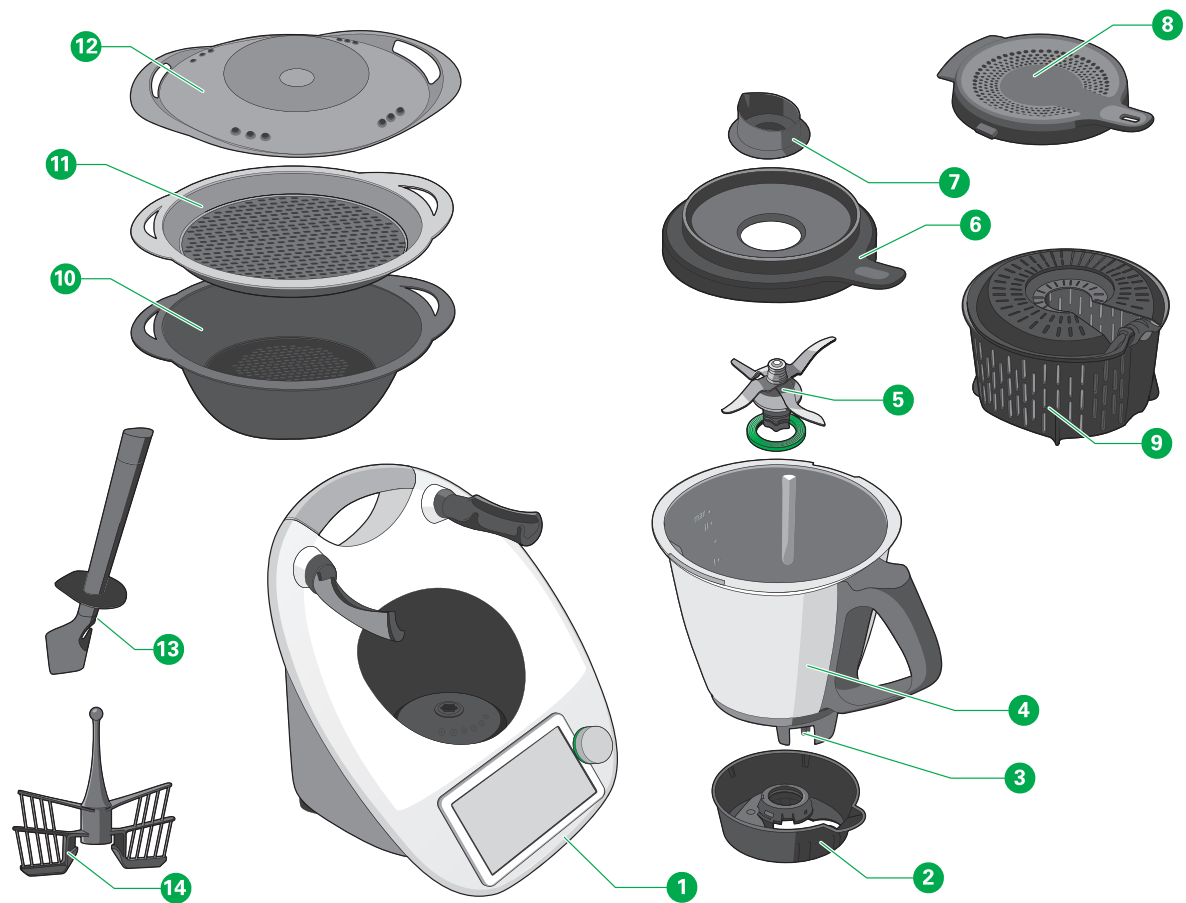
为确保Thermomix® TM6正常运行，请注意以下事项：

1. 首次使用Thermomix® TM6之前，请注意遵守本使用说明书以及所有相关的文献资料中的规定。
2. 请将本说明书保存在Thermomix® TM6附近以方便查阅。
3. 请定期检查本使用说明书最新电子版本。您可以在Thermomix® TM6 的帮助 > 使用说明书 下找到该使用说明书的最新版本。
4. 请立即让特约维修服务网点来修理Thermomix® TM6上的损坏。

4 初次启动

4.1 检查交货范围

请检查交付内容的完整性和完好性。
交付内容包含：



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

1. 在使用配件之前，请通过阅读使用说明书熟悉它(参见 熟悉配件)。
2. 请定期检查本使用说明书的最新电子版本。您可以在Thermomix® TM6的帮助 > 使用说明书下找到该使用说明书的最新版本。

4.2 选择放置地点

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

选择放置地点时，请注意以下事项：

警告



火灾危险！

如果将主机置于高温表面上，它可能会开始燃烧。

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

警告



电源线连接不当有触电危险！

电源连接或安装不当可能导致触电。

- 请仅在正确建立电源连接后才使用主机。

警告



料理机掉落会造成伤害！

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

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

注意



电源连接不当会导致本机受损！

如果将主机连接到不适合本机的电源上，会损坏主机。

- 只允许使用铭牌上标明的交流电压和电网频率来运行主机。

注意



蒸汽可能会损坏财产！

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

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

1. 请将Thermomix® TM6置于一个干净、稳定且平整的工作台面上，以防其打滑。
2. 在此确保没有杂质(飞溅的油脂或类似物质)可以到达主机背面的通风口上。
3. 从显示器和自动锁扣上揭去保护膜。

4. 从Thermomix® TM6中拉出电源线并将Thermomix® TM6与主电源连接。
5. 您可以自行决定要拉出多长的电源线(最长1米)。如果您不需要整个长度，可将电源线的剩余部分保留隐藏在Thermomix® TM6的内部。
6. 请勿将主机放在电源线上，否则会影响Thermomix® TM6的安置稳定性和磅秤的功能。

4.3 首次启动

Thermomix® TM6在交货时是用一个安全运输模式固定住的。

- 请按下选择钮，以启动Thermomix® TM6。

⇒ 安全运输模式会自动打开。

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

您也可以在日后改变设置。

有关设置方法的其他详细说明请在调试结束后参见[设定 \[▶ 77\]](#)章节。



4.4 首次清洁

如果您首次使用Thermomix® TM6，请先熟悉一下本料理机。

小心



生产过程中残留的物质可能有害健康！

受到生产条件的制约，Thermomix® TM6的组件上可能存在不适合食用的残留物。任何生产残留物都会危及您的健康。

- 首次使用前，请彻底冲洗会与食材接触的所有组件和配件。

zhs

首次清洁时，请按以下步骤操作：

1. 拆开主锅，参见[拆解主锅](#) [▶ 63] 章节。
2. 然后用手清洗所有零部件和配件，或将它们置于洗碗机中清洗(主机除外)。有关清洗的其他细节请参见清洗章节。

4.5 拆解主锅

要彻底清洗搅拌刀组和主锅时，必须拆解主锅。

请按照以下步骤进行：



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

5 熟悉配件

警告



配件不合适会造成伤害！

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

- 请仅使用推荐的原装福维克Thermomix®配件。切勿将Thermomix® TM6与非由福维克提供的零件或配件相结合使用。
- 切勿将Thermomix® TM6与其先前版本的零件或配置混用。
- 请勿更改Thermomix® TM6和配件。
- 不得将Thermomix® TM6 与损坏了的配件混用。

警告



配件使用不当会危害健康！

原则上，所有Thermomix®配件都是为在本料理机上使用或与它一起使用而设计的，如果将它们用于其他用途，可能会受到损害。

- 请勿将Thermomix®配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 不得在高温下的深锅或平底锅内用刮刀棒来拌炒。
- 切勿在长时间烹煮（慢炖、sous-vide慢煮，发酵）时使用蝴蝶棒超过两小时，否则不能排除健康受损的可能性。
- 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。

5.1 主锅

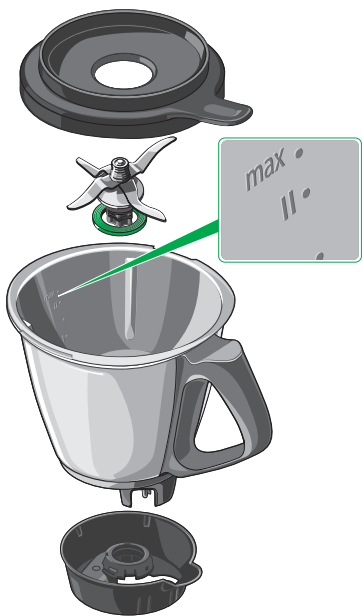
您可以在不锈钢主锅中加工和加热食材。

主锅由不锈钢容器、主锅盖、主锅底座和搅拌刀组组成。

填充刻度线

填充刻度线在不锈钢锅内以0.5升为一格标示。

最大容量为2.2升（“最大”刻度线）。



刻度线	填充量
最多	2.2升
II	2升
I	1升

警告

**逸出的熟食会造成烫伤！**

在烹饪或加工热熟食时，熟食可能溅出，导致烫伤。

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

5.1.1 主锅盖

主锅盖用于封闭主锅。

出于安全原因，只有当正确地盖上并锁定主锅盖后，才能启动 Thermomix® TM6。锁定机构由两根锁定臂和一个位于锁定臂之间的壳体上的盖传感器组成。

警告

**主锅盖处理不当会造成烫伤！**

若未将主锅盖正确放置在主锅上，滚烫的食材可能会溢出并烫伤您。

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

小心

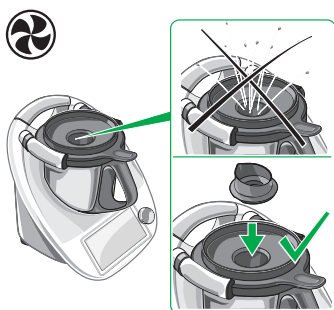
**被夹住会造成伤害！**

您可能会被夹住在主机的锁定臂上或主锅盖的下面。

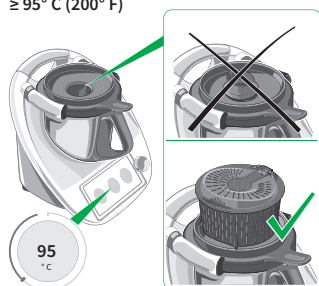
- 请避免接触运动部件。
- 请保持头发和衣服远离运动部件。
- 打开或关闭锁定机构时，请勿触摸锁定臂或主锅盖。

5.1.1.1 正确盖住主锅盖

视烹制步骤提供不同的附件，用来盖住主锅盖中的孔。



≥ 95°C (200°F)



量杯

将量杯放到主锅盖中，以免在搅拌、粉碎或捣泥热熟食或者烹制冷餐时溅出水花。

网锅

仅在 95°C 以上的烹饪过程中使用网锅或蒸锅防止从主锅盖的孔中溅出水花。

注意事项：在**粉碎**或**捣泥**热熟食时，请使用量杯。

5.1.2 主锅底座

用主锅底座将搅拌刀组锁定在主锅中。此外，主锅作为底座：使用安装的主锅底座时，您可以将主锅可靠地放置其上。

5.1.3 搅拌刀组

搅拌刀组是Thermomix® TM6的一个基本的多功能配件。

在低转速下用搅拌刀组进行搅拌，在中转速下用它来混合和切碎，在高转速下用它来混合或调和食物。

必须始终正确安装搅拌刀组并用主锅底座将它锁定 (参见装入搅拌刀组)。如果没有正确安装的搅拌刀组，便无法使用Thermomix® TM6。

小心



存在割伤危险！

搅拌刀组的刀片很锋利，可能会伤害您。

- 请小心操作搅拌刀组。
- 请勿触摸搅拌刀组的刀片。
- 拆下搅拌刀组时请小心，以防其掉落。
- 请勿将手伸入主锅中。
- 请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。

5.1.3.1 取出搅拌刀组

要彻底清洗搅拌刀组和主锅时，必须先将搅拌刀组拆下。

小心



灼热的表面会造成灼伤！

加热食物时，主锅和使用的配件也会受热。在加热过程结束后，灼热的表面也可能会灼伤您。

- 特别是在加热食物期间和之后，操作主锅、搅拌刀组和配件时请格外小心。
- 仅通过专备的把手和把手表面来接触所有组件。
- 在拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请让主锅和搅拌刀组充分冷却。

请按照以下步骤进行：



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

5.1.3.2 装入搅拌刀组

注意



搅拌刀组装配不当会造成财产受损！

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

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

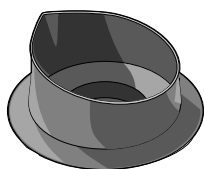


1. 请确保让搅拌刀组的密封圈位于刀组轴承下的合适部位并贴紧它。
2. 握住主锅，并让其开口朝上。
3. 小心地抓住搅拌刀组的刀片以上部分，将其与搅拌刀组密封圈一起装入主锅底部的开口中，直到搅拌刀组的密封圈与锅底接触。
4. 将主锅底座从下面安装到主锅上。
5. 将主锅底座朝手柄方向旋转30°，直到搅拌刀组牢固锁定。
6. 请检查主锅底座的安置是否牢固。只有正确组装的主锅才得以插入主机中。

5.2 量杯

您可以用量杯测取液体。量杯内标注了 50 毫升和 100 毫升的刻度线。

另外，请在捣泥或粉碎过程中封闭主锅盖中的孔，避免搅拌食材和熟食溅出。



警告



熟食可能会因爆炸式溢出而烫伤您！

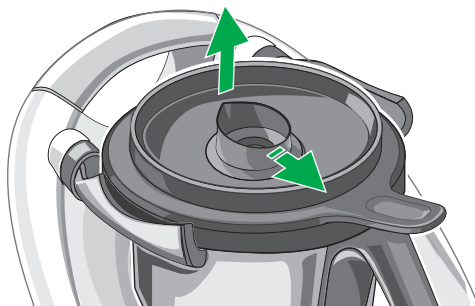
在烹饪过程中，浮起的食物可能造成蒸汽隔绝，由此导致主锅中的压力升高。滚烫的食物可能会爆炸式溢出并烫伤您。

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

如果您只想补添少量液体，便无需取出量杯。而只是将液体缓慢地倒在量杯旁边的主锅盖上。液体逐渐绕过量杯流入主锅中。

如果要往主锅中添加更多液体或固体成分，请从盖口中取出量杯。

请按照以下步骤进行：



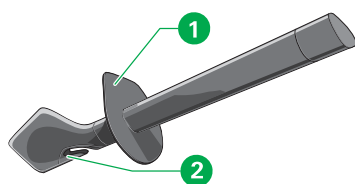
1. 请将量杯稍稍拉向自身。
2. 向上倾斜量杯并将其取出。

5.3 刮刀棒

用刮刀棒将主锅中的混合食材或熟食朝下推并清空主锅。

此外，刮刀棒是唯一可以在主锅内用来混合或搅拌各种配料的辅具。请将它从上方通过主锅盖的开口插入。安全卡圈 (1) 能防止刮刀棒触碰到刀组。由此，在烹饪、搅拌或搅碎时，您也能使用刮刀棒。

您可以用刮刀棒钩 (2) 从主锅中取出烫手的网锅，参见[网锅](#) [▶ 69]。



警告



使用不当会带来伤害！

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

- 需要搅拌时请仅使用带有防松环的原装福维克刮刀棒。
- 请只将扁平的一面放入主锅中。

注意

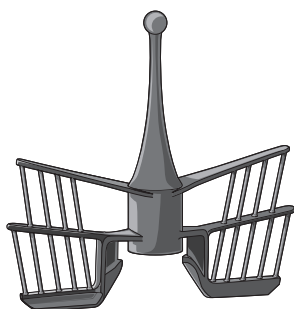


使用不当会导致财产受损！

尤其是刮刀棒柔软的一面不得受到搅拌刀组的损坏。

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

5.4 蝴蝶棒



警告



配件使用不当会危害健康！

原则上，所有Thermomix®配件都是为在本料理机上使用或与它一起使用而设计的，如果将它们用于其他用途，可能会受到损害。

- 请勿将Thermomix®配件用于其他用途，特别是在高温环境下。
- 不得在高温下的深锅或平底锅内用刮刀棒来拌炒。
- 切勿在长时间烹煮（慢炖、sous-vide慢煮，发酵）时使用蝴蝶棒超过两小时，否则不能排除健康受损的可能性。
- 如果某一配件依然受损，请停止使用并立即更换。

注意



使用不当会导致财产受损！

如果蝴蝶棒在运行过程中与搅拌刀组或其他配件接触，它可能会损坏。

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

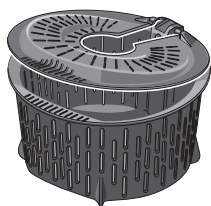
装入蝴蝶棒

1. 将蝴蝶棒从上方置于搅拌刀组上，并将其稍稍朝搅拌刀组的所需旋转方向的反向转动。
2. 确保蝴蝶棒已钩住，且不能被垂直向上拉出。

取出蝴蝶棒

- 抓住蝴蝶棒的球形末端，通过轻轻转动将其取出。

5.5 网锅



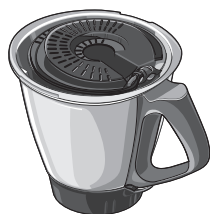
请使用网锅制作软质易碎食材。您也可以使用网锅来过滤水果或蔬菜汁，并将它作为筛子使用。

为了获得更大的安全性，也为了遵守最大的填充量，网锅有一个锅盖。网锅盖与篓子牢固相连，任何时候都无需取下。

在 95°C 以上温度的烹饪过程中，请将网锅放到主锅盖上，防止从主锅盖的孔中溅出水花。

插入网锅

- 将网锅从上面装入主锅中。用于刮刀棒的凹槽指向主锅的手柄。



取出网锅

需要取出网锅时请使用刮刀棒。请按照以下步骤进行：

警告



内装食材爆炸式逸出会导致烫伤！

网锅中滚烫的食材可能会烫伤您。

- 取出网锅时请小心谨慎，避免发生任何溅出现象。
- 请确保刮刀棒牢牢地挂在网锅中。
- 为防止网锅翻倒，应在放下网锅后才取下刮刀棒。

1. 将刮刀棒连同钩子卡入网锅的凹槽中。
请确保挂钩确实卡入到位。
2. 抓住刮刀棒的把手，从主锅中取出网锅，并将其比如放入水槽中，以便食物中的液体可以滴落。
3. 将挂钩推出凹槽，从而可以从网锅上松开刮刀棒。

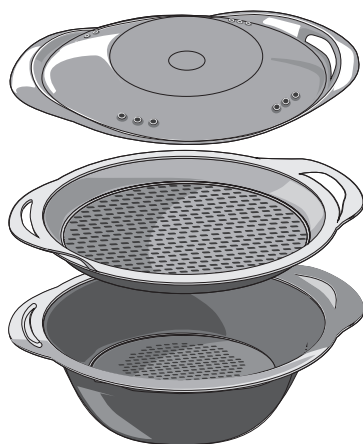


5.6 Varoma® 蒸锅组

用Varoma®蒸锅套件蒸煮食物。蒸锅套件由三个部分组成：Varoma®底锅(底部)、Varoma®蒸盘(中间部分)和Varoma®盖(上部)。这样可以同时制作一个套餐中的多道菜肴。

您也可以使用不带Varoma®蒸盘的Varoma®蒸锅套件来蒸煮体积较大的食物，例如包子，或者蒸煮大量同种食物。

Varoma®蒸锅套件的用法请参见这里。



警告



热蒸汽可能造成烫伤！

在烹饪过程中，特别是在使用蒸煮功能时，会产生热蒸汽，这会导致烫伤。

- 请远离蒸汽。
- 制作热食时请勿触摸量杯，也不得将它盖住。确保蒸汽能够在量杯和主锅盖的开口之间逸出。
- 请确保Varoma®蒸锅和Varoma®蒸盘的一些槽口不被食物堵住，以便可以让蒸汽无阻碍逸出。
- 为防止Varoma®蒸锅翻倒并掉落，请确保将Varoma®蒸锅正确插装到主锅盖中。切勿将Varoma®蒸锅组放在防溅盖上。
- 当您从主锅盖上取下Varoma®蒸锅组并将之放在一边时，请始终确保用Varoma®蒸锅盖盖紧Varoma®蒸锅。
- 取下Varoma®蒸锅盖时，请注意让它远离您的脸部和身体，以免接触到逸出的蒸汽。

小心



灼热的表面会造成灼伤！

加热食物时，主锅和使用的配件也会受热。在加热过程结束后，灼热的表面也可能会灼伤您。

- 特别是在加热食物期间和之后，操作主锅、搅拌刀组和配件时请格外小心。
- 仅通过专备的把手和把手表面来接触所有组件。
- 在拆卸主锅并取出搅拌刀组之前，请让主锅和搅拌刀组充分冷却。

注意

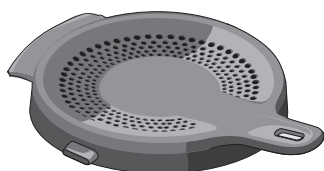


蒸煮功能使用不当会损坏蒸锅组！

如果主锅中的水量太少，可能会损坏料理机。

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

5.7 防溅盖



当在极高的温度下用油脂进行烹饪，且蒸汽需要逸出时，始终应用防溅盖盖住主锅。您的 Thermomix® TM6 显示屏就会出现提示，要求您在需要时用防溅盖盖住主锅盖。

警告



热油可能造成灼伤！

使用油煎功能时，油脂被加热。油水混合物可能会飞溅。您可能会被热油脂灼伤。

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

6 操作

- 请定期检查本使用说明书的数字版本，以及及时得到更新。您可以在 Thermomix® TM6 的帮助 > 使用说明书 下找到该使用说明书的最新版本。

6.1 启动与关闭

Thermomix® 的启动 TM6

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

Thermomix® 的关闭 TM6

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

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

6.2 启动屏幕

启动屏幕显示手动烹饪所需的时间、温度和转速等级图标。

请点击各对应的图标并旋转选择钮，以进行或改变设置。

也可以通过短促按下选择钮在各个图标之间来回跳跃。

通过搜索功能(右上方)，您可以访问在引导下进行烹饪的食谱。您可以通过菜单图标(左上方)进入主菜单 [► 75] 章节。

6.2.1 设定时间

- 点击时间显示图标
- 请利用选择钮选择所要的制作时间。

有关时间设置的注意事项

在制作过程中，随时都可以更改预选的时间。

- 如果要延长或缩短预设时间，请点击时间显示器，并相应地旋转选择钮。
- 如果在预设时间结束之前通过按下选择钮停止刀组的使用，以便例如再添加一种配料，则将暂停计时。
一旦通过再次设定转速档位重启 Thermomix® TM6，计时将继续进行。
- 如果要在设定的时间结束前中断一个过程，请点击时间显示器并旋转选择钮，直到时间显示为 00:00 或按下选择钮。

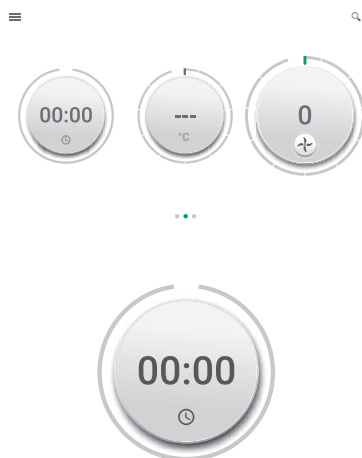
如果在无加热功能的情况下使用时没有设定时间，则在设定转速后会自动计时至可以设定的最长时间，然后会发出一个声信号。

6.2.2 设定温度

- 点击温度显示图标。
- 请利用选择钮选择所要的温度。

有关温度设定的注意事项

如果您不想加热或烹煮，请务必始终确保所需的温度值设置为“---”。



只有在时间显示器中预选了一个制作时间后才会启动加热功能。

有关加热和炖煮的注意事项

只有在预选了时间后才能进行加热和炖煮。

6.2.3 设定转速

一旦设置了转速，您便将Thermomix® TM6投入了使用。

前提条件 在设定转速前，您应确保

- 1. 主锅已经用主锅盖封闭。
- 2. 主锅盖的开口已正确(例如通过量杯或另一个相当的Thermomix® TM6配件)封闭。

警告



溢出的滚烫食材会造成烫伤！

如果转速过高且温度很高，滚烫的食物可能会溢出并造成烫伤。

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



- 1. 点击转速显示图标。
- 2. 请利用选择钮设置所要的转速。

可以使用以下转速：

名称 (档位/模式):	功能:	转/分钟:
极慢速搅拌模式 (0.5)	这是一种低转速设置，类似于在普通锅中偶尔进行搅拌。选择极慢速搅拌模式时食物的原有形状，如块状得以保留，不会被搅碎。	40
搅拌 (1 – 3)	1至3档低转速范围特别适用于需要特别温和地搅拌的场合。低转速范围比如非常适合制作炖菜	100 – 500
混合/调和 (4 – 10)	4至10档适合需要搅碎、混合和调和效果的场合，其程度从粗到细再到极细。	1100 – 10200
“turbo加速“	“turbo“加速下的转速是最高的。“turbo“加速也适用于所谓的“间歇式”应用。如果您比如想将大量食物粗略搅碎，请启动“turbo“加速3到4次，每次持续0.5秒钟(必要时可重复)。您将获得均匀搅碎的食物。	10700

备注 当转速超过6档时，Thermomix® TM6将关闭加热功能。

启用反转功能

- 要启用反向旋转反转 [▶ 73]功能时，请短促点击转速指示屏图标中的左转图标。

6.2.3.1 正向旋转(正转)/反向旋转(反转)

可以在设置的任何转速下改变刀组的旋转方向。反向旋转用于在低转速下特别温和地搅拌敏感的混合料，这些混合料不需要被切碎。



1. 触摸反向旋转图标，以便将搅拌器从正向旋转切换到反向旋转。
⇒ 反向旋转通过显示器中的相应图标加以显示。
2. 要关闭反向旋转功能时，请再次触摸反向旋转图标或等待到预设时间结束，且旋转方向自动重置为正向旋转。

6.3 蒸煮

警告



热蒸汽可能造成烫伤！

在烹饪过程中，特别是在使用蒸煮功能时，会产生热蒸汽，这会导致烫伤。

- 请远离蒸汽。
- 制作热食时请勿触摸量杯，也不得将它盖住。确保蒸汽能够在量杯和主锅盖的开口之间逸出。
- 请确保Varoma®蒸锅和Varoma®蒸盘的一些槽口不被食物堵住，以便可以让蒸汽无阻碍逸出。
- 为防止Varoma®蒸锅翻倒并掉落，请确保将Varoma®蒸锅正确插装到主锅盖中。切勿将Varoma®蒸锅组放在防溅盖上。
- 当您从主锅盖上取下Varoma®蒸锅组并将之放在一边时，请始终确保用Varoma®蒸锅盖盖紧Varoma®蒸锅。
- 取下Varoma®蒸锅盖时，请注意让它远离您的脸部和身体，以免接触到逸出的蒸汽。

注意



蒸煮功能使用不当会损坏蒸锅组！

如果主锅中的水量太少，可能会损坏料理机。

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

- 通过显示屏和旋钮选择所需的蒸煮时间和Varoma®模式。
⇒ 将旋钮转动到低转速设置后将启动蒸煮过程。开始计时。

关于转速等级的说明

使用Varoma®模式时只能选用低转速档位(最高6档)。当转速超过6档时，Thermomix® TM6将关闭加热功能。

蒸煮注意事项

加热主锅中的水或蒸煮用液体，使得可以为每一刻钟的蒸煮过程产生其所需的250毫升的蒸汽量，该蒸汽通过Thermomix® TM6的主锅盖中的开口进入Varoma®蒸锅中。以保护的方式慢速蒸煮食物。

利用Varoma®功能进行蒸煮

Varoma蒸锅是Thermomix® TM6的一个配件，只能与Thermomix® TM6一起使用。为此，在使用Varoma蒸锅之前必须正常启动Thermomix® TM6。

1. 将主锅正确插入Thermomix® TM6中。
2. 请在主锅内加入至少0.5升(500克)的水煮30分钟。
要改变风味时，您可用蔬菜汤、酒水混合来替代水。
3. 如果在蒸煮时使用网锅，请将它插入主锅中(参见网锅)并在其中加入比如马铃薯或大米。
4. 用主锅盖关闭主锅。

5. 将Varoma®盖翻转并置于工作台面上，然后将Varoma®底锅置于其上 – 它正好能卡入盖的槽口中。
6. 现在在Varoma®底锅中小心地放入所要的食材。
7. 请确证某些槽口通畅，以便能让蒸汽逃逸。
8. 给Varoma®蒸锅加料时请注意，烹饪需时较长的食材应放在最下层，烹饪需时较短的要放在上层。

6.4 配料的称量

建议 在称量过程中请勿触摸Thermomix® TM6，不得让任何物品靠在Thermomix® TM6上，并确保Thermomix® TM6下面没有任何物品。电源线也不得被拉紧。否则称量结果不准确。



1. 请将主锅装入主机中，并触摸模式和工具页面中的磅秤图标。
 2. 称量第一种配料(至最重3.0千克)。
 3. 如果还要添加其他配料，可点击归零图标，再将下一种配料加入到主锅中。
- 您可以任意重复称量过程，直至达到累计最大重量 (6 千克)。磅秤的容差为3.0千克 +/- 30克。

6.5 主菜单

- 请在主屏幕的左上角点击菜单图标。
- ⇒ 您由此可以进入Thermomix® TM6的主菜单并比如访问您的食谱。
- 您可以直接在触摸屏上导航和滚动。

屏幕浏览说明

请使用触屏来浏览和选择屏幕内容，您不能旋转选择钮。它会启动Thermomix® TM6。

6.6 我的食谱

我的食谱选择行以最快捷的方式带您进入您标记为最喜爱的食谱。

6.7 我的一周

您可以在我的一周下方方便地制定整个一周制定Thermomix®菜单。您可以通过您的Cookidoo™ 账号制定周计划。

6.8 最近烹制食物

您可以利用最近烹制食物调出您最近使用的食谱。

6.9 帮助

- 在Thermomix® TM6主菜单中点击帮助按钮。

您由此可以进入以下子菜单：

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

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

1. 按下联系人 ➢ 全球联系清单。
- ⇒ 将为您显示全球联系清单。

2. 选择您要查看的联系的所在国家/地区。

6.10 模式和工具

如果您在默认的启动屏幕上从右向左滑动，您将进入模式和工具页面。在那里，您可以找到有关如何用您的Thermomix® TM6进行烹制的许多其他实用的帮助信息。

有关设置方法的详细信息请分别参见各信息图标。

7 设定

以下菜单项请参见主菜单 > 设置章节：

- 语言 [▶ 77]
- 国家/地区 [▶ 77]
- WiFi [▶ 77]
- Cookidoo™ 账号 [▶ 78]
- 声音 [▶ 78]
- 显示 [▶ 78]
- 安全运输模式 [▶ 78]
- 单位制 [▶ 78]
- 隐私保护 [▶ 79]
- 美善品®版本更新 [▶ 79]
- 出厂重置 [▶ 79]

7.1 设置语言

1. 请选择 主菜单 > 设定 > 语言。
2. 您可以在语言列表中上下滚动。
3. 请选择所要的语言。
4. 在以下屏幕中用更改确认您的选择。

备注 所选语言会对菜单文字和使用说明产生影响。

7.2 设置国家/地区

1. 请在设定中选择菜单项国家/地区。
 2. 在国家/地区列表中可以上下滚动。
 3. 请在Thermomix® TM6 的显示器中选择所需的国家/地区。
 4. 在以下屏幕中用更改确认您的选择。
- ⇒ 现在，在接下来的屏幕中将以绿色勾选显示您新选择的语言。

7.3 WiFi

7.3.1 设置WiFi网络

1. 选择 主菜单 > 设定 > WiFi。
 2. 通过按压右侧的滑块启用WiFi。
- ⇒ 滑块现在变为绿色并从左向右移动。将显示所有可用的WiFi网络，包括WiFi网络的状态(打开或受到保护)。
3. 在Thermomix® TM6的显示器上点击您需要将之与Thermomix® TM6连接的WiFi网络。
 4. 请为您所选的WiFi网络输入密码并点击连接。
- ⇒ 在WiFi网络列表中会将所选的WiFi网络的状态更改为连接。一旦 Thermomix® TM6与WiFi网络成功连接，WiFi网络的状态便更改为已连接，且在相连的网络旁会显示一个绿色的勾号。

7.3.2 删除WiFi网络

您虽然已将Thermomix® TM6与一个WiFi网络相连，但却想重新删除连接，请按以下步骤操作：

1. 选择 主菜单 > 设定 > WiFi。
⇒ 一旦启用WiFi，便会出现所有可用的WiFi网络列表，包括Thermomix® TM6已经与之相连的网络。您可以通过一个绿色勾号识别已连接的网络。
2. 请选择您的Thermomix® TM6已经与之相连的WiFi网络。
⇒ 在以下屏幕中显示网络的所有详细信息列表。
3. 按下删除网络按钮。
⇒ 由此将删除Thermomix® TM6与WiFi网络之间的连接。
将向您显示所有可用的WiFi网络，包括WiFi网络的状态消息(打开或受到保护)。不过，您已经删除的网络则不会罗列在列表中。

7.3.3 通过 WPS 连接

1. 请选择设定 > WiFi。
2. 通过按压右侧的滑块启用WiFi。
⇒ 滑块现在以绿色显示并从左向右移动。此外，将向您显示所有可用的WiFi网络，包括WiFi网络的状态消息(打开或受到保护)。
3. 请滚动到最下端并确认通过WPS连接。
⇒ 在以下屏幕中将显示一段信息，要求您按下路由器上的WPS按钮。
4. 按下路由器上的WPS按钮。
⇒ 在WiFi网络的列表中罗列了您的Thermomix® TM6 已经通过WPS与之相连的网络及其已连接状态。

7.4 COOKIDOO™ 账号

您可以在Cookidoo™ 账号下用您的Cookidoo™账号登录并在成功登录后查看有关您的Cookidoo™账号的信息。

更多信息请参见Cookidoo™门户下的帮助栏目。

7.5 声音

您可以调节烹饪结束时发出的声音的音量、持续时间和旋律。

此外，您可以在显示器上调节继续按钮的音量。

7.6 显示

您可以在此调节显示器的亮度。

7.7 安全运输模式

通过使用安全运输模式，您可以将装入的主锅和主锅盖与自动锁扣固定在一起进行运输。

1. 请确保包含主锅盖在内的主锅已经正确插入。
2. 选择主菜单 > 安全运输模式 并用滑块启用该功能。
⇒ 锁定机制被启用。您现在可以关闭Thermomix® TM6并进行安全运输。

7.8 单位制

在 单位制 子菜单中，您可以选择公制(克，摄氏度)或英制(盎司，华氏度)单位制。

备注 如果选出的某一食谱的单位制与设置的单位制有别，您的Thermomix® TM6会自动改变单位制。根据该食谱完成制作后，将自动重置最初选择的单位制。

7.9 隐私保护

您可以在隐私保护下查看最新的隐私保护规定。

7.10 版本和更新

您可以在版本和更新子菜单下查阅有关您的软件和料理机版本的详细信息。

此外，您可以搜索更新版本。

执行更新

如果有更新版本，请选择执行更新。

在更新期间，Thermomix® TM6可能会再次关闭，然后重新启动。在加载和安装更新版本期间，请勿切断Thermomix® TM6的电源。

7.11 出厂重置

使用出厂重置功能可以将 Thermomix® TM6恢复为其默认设置。

备注 请注意，您的个人设置在此将会丢失。

8 清洗和维护

注意



主机内部会受到腐蚀！

在清洁后，请确保主锅，尤其是其下部的触销完全干燥。当您使用主锅时，如果主锅或触销仍然潮湿，则可能会导致主机内部生锈。

- 请在将主锅装入主机中之前，将主锅彻底擦干。

8.1 清洗

说明 可以在洗碗机中清洗除了主机以外的所有零部件。请仅将塑料零部件，特别是主锅盖松散地放置在洗碗机的上层冲洗架上，以免它们因受到放置在其上的物体的热量和压力的影响而变形。

某些塑料零部件可能会变色，这既不会影响您的健康，也不会影响相关组件的功能。

- 每次使用后请彻底清洗所有使用的Thermomix® TM6的零部件。

8.1.1 冲洗

在两个制作步骤之间或在先后制作完成的菜肴之间，您可以利用冲洗功能清洗略脏的主锅。您可以在模式和工具页面找到该模式。如果您点击右上方的信息图标，便可以获得有关使用的更多信息。请遵守显示器上的指令进行操作。

8.1.2 彻底清洗



小心



存在割伤危险！

搅拌刀组的刀片很锋利，可能会伤害您。

- 请小心操作搅拌刀组。
- 请勿触摸搅拌刀组的刀片。
- 拆下搅拌刀组时请小心，以防其掉落。
- 请勿将手伸入主锅中。
- 请保持身体部位和头发远离搅拌刀组。

注意



清洁不当以及在长时间炖煮时不遵守说明会令料理机损坏！

如果主锅和搅拌刀组长时间与水、其他液体或食材残余接触，可能会受损。

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

要彻底清洗搅拌刀组和主锅时，必须拆解主锅。

1. 将主锅从主机中取出。
2. 拆下主锅(参见取出搅拌刀组章节)。
3. 然后用手清洗所有零部件的里里外外，或将它们置于洗碗机中清洗。
4. 必要时也请擦拭主锅底部的触销。
在将触销插入主机中之前，务必确保触销干净且干燥。
5. 清洗塑料(如蒸锅组)的表面时，只能使用柔软的抹布。
6. 切勿使用边缘锋利的物体或金属制的海绵擦。
7. 对于主锅内特别顽固的污垢，请使用针对不锈钢的专用清洁剂。
8. 请将搅拌刀组连同搅拌刀组密封圈重新装入主锅中(参见装入搅拌刀组章节)。

8.2 清洁主机

警告



如果水渗入主机，会有触电危险！

一旦水接触带电部件，您可能会触电！

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

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

8.3 定期维护

定期保养能延长Thermomix® TM6的使用期限。

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

8.3.1 更换搅拌刀组

如果经常使用Thermomix® TM6来切碎硬质食材，搅拌刀组会自然磨损。下表为建议更换搅拌刀组的时间一览。

搅拌刀组的使用频率	使用案例	此后更换搅拌刀组
使用频率高	我每天都碎冰，碾碎谷物等	半年
使用频率中等	我每周碎冰、碾碎谷物等一次	2年
使用频率低	我几乎从不碎冰和碾碎谷物。	4年

您可以向*Thermomix® TM6顾问*或福维克中国客服中心订购一套新的搅拌刀组。

9 排除故障

警告



主机或电源线损坏可能导致触电！

如果主机或其电源线损坏，您可能会触电。

- 请定期检查主机、电源线及配件是否有任何损坏。
- 请确保电源线不会接触到灼热的表面和外部热源。
- 切勿将主机与损坏了的电源线一起使用。
- 如果主机掉落或受到任何形式的损坏，请勿再用。
- 如果主机或电源线损坏，请将主机送至福维克中国客服中心，以进行检查、维修，或进行电气或机械调整。
- 如果主机的电源线损坏，必须由制造商或其客服人员或一位有相应资质的人来更换它，以免发生危险。
- 请勿尝试自行修理主机。仅允许让一个特约维修服务网点来维修主机。
- 切勿将手伸入其中嵌入了主锅触销的开孔中进行抓握，也不得将任何物体插入并穿过这些开孔。

zh

故障：	可能的原因和补救措施：
液体进入了主锅的下面区域。	- 立即拔掉电源插头。 - 用手巾擦去主锅下面区域多余的液体。 - 请勿移动或倾斜主机，以防止液体进入主机内部并接触到敏感部位。 - 不要尝试拆开主机。它不包含任何应由用户来保养的部件。 - 如果您不能排除液体已渗入主机内部的情况，请勿启动主机。请联系客服部门。
Thermomix® TM6无法启动。	主机可能未正确连接。 - 检查电源线是否已正确插入插座中。
无法将主锅插入Thermomix® TM6的主机中。	可能主锅没有正确组装。 - 请检查主锅底座是否已正确锁定。
Thermomix® TM6不加热。	可能未正确设置加热时间。 - 请检查您是否预设了加热时间。 也许没有选择温度： - 请检查您是否设置了温度。
Thermomix® TM6在运行期间停机。	电机停止运转了。 - 将主锅从主机中取出。 - 减少添加量和/或添加一些液体。 - 等待约5分钟(冷却时间)。 - 重新装入主锅。 - 检查主机背面的通风槽是否畅通。 - 通过旋钮再次启动主机。 如果在冷却时间过后仍显示系统信息，请联系客服部门。
Thermomix® TM6未正确称量。	可能未正确安置主机。 - 确证没有任何物体靠在主机旁。

- 确保电源线未被拉紧。
- 确保主机处于直立状态。
- 检查工作台面是否干净、平整且防滑。
- 在整个称量过程中，请勿触摸主机。

Thermomix® TM6在基本烹煮功能处退出。

放入主锅内的配料可能有错。

- 从主机中取出主锅并清空它。
- 将主锅重新装入主机中。
- 重新启动烹饪过程。

无法将Thermomix® TM6与WiFi连接。

可能没有可用的网络。

- 请检查您的WiFi。

可能WiFi功能已经取消。

- 设置网络，请参见[设置WiFi网络 \[▶ 77\]](#)章节。

如果无法设置网络，请联系客服部门。

10 澳大利亚客户服务

The Mix Australia – 福维克官方分销商

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

电话: 1800 004 838

<https://www.thermomix.com.au/contact-us>

The Mix New Zealand – 福维克官方分销商

电话: 0800 766 966

<https://www.thermomix.co.nz/contact-us>

如需有关当地客服网点的详细信息，请与*主管的Thermomix®顾问*，即在贵国的福维克官方分销商联系，或请查阅我们的网站

<https://thermomix.vorwerk.com>。

我们也提供其他语言的使用说明书，具体请参见

<https://thermomix.vorwerk.com>

zhs

11 产品保修

保证条款请参见您的料理机购买合同。



12 丢弃处理与环境保护处置

该符号表示：

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

zhs

13 技术数据

安全标志/检验标志/
符合性声明



电机	免维护的福维克磁阻电机，500瓦额定功率。 转速无级可调，从100至10700转/分钟(超柔搅拌等级：40转/分钟)。 “揉面”模式的专用转速档位(间歇式操作)。 通过电子式电机保护装置防止过载。			
加热装置	功耗达1000瓦。 有防过热功能。			
内置秤	称量范围从1至3000克 称量范围从 -1 至 -3000克			
壳体	优质塑料。			
主锅	不锈钢，连同内装的加热装置和温度传感器。最大容量达2.2升。			
连接值	仅适用于220到240伏和50/60赫兹(自动转换)(TM6-1)的交流电压。 最大功耗达1500瓦。 连接电缆长度达1米，可拉出。			
待命耗电量	0瓦			
连接说明 Wi-Fi	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5,150 GHz – 5,350 GHz 5,470 GHz – 5,725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
连接说明 Bluetooth®	2.4 GHz	2.402 GHz – 2.480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth®4.2低功耗
Bluetooth®文字标记和图标(徽标)是Bluetooth SIG, Inc.公司的注册商标和财产。 Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG(福维克电器制造有限两合公司)对该文字标记/图标的任何使用均已获得许可。				
主机尺寸	34.10厘米 x 32.60厘米 x 32.60厘米 (高 x 宽 x 深)			
Varoma®蒸锅套件尺寸	13.10厘米 x 38.30厘米 x 27.50厘米 (高 x 宽 x 深)			
主机重量	7.95公斤			
Varoma®重量	0.80公斤			

13.1 制造商

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

thermomix

TM6

zht



使用說明書

您的Thermomix®顧問：

電話：

傳真：

手機：

電子郵件：

版權

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

目錄

1	開始前	92	6.7	我的一周.....	116
1.1	保存資料	92	6.8	最近烹煮的食譜.....	116
1.2	顯示規則	92	6.9	幫助.....	116
2	合規使用	93	6.10	功能與模式.....	116
3	為了您的安全	94	7	設定.....	117
3.1	危險及安全提示	94	7.1	語言設定.....	117
3.2	警告提示的組成情況	99	7.2	國家設定.....	117
3.3	用戶的義務	100	7.3	Wi-Fi	117
4	首次開箱	101	7.3.1	Wi-Fi網路設定	117
4.1	請檢查交貨範圍	101	7.3.2	刪除Wi-Fi網路	117
4.2	放置位置的選擇	102	7.3.3	利用 WPS 連線	118
4.3	首次啟動	103	7.4	Cookidoo® 帳號.....	118
4.4	首次清潔	104	7.5	聲音.....	118
4.5	拆開主鍋	104	7.6	顯示螢幕.....	118
5	熟悉配件	105	7.7	運輸模式.....	118
5.1	主鍋	105	7.8	單位系統.....	118
5.1.1	主鍋蓋	106	7.9	個人資料保護.....	118
5.1.2	主鍋底座	107	7.10	版本與更新.....	119
5.1.3	攪拌刀組	107	7.11	還原至出廠設定值	119
5.2	量杯	108	8	清洗與保養.....	120
5.3	刮刀棒	109	8.1	清洗.....	120
5.4	蝴蝶棒	109	8.1.1	快速清洗.....	120
5.5	網鍋	110	8.1.2	深度清潔.....	120
5.6	Varoma®蒸鍋套件.....	111	8.2	清潔主機.....	121
5.7	防濺蓋	112	8.3	定期維護.....	121
6	操作	113	8.3.1	更換攪拌刀組.....	121
6.1	啟動與關閉	113	9	排除故障.....	123
6.2	主畫面	113	10	客服部门澳大利亞	125
6.2.1	時間設定	113	11	产品保修.....	126
6.2.2	溫度設定	113	12	丢弃处理与环境保护处置	127
6.2.3	速度設定	114	13	技術參數.....	128
6.3	蒸煮	115	13.1	製造商.....	128
6.4	食材秤重	116			
6.5	主選單	116			
6.6	我的食譜	116			

1 開始前

恭喜您購買了此新款Thermomix® TM6。

在開始使用Thermomix® TM6之前，請先參加由Thermomix®顧問所舉辦的標準示範活動。

1. 本使用說明書有助於您認識Thermomix® TM6的安全功能，它含有如何安全地使用Thermomix® TM6的重要訊息。
2. 請定期檢查使用說明書的電子版本的更新情況，其最新版本請參見Thermomix® TM6的幫助 > 使用說明書之下。
3. 首次使用Thermomix® TM6及其配件之前，請務必仔細閱讀使用說明書。

說明

本使用說明書中描述的某些功能或許並非在所有地區都可用。

如需更多信息，請聯繫您的Thermomix®顧問。

1.1 保存資料

- 請妥善保管好使用說明書以備將來查閱。請定期關注。若您將Thermomix® TM6 轉讓給他人使用，應確保將使用說明書隨附。

1.2 顯示規則

在本說明書中使用以下顯示方式：

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

2 合規使用

請僅正確和依規定使用Thermomix® TM6，以免給您自己或他人帶來危險、損壞Thermomix® TM6和其他財產。

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

Thermomix® TM6僅限於成人使用。兒童不能獨自也不得在成年人的陪伴下使用，兒童應避免接觸正在使用的料理機及其電源線。

請提醒兒童注意可能存在的潛在危險，如產生的熱能和蒸氣、熱凝水和灼熱的表面。

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

如果要在有兒童活動的地點附近使用Thermomix® TM6，請務必認真看好兒童。他們不得將Thermomix® TM6當做玩具玩耍。

在Thermomix® TM6上進行各項操作時，都需遵守相關規範及顯示螢幕上的說明。

zht

3 為了您的安全

保護您個人的人身安全是福維克產品的最高宗旨。要確保Thermomix® TM6的使用安全性，請務必詳細閱讀並遵守本使用說明書中的安全注意事項及警告提示。若零配件已損壞，切勿使用Thermomix® TM6，此情形下，僅可將損壞了的Thermomix® TM6交由獲得授權之維修機構進行維修。

3.1 危險及安全提示

主機進水可能導致觸電！

如果水不慎接觸帶電組件，可能導致觸電！

- 在使用主機之前，請先拔下電源插頭。
- 確保沒有水或灰進入主機的外殼中。
- 請勿將主機浸入水中或其他液體中。
- 請勿將主機置於自來水下。
- 請勿將水澆到主機上。
- 在清潔主機之前，請拔出電源插頭。
- 只能用一塊乾布或濕布擦拭主機。
- 切勿在室外使用Thermomix® TM6。
- 如果水仍然進入主機中，請聯繫主管的福維克客服部門。

電源連接不完全可能導致觸電！

主機電源插頭安裝不當可能導致觸電。

- 應由專業人員正確連接主機電源。

主機或電源線損壞可能導致觸電！

如果主機或其電源線損壞，您可能會觸電。

- 請定期檢視主機、電源線及配件是否有任何損壞。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。
- 切勿將主機與損壞了的電源線一起使用。
- 如果主機掉落或受到任何形式的損壞，請勿再用。
- 如果主機或電源線損壞，請將主機送至最近的特約客服處進行檢視、維修或進行電器或機械調整。
- 如果主機的電源線損壞，必須由製造商或其客服人員或具有類似資格的人員加以更換，以免發生危險。
- 請勿嘗試自行維修主機。若損壞，僅可由獲得授權之維修機構進行維修。
- 切勿將手伸入其中嵌入了主鍋觸銷的開口中進行抓握，也不得將任何物體插入並穿過這些開口。

存在火災風險！

若將主機置於高溫表面或鄰近高溫熱源，可能會引起火災。

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

存在火災風險！

主機的功耗很高。電源線規格選用太低會引起火災。

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

食材可能噴濺而造成燙傷！

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

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

食材可能噴濺而造成燙傷！

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

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

溢出的食物可能會造成燙傷！

在烹飪或加工熱熟食時，熟食可能濺出，導致燙傷。

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

烹煮過多的食材可能造成燙傷！

尤其當您偏離食譜規定在高溫(> 90°C)下烹煮份量較大的食材時，食材可能會被過度烹煮，繼而從主鍋中溢出並造成燙傷。

- 在高溫下操作時請特別小心。
- 如果發生過度烹飪的情形，請按下旋鈕，以關閉主機。

滾燙食物的噴濺會有燙傷的風險！

若在高溫且高轉速的情形下，滾燙的食物可能會溢出且造成燙傷。

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

高溫蒸氣可能造成燙傷！

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

- 請遠離蒸煮時所產生的蒸氣。
- 請勿在製備熱食時觸摸量杯，也切勿蓋住它。請確認蒸氣可以通過量杯和主鍋蓋孔之間的孔洞逸出。
- 請確保Varoma®底鍋和Varoma®蒸盤的一些槽口不被食物堵住，以便可以讓蒸氣無阻礙逸出。
- 為防止Varoma®底鍋翻倒並掉落，請確保Varoma®底鍋正確插裝在主鍋蓋中。切勿將Varoma®蒸鍋套件放在防濺蓋上。
- 當您從主鍋蓋上取下Varoma®蒸鍋套件並將之放在一邊時，請始終確保用Varoma®蓋蓋緊Varoma®蒸鍋。
- 取下Varoma®蓋時，請注意讓蒸鍋蓋遠離您的臉部和身體，以免接觸到逸出的蒸氣。

滾燙的熱油可能會造成燙傷！

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

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

存在燙傷危險！

烹煮焦糖的期間和之後，糖漿將會非常高溫並可能造成燙傷。

- 在製作和加工焦糖時，請務必小心。

主鍋蓋蓋放不當會造成燙傷！

若未將主鍋蓋正確蓋放於主鍋上，滾燙的食物可能會溢出並造成燙傷。

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

存在燙傷或受傷危險！

當電源線向下垂放時，可能會因不慎拉扯造成主機掉落，因而造成燙傷或受傷。

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

配件不合適會造成傷害！

使用非由福維克推薦或銷售的附加料理機、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件可能導致火災、觸電或受傷。

- 請僅使用福維克Thermomix®的原廠配件。切勿將Thermomix® TM6與非福維克提供的原廠零件或配件一起使用。
- 切勿將Thermomix® TM6與其先前版本的零件或配置混用。
- 請勿更改Thermomix® TM6和配件。
- 不得將Thermomix® TM6與損壞了的配件混用。

使用不當將會造成傷害！

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

- 需要攪拌時請僅使用附有安全圓盤的福維克原廠附贈刮刀棒。
- 僅能以刮刀面朝下的方式插入主鍋內。

滾燙的食物可能會造成燙傷

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

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

滾燙的食物可能造成燙傷！

網鍋中滾燙的食物可能會燙傷您。

- 取出網鍋時請務必小心謹慎，以防食物濺出。
- 請確保刮刀棒牢牢地掛在網鍋中。
- 為防止網鍋翻倒，應在放下它後才取下刮刀棒。

料理機的掉落會造成人身傷害或主機損壞！

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

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

損壞的配件會造成傷害！

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

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

細菌增生會危害健康！

食物在低溫下發酵，這可能導致不待見的細菌增生。

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

配件會危害健康！

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

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

高溫表面可能會造成燙傷！

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

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

存在割傷的風險！

攪拌刀組的刀刃非常鋒利，可能造成割傷。

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

被夾住會造成傷害！

您可能會被夾住在主機的鎖定臂上或主鍋蓋的下面。

- 請避免接觸運動組件。
- 請保持頭髮和衣服遠離運動組件。
- 打開或關閉鎖定機構時，請勿觸摸鎖定臂或主鍋蓋。

製造本料理機時的殘留物可能損害健康！

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

- 首次使用前，請徹底清潔所有會與食物接觸的零配件。

蒸氣可能會損壞家中物品！

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

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

電源的配置不當會導致料理機損壞！

若將主機連接到不符合主機規格之電源，會造成損壞。

- 只允許使用銘牌上標明的交流電壓和電源頻率來運行主機。

蒸煮功能使用不當會造成損壞！

如果主鍋中的水量太少，會損壞本料理機。

- 請確保主鍋內的水量足夠。本料理機在 15 分鐘內會蒸發大約 250 毫升水。
- 當您想延長蒸煮時間時，請視需要添加水量。

清潔不當會導致料理機損壞！

若主鍋和攪拌刀組長時間與水、其他液體或食物殘渣接觸，可能會導致損壞。

- 使用後請立即清洗所使用的配件。
- 不得將攪拌刀組長時間浸泡於清潔液中，會導致攪拌刀組的軸承提早老化。
- 由於水質不同，長時間烹煮(慢燉、低溫烹煮、發酵)時會出現主鍋內部零件氧化的現象。因此，請注意食譜中於烹煮水中加入特殊食材(如:檸檬酸、檸檬汁)的說明。

主機內部有腐蝕的危險！

請確保主鍋，尤其是主鍋底部的觸針在清洗之後被徹底擦乾。若在清洗主鍋之後，當主鍋底部的觸針仍帶有水氣時就裝入主機上，可能會導致主機內部腐蝕。

- 將主鍋裝入主機之前，應利用廚房紙巾將主鍋徹底擦乾。

攪拌刀組的組裝不當會造成料理機損壞！

若沒有將攪拌刀組正確地安裝及鎖定或攪拌刀組的鎖環損壞，液體可能會進入主機內部並造成主機的損壞。

- 請確認攪拌刀組的鎖環正確安裝於攪拌刀組的軸承上。
- 請確認攪拌刀組的鎖環沒有受損。
- 將食材或水加入主鍋之前，請確認攪拌刀組已正確安裝並鎖定。
- 若液體不慎進入主機之中，請立即拔下電源插頭並聯絡客服中心。

使用不當將會造成機器損壞！

若蝴蝶棒於攪拌過程中與攪拌刀組或其他配件接觸，可能會裂損。

- 在啟動速度之前，請確認蝴蝶棒已被正確安裝在攪拌刀組上。
- 使用蝴蝶棒時，轉速請勿超過速度 4。
- 已使用蝴蝶棒時，請勿使用刮刀棒。
- 不得添加尺寸過大或帶有尖銳骨頭的食材，可能會造成蝴蝶棒及主鍋的損壞。

使用不當將會造成財產損壞！

特別是，刮刀棒的軟邊可能被攪拌刀組損壞。

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

3.2 警告提示的組成情況

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

警告提示的組成情況 使用說明書的警告，將以以下方式顯示：

警告



危險的性質和來源

解釋危險/後果的性質和來源

- 避免危險的預防措施

警語的含義

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

安全圖示的含義



指出危險的嚴重程度



提示財產可能受損

3.3 用戶的義務

為了確保Thermomix® TM6正常的使用及運作，請注意以下事項：

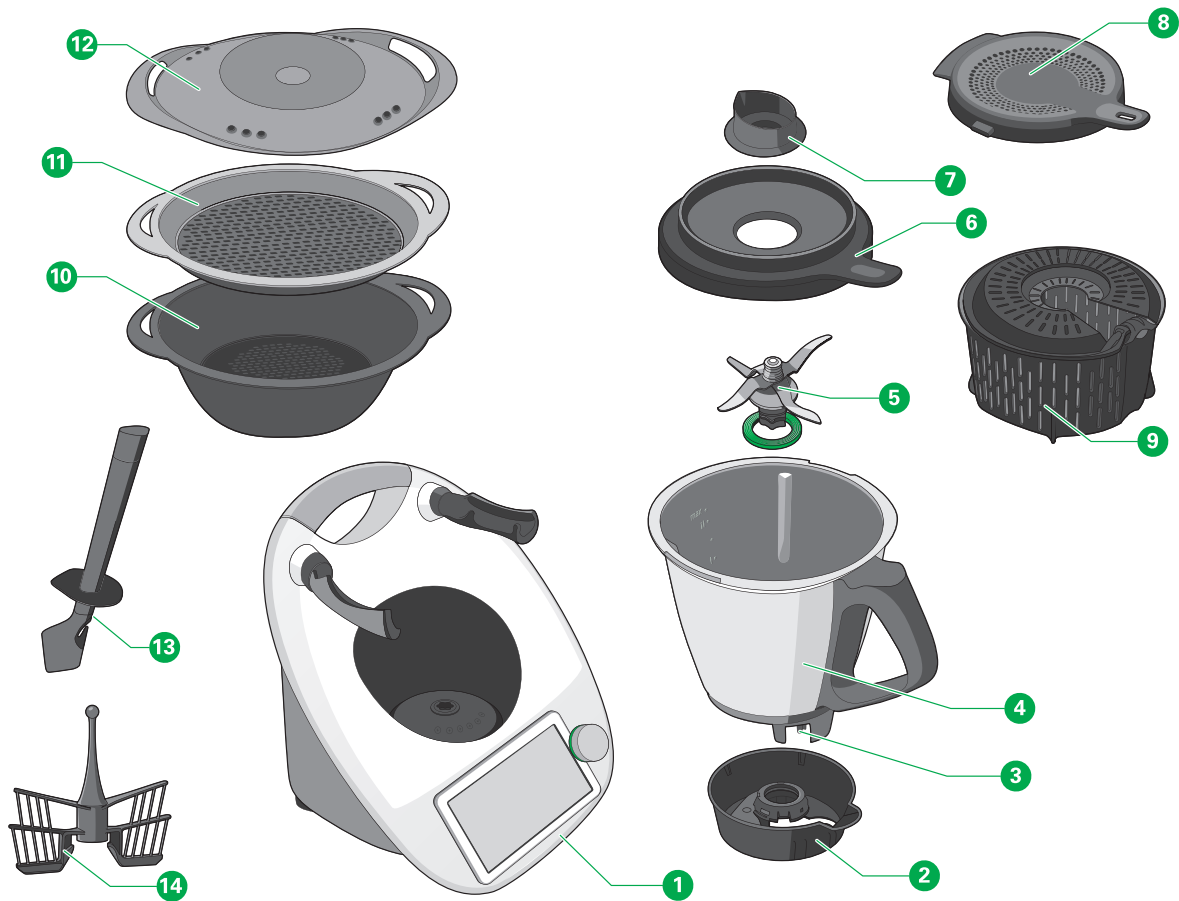
1. 首次使用Thermomix® TM6之前，請仔細閱讀使用說明書及所有相關資料。
2. 請將使用說明書存放於Thermomix® TM6附近隨手可得的位罝。
3. 請定期檢查使用說明書的電子版本的更新情況，其最新版本請參見 Thermomix® TM6的幫助 > 使用說明書之下。
4. 若Thermomix® TM6損壞，立即請獲得授權的維修機構進行維修。

4 首次開箱

4.1 請檢查交貨範圍

請確認箱內物品的數量及品項。

箱內物品包含：



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

1. 在開始使用配件之前，請仔細閱讀使用說明書，這是認識它們的最佳方式 (參見配件使用須知)。
2. 請定期檢查使用說明書的電子版本的更新情況，其最新版本請參見 Thermomix® TM6 的幫助 > 使用說明書之下。

4.2 放置位置的選擇

- 請將Thermomix® TM6放在廚房中固定且方便使用的位置。

在選擇放置位置時，請注意以下事項：

警告



存在火災風險！

若將主機置於高溫表面或鄰近高溫熱源，可能會引起火災。

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

警告



電源連接不完全可能導致觸電！

主機電源插頭安裝不當可能導致觸電。

- 應由專業人員正確連接主機電源。

警告



料理機的掉落會造成人身傷害或主機損壞！

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

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

提示



電源的配置不當會導致料理機損壞！

若將主機連接到不符合主機規格之電源，會造成損壞。

- 只允許使用銘牌上標明的交流電壓和電源頻率來運行主機。

提示



蒸氣可能會損壞家中物品！

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

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

1. 請將Thermomix® TM6置於乾淨、堅固且平整的工作檯面上，並避免滑動。
2. 確認周遭沒有油脂或類似物質會飛濺到主機背面的通風孔上。
3. 撕下顯示螢幕和自動扣鎖上的保護膜。
4. 從Thermomix® TM6主機背面拉出電源線，並將Thermomix® TM6連接到插座上(110-120V)。

5. 自行決定要拉出多長的電源線 (最長為1公尺)。若不需要全部長度，可將部份電源線保留在Thermomix® TM6內部。
6. 不得將主機壓於電源線上，會影響Thermomix® TM6的穩定性以及磅秤功能。

4.3 首次啟動

Thermomix® TM6在交貨時，為處於運輸模式的狀態下進行運輸。

- 請按壓選擇鈕，以啟動Thermomix® TM6。

⇒ 自動扣鎖將會自動開啟。

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

日後可以再次更改設定。

設定方法的詳細說明請詳見設定 [▶ 117]。



zht

4.4 首次清潔

若您首次使用Thermomix® TM6，請先熟悉一下本料理機。

小心



製造設備的加工殘留物可能會損害健康！

因製作過程中的限制，Thermomix® TM6的零配件上可能殘留不宜食用的加工物。需徹底清潔以移除零配件上的殘留物。

- 首次使用前，請徹底清潔所有會與食物接觸的零配件。

請依照以下步驟進行首次清潔：

1. 拆開主鍋，參見**拆開主鍋** [▶ 104] 章節。
2. 然後用手清洗所有零件和配件，或將它們置於洗碗機中清洗(主機除外)。有關清潔的相關資訊可參見**清潔**章節。

4.5 拆開主鍋

要徹底清洗攪拌刀組和主鍋時，必須先將主鍋拆開。

請依照以下步驟進行：



1. 抓住主鍋握把，並讓主鍋的開口朝上。
2. 用另一手抓住主鍋底座，以順時針方向將它旋轉約30°，然後將它朝下拉出，並先將攪拌刀組留在主鍋內。
3. 小心地抓住攪拌刀組的頂端，並將它連同鎖環一同從主鍋內取出。

5 熟悉配件

警告



配件不合適會造成傷害！

使用非由福維克推薦或銷售的附加料理機、配件或物品，以及使用有缺陷的或不兼容的配件可能導致火災、觸電或受傷。

- 請僅使用福維克Thermomix®的原廠配件。切勿將Thermomix® TM6與非福維克提供的原廠零件或配件一起使用。
- 切勿將Thermomix® TM6與其先前版本的零件或配置混用。
- 請勿更改Thermomix® TM6和配件。
- 不得將Thermomix® TM6與損壞了的配件混用。

警告

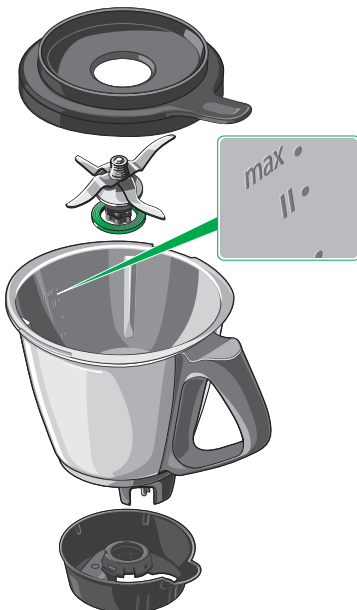


配件會危害健康！

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

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

5.1 主鍋



主鍋由不銹鋼鍋身、主鍋蓋、主鍋底座和攪拌刀組所組成。您在不銹鋼製的主鍋內加工和加熱食物。

主鍋刻度

主鍋內的刻度以0.5公升為一格標示。

最大容量為2.2公升 ("MAX")。

刻度	容量
MAX	2.2公升
II	2公升
I	1公升

警告



溢出的食物可能會造成燙傷！

在烹飪或加工熱熟食時，熟食可能濺出，導致燙傷。

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

5.1.1 主鍋蓋

主鍋蓋將主鍋密閉。

由於安全性考量，只有將主鍋蓋正確蓋至主鍋上並利用自動扣鎖鎖定後，才能啟動 Thermomix® TM6。扣鎖裝置由兩支左右扣鎖和一個主鍋蓋感應器所組成，它位於外殼上左右扣鎖的中間。

警告



主鍋蓋蓋放不當會造成燙傷！

若未將主鍋蓋正確蓋放於主鍋上，滾燙的食物可能會溢出並造成燙傷。

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

小心



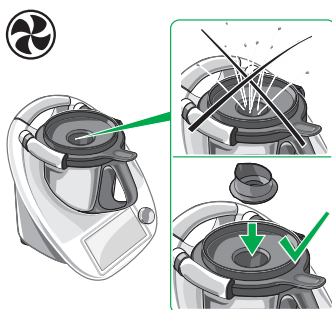
被夾住會造成傷害！

您可能會被夾住在主機的鎖定臂上或主鍋蓋的下面。

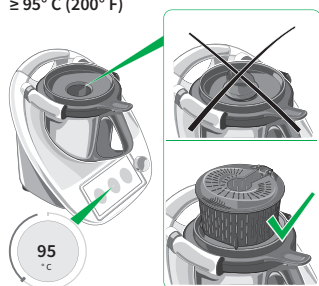
- 請避免接觸運動組件。
- 請保持頭髮和衣服遠離運動組件。
- 打開或關閉鎖定機構時，請勿觸摸鎖定臂或主鍋蓋。

5.1.1.1 正確蓋住主鍋蓋

視烹製步驟提供不同的配件，用來蓋住主鍋蓋中的孔。



≥ 95°C (200°F)



量杯

將量杯放到主鍋蓋中，以免在攪拌、粉碎或搗泥熱熟食或者烹製冷餐時濺出水花。

網鍋

僅在95°C以上的烹飪過程中使用網鍋或蒸鍋，防止從主鍋蓋的孔中濺出水花。

注意事項: 在**粉碎或搗泥**熱熟食時，請使用量杯。

5.1.2 主鍋底座

利用主鍋底座將攪拌刀組固定於主鍋內。此外，主鍋也用作為底座：安裝好底座後的主鍋才可放置於平穩的檯面上。

5.1.3 攪拌刀組

攪拌刀組是Thermomix® TM6的獨家專利配件。

在低轉速時可用來攪拌，在中轉速時用來混合，在高轉速時可用來調合或研磨。

需將攪拌刀組正確地安裝於主鍋內並利用主鍋底座將攪拌刀組鎖定。如果未正確安裝攪拌刀組，則無法啟用Thermomix® TM6。

小心



存在割傷的風險！

攪拌刀組的刀刃非常鋒利，可能造成割傷。

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

5.1.3.1 取出攪拌刀組

若要徹底清潔攪拌刀組和主鍋，需先拆下攪拌刀組。

小心



高溫表面可能會造成燙傷！

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

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

請依照以下步驟進行：



5.1.3.2 裝入攪拌刀組

提示



攪拌刀組的組裝不當會造成料理機損壞！

若沒有將攪拌刀組正確地安裝及鎖定或攪拌刀組的鎖環損壞，液體可能會進入主機內部並造成主機的損壞。

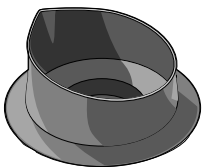
- 請確認攪拌刀組的鎖環正確安裝於攪拌刀組的軸承上。
- 請確認攪拌刀組的鎖環沒有受損。
- 將食材或水加入主鍋之前，請確認攪拌刀組已正確安裝並鎖定。
- 若液體不慎進入主機之中，請立即拔下電源插頭並聯絡客服中心。



1. 請確認攪拌刀組鎖環正確安裝於攪拌刀組的軸承上。
2. 抓住主鍋握把，並讓主鍋的開口朝上。
3. 小心地抓住攪拌刀組的頂端，將攪拌刀組連同鎖環一同裝入主鍋底部的開孔處，並直到攪拌刀組鎖環與主鍋底接觸。
4. 將主鍋底座從下方安裝至主鍋上。
5. 將主鍋底座朝握把方向旋轉30°，直到攪拌刀組牢固鎖定。
6. 檢視主鍋底座的安置是否安裝牢固。只可將正確組裝的主鍋方插入主機中。

5.2 量杯

您可以用量杯測取液體。量杯內分別刻有一個100毫升和50毫升的刻度標記。另外，請在搗泥或粉碎過程中封閉主鍋蓋中的孔，避免攪拌食材和熟食濺出。



警告



食材可能噴濺而造成燙傷！

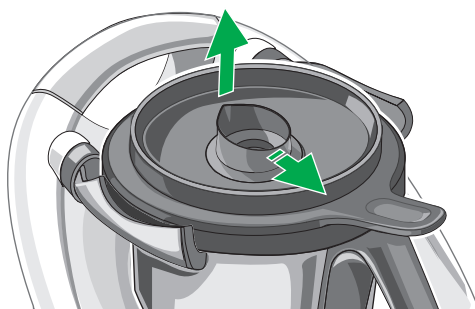
在烹飪過程中，浮起的食物可能造成蒸汽隔絕，導致主鍋中的壓力升高。滾燙的食材可能會噴濺而造成燙傷。

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

如果只想添加少量液體至主鍋內，則不需取下量杯，而是將液體緩慢地倒到量杯旁邊的主鍋蓋上。液體會經由量杯旁的縫隙滴入主鍋內。

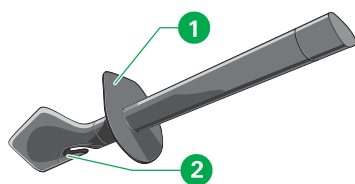
若要添加更多液體或固體食材至主鍋內，請將量杯從主鍋蓋孔中取下。

請依照以下步驟進行：



1. 將量杯略往自己身邊拉。
2. 稍微傾斜量杯並將它向上提起。

5.3 刮刀棒



利用刮刀棒可將主鍋壁上的食材刮至主鍋底或將料理從主鍋內取出。

刮刀棒是唯一可用於主鍋來混合或攪拌食材的配件。請將它從上方通過主鍋蓋孔插入。安全圓盤 (1) 能防止刮刀棒觸碰到攪拌刀組，因此，在烹煮、攪拌或切碎過程中，您都能使用刮刀棒作為輔助。

您可以用刮刀棒鉤 (2) 從主鍋中取出燙手的網鍋，參見網鍋 [110]。

警告



使用不當將會造成傷害！

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

- 需要攪拌時請僅使用附有安全圓盤的福維克原廠附贈刮刀棒。
- 僅能以刮刀面朝下的方式插入主鍋內。

提示

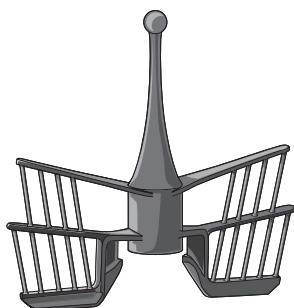


使用不當將會造成財產損壞！

特別是，刮刀棒的軟邊可能被攪拌刀組損壞。

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

5.4 蝴蝶棒



用蝴蝶棒打發鮮奶油或蛋白。此外，蝴蝶棒能提昇許多料理的效果(如：製作醬汁、拌炒、或是易碎食材)。能使濃稠醬汁的混合效果較為均勻，並避免醬汁於主鍋底部凝固。

警告



配件會危害健康！

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

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

提示



使用不當將會造成機器損壞！

若蝴蝶棒於攪拌過程中與攪拌刀組或其他配件接觸，可能會裂損。

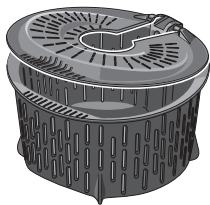
- 在啟動速度之前，請確認蝴蝶棒已被正確安裝在攪拌刀組上。
- 使用蝴蝶棒時，轉速請勿超過速度 4。
- 已使用蝴蝶棒時，請勿使用刮刀棒。
- 不得添加尺寸過大或帶有尖銳骨頭的食材，可能會造成蝴蝶棒及主鍋的損壞。

放入蝴蝶棒

1. 將蝴蝶棒置於攪拌刀組的頂端，並輕輕地左右轉動使蝴蝶棒固定於攪拌刀組上。
2. 確保蝴蝶棒已正確安裝於攪拌刀組上，且不會被輕易地由上方取下。

取出蝴蝶棒

- 抓住蝴蝶棒頂端的球形裝置，稍微扭轉即可將蝴蝶棒取出。



5.5 網鍋

網鍋可用來烹煮易碎的食材，也可用來清洗水果、白米或過濾蔬果汁。

為了提高安全性，網鍋上的蓋子可預防添加過多的食材，蓋子與網鍋本體緊密相連，不可取下。

在 95°C 以上的烹飪過程中，請將網鍋放到主鍋蓋上，防止從主鍋蓋的孔中濺出水花。。

置入網鍋

- 將網鍋從上方置入主鍋內，刮刀棒用的凹槽朝向主鍋握把。



取出網鍋

取出網鍋時需使用刮刀棒輔助，請依照以下步驟進行：

警告



滾燙的食物可能造成燙傷！

網鍋中滾燙的食物可能會燙傷您。

- 取出網鍋時請務必小心謹慎，以防食物濺出。
- 請確保刮刀棒牢牢地掛在網鍋中。
- 為防止網鍋翻倒，應在放下它後才取下刮刀棒。

- 將刮刀棒的掛鉤卡入網鍋的凹槽處，請確保掛鉤確實卡入到位。
- 抓住刮刀棒把手，從主鍋中提起網鍋，再將網鍋放入大碗內或放入水槽中，以便料理中的液體可以滴落。
- 將掛鉤推出凹槽，從而可以從網鍋上鬆開刮刀棒。

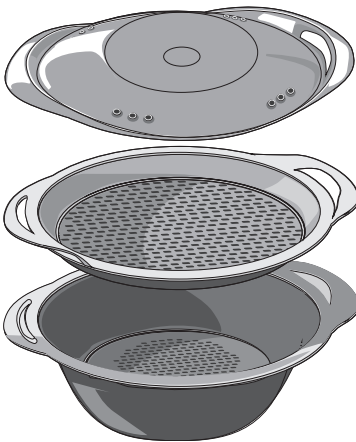


5.6 Varoma® 蒸鍋套件

用蒸鍋組蒸煮食物。蒸鍋組由三個部分組成：蒸鍋(下部)、蒸盤(中部)和蒸鍋蓋(上部)。可以同時用來製作一鍋多菜或是蒸煮類的料理。

也可以單獨使用蒸鍋和蒸鍋蓋來蒸煮體積較大或是大量的相同食材。

蒸鍋組的使用方法請參見這裡。



警告



高溫蒸氣可能造成燙傷！

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

- 請遠離蒸煮時所產生的蒸氣。
- 請勿在製備熱食時觸摸量杯，也切勿蓋住它。請確認蒸氣可以通過量杯和主鍋蓋孔之間的孔洞逸出。
- 請確保Varoma®底鍋和Varoma®蒸盤的一些槽口不被食物堵住，以便可以讓蒸氣無阻礙逸出。
- 為防止Varoma®底鍋翻倒並掉落，請確保Varoma®底鍋正確裝在主鍋蓋中。切勿將Varoma®蒸鍋套件放在防濺蓋上。
- 當您從主鍋蓋上取下Varoma®蒸鍋套件並將之放在一邊時，請始終確保用Varoma®蓋蓋緊Varoma®蒸鍋。
- 取下Varoma®蓋時，請注意讓蒸鍋蓋遠離您的臉部和身體，以免接觸到逸出的蒸氣。

小心



高溫表面可能會造成燙傷！

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

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

提示

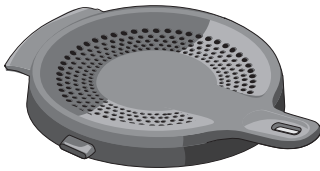


蒸煮功能使用不當會造成損壞！

如果主鍋中的水量太少，會損壞本料理機。

- 請確保主鍋內的水量足夠。本料理機在 15 分鐘內會蒸發大約 250 毫升水。
- 當您想延長蒸煮時間時，請視需要添加水量。

5.7 防濺蓋



當比如用油脂在高溫模式下進行烹煮，且需蒸氣散出時，始終需將防濺蓋蓋於主鍋蓋上。如果Thermomix® TM6的顯示螢幕上出現相應的提示，始終應在需要時將防濺蓋蓋於主鍋蓋上。

警告



滾燙的熱油可能會造成燙傷！

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

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

6 操作

- 請定期檢查使用說明書的電子版本的更新情況，使用說明書的最新版本請參見 Thermomix® TM6 的幫助 > 使用說明書之下。

6.1 啟動與關閉

Thermomix® TM6 的啟動

- 按壓選擇鈕。
- ⇒ Thermomix® TM6 啟動，螢幕將會亮起。



Thermomix® TM6 的關閉

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

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

6.2 主畫面

在主畫面中將會出現三個圓型圖示：可以用來設定時間、溫度和速度。

點選各圖示後將會放大顯示，轉動選擇鈕即可設定該項數值。

也可以利用快速按壓選擇鈕在各個圖示中來回選擇。

利用搜尋功能(右上方)，可以查看引導式烹煮的食譜。您可以點選目錄頁(左上方)進入主選單 [▶ 116]。



6.2.1 時間設定

- 點選時間圖示。
- 轉動選擇鈕選擇所需的時間。

時間設定需注意事項

在操作過程中，可以隨時更改預設的時間。

- 若要延長或縮短時間，請點選時間圖示，並轉動選擇鈕調整。
- 若在預設時間結束之前就暫停機器運作，則計時過程將會暫停。一旦再次啟用Thermomix® TM6，時間將會繼續倒數。
- 若想在預設時間結束前取消運轉，可點選時間圖示並轉動選擇鈕，直到時間顯示為00:00或按壓選擇鈕以停止運轉。

若在沒有啟用加熱功能的混合過程中，沒有預先設定時間，則會一直運轉至機器的最大時間值(99:99)，才會響起提示音效。

6.2.2 溫度設定

- 點選溫度圖示。
- 轉動選擇鈕選擇設定所需的溫度。

溫度設定需注意事項

若您不想使用加熱功能，請務必確認溫度設定為“---”。

需先設定時間，才能啟動加熱功能。



加熱和燉煮功能需注意事項

要先設定時間後，才能進行加熱或燉煮。

6.2.3 速度設定

一旦設定了速度，Thermomix® TM6將會立即開始運轉。

確認事項 在設定速度之前，

1. 請確保主鍋蓋正確蓋放於主鍋上，
2. 主鍋蓋孔上放有量杯或其他Thermomix® TM6配件(如蒸鍋、網鍋或防濺蓋)。

警告



滾燙食物的噴濺會有燙傷的風險！

若在高溫且高轉速的情形下，滾燙的食物可能會溢出且造成燙傷。

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



1. 點選速度圖示
2. 轉動選擇鈕以選擇所需的速度。

以下為速度建議表：

名稱 (檔位/模式)：	功能：	轉/分鐘：
極慢速攪拌 (0.5)	為最低轉速設定，類似在普通鍋具中以鍋鏟偶爾攪拌的效果。極慢速攪拌適用於想將食材保有原本形狀，不被攪碎的情形。	40
攪拌 (1-3)	轉速範圍為1至3，適用於需要溫和攪拌的料理。此轉速範圍可用來炒菜或製作燉肉。	100 – 500
混合/調合 (4-10)	轉速範圍為4至10，適用於需要切碎、混合和調合的料理，其程度由粗到細再到極細。	1100 – 10200
Turbo	“Turbo”模式是使用最高轉速。可在短時間內達到最高轉速，適用於“短暫式”操作。若想將大量食物略微切碎，可使用Turbo/ 0.5秒 / 3-4次 (必要時可重複)。即可獲得均勻切碎的食材。	10700

說明 當轉速超過速度6時，Thermomix® TM6將會自動關閉加熱功能。

反轉功能

- 若要啟動用反轉 [▶ 114]，請點擊速度圖示下方之刀組圖樣。

6.2.3.1 正轉/反轉

在任何轉速下可以改變刀組的運轉方向。反轉可在低轉速下使用，適合需溫和攪拌的易碎食材。



1. 點擊速度圖示下方之刀組圖樣可將攪拌刀組的旋轉方向從正轉切換到反轉。
⇒ 反轉功能會透過顯示螢幕中的圖樣顯示。
2. 要取消反轉功能時，請再次點選反轉圖樣或待預設時間結束，旋轉方向將會自動重新設定為正轉。

6.3 蒸煮

警告



高溫蒸氣可能造成燙傷！

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

- 請遠離蒸煮時所產生的蒸氣。
- 請勿在製備熱食時觸摸量杯，也切勿蓋住它。請確認蒸氣可以通過量杯和主鍋蓋孔之間的孔洞逸出。
- 請確保Varoma®底鍋和Varoma®蒸盤的一些槽口不被食物堵住，以便可以讓蒸氣無阻礙逸出。
- 為防止Varoma®底鍋翻倒並掉落，請確保Varoma®底鍋正確插裝在主鍋蓋中。切勿將Varoma®蒸鍋套件放在防濺蓋上。
- 當您從主鍋蓋上取下Varoma®蒸鍋套件並將之放在一邊時，請始終確保用Varoma®蓋蓋緊Varoma®蒸鍋。
- 取下Varoma®蓋時，請注意讓蒸鍋蓋遠離您的臉部和身體，以免接觸到逸出的蒸氣。

提示



蒸煮功能使用不當會造成損壞！

如果主鍋中的水量太少，會損壞本料理機。

- 請確保主鍋內的水量足夠。本料理機在 15 分鐘內會蒸發大約 250 毫升水。
- 當您想延長蒸煮時間時，請視需要添加水量。

- 通過顯示螢幕和選擇鈕點選所需的蒸煮時間和Varoma®蒸煮模式。
⇒ 將選擇鈕轉到低速設定可以啟動蒸煮過程。開始測定時間。

轉速說明 使用Varoma®蒸煮模式時只能選用低轉速(最高6)。當轉速超過速度6時，Thermomix® TM6將會自動關閉加熱功能。

對蒸煮的說明 透過加熱主鍋內的水或液體，每15分鐘可產生約250克的蒸氣量，蒸氣將會通過Thermomix® TM6的主鍋蓋孔進入蒸鍋組內，以溫和的方式蒸煮食物。

利用蒸煮功能進行蒸煮

蒸鍋組是Thermomix® TM6的一個配件，只能與Thermomix® TM6一起使用。為此，在使用蒸鍋組之前必須正常啟動Thermomix® TM6。

1. 將主鍋正確架於Thermomix® TM6中。
2. 在主鍋內放入500克水，可蒸煮30分鐘。
您可用高湯、液體來取代水，做出湯品、醬汁或是一鍋多菜。
3. 若要在蒸煮時使用網鍋，請將之置入主鍋內(參見網鍋)並加入想蒸煮的食材(如：米、馬鈴薯等)
4. 將蒸鍋蓋反轉置於工作檯面上，將蒸鍋放在蒸鍋蓋上 – 剛好能卡入蒸鍋蓋的凹槽處。
5. 在蒸鍋中小心地放入要蒸煮的食材。
6. 請確認某些槽口通暢，以便可以讓蒸氣逸出。

zht

7. 給蒸鍋加料時請注意，烹飪需時較長的食材應放在最下層，烹飪需時較短的要放在上層。

6.4 食材秤重

建議 在秤重過程中避免觸碰Thermomix® TM6，或將任何物品靠放在Thermomix® TM6旁，請注意，在Thermomix® TM6主機下方不得墊有任何物品。電源線也需注意不得被拉緊。否則，磅秤結果將不準確。

1. 將主鍋架上主機並點選 " 功能與模式 " 中的磅秤圖示。
2. 秤重食材(單次最大秤重為3.0公斤)。
3. 若想要添加更多食材，可點選歸零按鈕後再進行秤重。

可以反覆操作秤重過程直到達到磅秤可秤重之最大重量(6公斤)磅秤的誤差為3.0公斤 +/-30克

6.5 主選單

- 點選主畫面的左上角之目錄頁圖示。
⇒ 可進入Thermomix® TM6主選單。

可在觸控螢幕上滑動並瀏覽所需的選單。

滑動說明

滑動選單時，不能旋轉選擇鈕。Thermomix® TM6將會被啟動。

6.6 我的食譜

我的食譜儲存了標記為最喜愛的食譜。

6.7 我的一周

利用一周計畫的功能可以規劃一整周的Thermomix®菜單。可以登入Cookidoo®帳戶來進行一周料理的規劃

6.8 最近烹煮的食譜

利用最近烹煮的食譜查看最近所使用引導式烹煮的食譜。

6.9 幫助

- 在Thermomix® TM6主選單中點選幫助選單。

可以在此瀏覽以下選單：

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

查看其他客服訊息 若您想查看其他聯繫方式，請如下操作：

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

6.10 功能與模式

在預設的主畫面上從右向左滑動，便可以進入模式和工具選單。可以找到如何使用Thermomix® TM6來進行烹煮的實用資訊。

關於模式的詳細訊息請參考各圖示中的資訊。



7 設定

以下選單可詳見主選單 > 設定：

- 語言 [▶ 117]
- 國家 [▶ 117]
- Wi-Fi [▶ 117]
- Cookidoo® 帳號 [▶ 118]
- 聲音 [▶ 118]
- 顯示螢幕 [▶ 118]
- 運輸模式 [▶ 118]
- 單位系統 [▶ 118]
- 個人資料保護 [▶ 118]
- 版本和更新 [▶ 119]
- 還原至出廠設定值 [▶ 119]

7.1 語言設定

1. 點選目錄頁 > 設定 > 語言。
2. 在語言列表中上下滑動。
3. 請選擇所要的語言。
4. 在螢幕中點選以確認您的選擇。

說明 語言變更將會影響主選單的文字和使用說明書

7.2 國家設定

1. 請在設定頁的選單中選擇國家。
 2. 在國家列表中上下滑動。
 3. 在Thermomix® TM6的顯示螢幕上選擇國家。
 4. 在螢幕中點選以確認您的選擇。
- ⇒ 將在螢幕中以綠色顯示該國家之預設語言。

7.3 Wi-Fi

7.3.1 Wi-Fi網路設定

1. 點選主選單 > 設定 > Wi-Fi。
 2. 滑動螢幕上的右側區塊以啟動Wi-Fi。
- ⇒ 區塊將會變成綠色並從左向右滑動，並將顯示所有可用的Wi-Fi網路，包括Wi-Fi上鎖的狀態。
3. 在Thermomix® TM6的顯示螢幕上點選想要配對之Wi-Fi網路。
 4. 輸入所選擇Wi-Fi網路的密碼。
- ⇒ 在Wi-Fi網路列表中會將所選的Wi-Fi網路的狀態更改為連線。一旦 Thermomix® TM6與Wi-Fi網路成功建立連線，Wi-Fi網路的狀態自動變更為已連線，且在所連接的網路旁會顯示綠色打勾符號。

7.3.2 刪除Wi-Fi網路

若想將已與Thermomix® TM6配對的Wi-Fi網路刪除，請參考以下步驟進行：

1. 點選主選單 > 設定 > Wi-Fi。

- ⇒ 一旦開啟Wi-Fi功能，便會出現所有可用的Wi-Fi網路列表，包含已與 Thermomix® TM6配對的網路。在已配對的網路旁將顯示綠色打勾符號以供辨認。
- 2. 點選已與Thermomix® TM6配對的Wi-Fi網路。
 - ⇒ 在顯示螢幕中將出現該網路的詳細資訊。
- 3. 點選刪除網路。
 - ⇒ 此操作將刪除Thermomix® TM6與配對之Wi-Fi網路之間的連線。並再次顯示所有可用的Wi-Fi網路，及其上鎖的狀態。但，已刪除的網路則不會顯示在此列表之中。

7.3.3 利用 WPS 連線

1. 點選設定 > Wi-Fi。
2. 滑動螢幕上的右側區塊以啟動Wi-Fi。
 - ⇒ 區塊將會變成綠色並從左向右滑動，並將顯示所有可用的Wi-Fi網路，包括Wi-Fi上鎖的狀態。
3. 請滑動至螢幕最底處，選擇利用WPS建立連線。
 - ⇒ 在顯示螢幕中將出現一段資訊，並要求您按下路由器上的WPS按鈕。
4. 按下路由器上的WPS按鈕。
 - ⇒ 在Wi-Fi網路的列表中將顯示已與Thermomix® TM6建立WPS連線之網路及連線狀態。

7.4 Cookidoo® 帳號

可在Cookidoo®個人資訊登錄Cookidoo®帳號，並查看Cookidoo®個人帳戶資訊。詳細訊息請詳見Cookidoo®網頁中的支援服務。

7.5 聲音

可以用來調整烹飪完成時的聲音的音量、持續時間和旋律。
此外，您可以在顯示螢幕上調整下一步的音量。

7.6 顯示螢幕

可以調整顯示螢幕的亮度。

7.7 運輸模式

透過使用運輸模式，可以將主鍋、主鍋蓋和主機利用自動扣鎖進行鎖定後搬運。

1. 請確認包含主鍋蓋在內的主鍋已經正確插入。
2. 點選主選單 > 設定 > 運輸模式，並點選啟用以進行鎖定。
 - ⇒ 待運輸模式被啟用，且自動扣鎖鎖定後，即可按壓選擇鈕以關閉Thermomix® TM6並進行安全運輸。

7.8 單位系統

在單位系統的選單中，您可以在公制(g, °C)或英制(oz, °F)中間進行切換。

說明 若所選擇的食譜與所設定的單位系統不同，Thermomix® TM6將會依食譜設定自動變更單位系統，待該食譜完成後，將會自動切換為所設定之單位系統。

7.9 個人資料保護

點選個人資料保護以查看最新的個資保護規定。

7.10 版本與更新

點選版本與更新之選單查看有關設備的軟體和硬體版本之相應訊息。

此外，可以搜索是否有最新版本可供下載更新。

進行更新

若有新版軟體可供更新，請選擇進行更新。

在更新期間，Thermomix® TM6會自動關閉，再重新啟動。在安裝軟體的期間，請勿拔除Thermomix® TM6的電源。

7.11 還原至出廠設定值

利用還原至出廠設定值，可以將Thermomix® TM6重新設定為出廠預設值。

說明 請注意，您原先的個人設定將會被刪除。

8 清洗與保養

提示



主機內部有腐蝕的危險！

請確保主鍋，尤其是主鍋底部的觸針在清洗之後被徹底擦乾。若在清洗主鍋之後，當主鍋底部的觸針仍帶有水氣時就裝入主機上，可能會導致主機內部腐蝕。

- 將主鍋裝入主機之前，應利用廚房紙巾將主鍋徹底擦乾。

8.1 清洗

說明 可以將除主機之外的所有零配件放入洗碗機中清洗。請將塑料零配件，特別是主鍋蓋放置於洗碗機的上層架上，以避免因受到擠壓和受熱而造成變形。

某些塑料零配件可能會被染色，但這不會影響到您的健康，也不會影響相關配件的功能。

- 每次使用後請徹底清洗所有用過的Thermomix® TM6零配件。

8.1.1 快速清洗

在食譜的步驟間或在兩個食譜之間，您可以利用清潔模式略為清洗主鍋。此模式的相關資訊請詳見“模式與功能”選單，點選右上方的訊息圖示可以獲得相關訊息。並依照螢幕指示進行操作。

8.1.2 深度清潔



小心



存在割傷的風險！

攪拌刀組的刀刃非常鋒利，可能造成割傷。

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

提示



清潔不當會導致料理機損壞！

若主鍋和攪拌刀組長時間與水、其他液體或食物殘渣接觸，可能會導致損壞。

- 使用後請立即清洗所使用的配件。
- 不得將攪拌刀組長時間浸泡於清潔液中，會導致攪拌刀組的軸承提早老化。
- 由於水質不同，長時間烹煮(慢燉、低溫烹煮、發酵)時會出現主鍋內部零件氧化的現象。因此，請注意食譜中於烹煮水中加入特殊食材(如:檸檬酸、檸檬汁)的說明。

如需深度清潔，需完全拆開主鍋。

- 將主鍋從主機座中取下。

2. 拆開主鍋(參見攪拌刀組的取出 章節)。
3. 將零配件的內外刷洗乾淨，或放入洗碗機中清洗。
4. 若有需要可擦拭主鍋底部的觸針，但將主鍋插入主機之前，請務必確保觸針乾淨且乾燥。
5. 用柔軟的清潔布來清潔塑料表面(如：蒸鍋組、網鍋等)。
6. 切勿用鋼絲絨或尖銳物品刷洗。
7. 請使用不鏽鋼專用的清潔劑來清洗主鍋內不易清潔的髒污。
8. 務必要將攪拌刀組裝上鎖環後，才能將攪拌刀組裝入主鍋內(參見攪拌刀組的組裝章節)。

8.2 清潔主機

警告



進水可能會有觸電的風險！

若水不慎接觸帶電組件，可能導致觸電！

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

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

8.3 定期維護

定期維護可延長Thermomix® TM6的使用年限。

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

8.3.1 更換攪拌刀組

如果經常將Thermomix® TM6用於攪碎堅硬的食物，攪拌刀組會被磨損。下表為建議更換攪拌刀組的時間一覽。

攪拌刀組的使用頻率	使用案例	此後更換攪拌刀組
使用頻率高	我每天都要碎冰、碾碎穀物等	半年
使用頻率中等	我每週碎冰、碾碎穀物等一次	2年
使用頻率低	我幾乎從不碎冰或碾碎穀物	4年

您可以通過主管的*Thermomix® TM6代表*或福維克客服部門訂購一套新的攪拌刀組。

9 排除故障

警告



主機或電源線損壞可能導致觸電！

如果主機或其電源線損壞，您可能會觸電。

- 請定期檢視主機、電源線及配件是否有任何損壞。
- 確認電源線不與高溫表面和外部熱源接觸。
- 切勿將主機與損壞了的電源線一起使用。
- 如果主機掉落或受到任何形式的損壞，請勿再用。
- 如果主機或電源線損壞，請將主機送至最近的特約客服處進行檢視、維修或進行電器或機械調整。
- 如果主機的電源線損壞，必須由製造商或其客服人員或具有類似資格的人員加以更換，以免發生危險。
- 請勿嘗試自行維修主機。若損壞，僅可由獲得授權之維修機構進行維修。
- 切勿將手伸入其中嵌入了主鍋觸銷的開口中進行抓握，也不得將任何物體插入並穿過這些開口。

zht

故障：	可能發生原因和處理措施：
液體進入了主鍋的下面區域。	- 立即拔除電源插頭。 - 用廚房紙巾擦拭主鍋下方區域的液體。 - 請勿移動或傾斜主機以防止液體進入主機內部並接觸到精密電路版。 - 請勿嘗試拆開主機。主機內部需由授權之維修工程師進行維護。 - 若不能排除液體進入主機內的狀況，請勿啟動主機並聯絡客服中心。
Thermomix® TM6無法啟動。	主機可能未正確連結。 - 檢查電源線是否已正確插入插座中。
無法將主鍋插入Thermomix® TM6的主機中。	主鍋可能未正確組裝。 - 請檢查主鍋底座是否已正確安裝。
Thermomix® TM6的加熱功能未被啟動。	主機加熱時間可能未正確設定。 - 請檢查您是否設定了加熱時間。 也許主機未設定溫度： - 請檢查是否設定了溫度。
Thermomix® TM6在運轉過程中停止。	馬達停止運轉。 - 將主鍋從主機中取下。 - 減少食材份量和/或添加一些液體。 - 靜置冷卻約5分鐘。 - 重新將主鍋架上主機。 - 確認主機背面的通風孔是否暢通。 - 轉動選擇鈕再次啟動主機。 如果在靜置冷卻後仍顯示錯誤訊息，請聯絡客服中心。
Thermomix® TM6磅秤功能異常。	主機可能未正確放置。 - 確認沒有任何物體靠在主機上。

- 確認電源線未被拉緊。
- 確認主機是以正面朝上放置。
- 確認工作檯面乾淨、平整且防滑。
- 在整個磅重過程中，請勿碰觸主機。

Thermomix® TM6於模式操作時退出。

使用的食材份量或種類可能有誤。

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

Thermomix® TM6無法連結至Wi-Fi網路。

可能無可用的網路。

- 請檢查您家中的Wi-Fi網路情況。

Wi-Fi功能可能已取消。

- 請設置網路，參見 [Wi-Fi網路設定 \[▶ 117\]](#) 章節。

如果無法成功設定網路，請聯絡客服中心。

10 客服部門澳大利亞

The Mix Australia – 福維克官方分銷商

30 Ledger Road, Balcatta WA 6021

電話: 1800 004 838

電郵: info@thermomix.com.au

www.thermomix.com.au

The Mix New Zealand – 福維克官方分銷商

電話: 0800 766 966

<https://www.thermomix.co.nz/contact-us>

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

<https://thermomix.vorwerk.com>。

我们也提供其他语言的使用说明书，具体请参见

<https://thermomix.vorwerk.com>

zht

11 产品保修

保证条款请参见您的料理机购买合同。



12 丢弃处理与环境保护处置

该符号表示：

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

zht

13 技術參數

安全標章/檢驗標章/
符合性聲明



馬達	免維護的福維克變頻式交流電馬達，額定功率為500 W。 轉速無級可調，從100至10700轉/分鐘(慢速攪拌速度：40轉/分鐘)。 “揉麵”模式為特殊轉速設計(交替式運作)。 通過電子式防護機制可防止過載。			
加熱裝置	功耗為1000 W。 防過熱機制。			
內建磅秤	秤重範圍為1至 3000 克 秤重範圍為-1至-3000 克			
外殼	高品質塑料材質。			
主鍋	不鏽鋼材質，內建加熱系統和溫度感應器，最大容量為2.2公升。			
待機功耗	0 W			
電源負荷	僅適用於220-240 V，50/60 Hz 的交流電壓 (自動轉換) (TM6-1)。 最大功耗達1500 W。 電源線長度為1米，可拉出。			
連線說明Wi-Fi	2.4 GHz	2.412 GHz – 2.472 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11b/g/n™
	5 GHz	5.150 GHz – 5.350 GHz 5.470 GHz – 5.725 GHz	100mW (<20 dBm)	IEEE Std 802.11n/a/ac™
連線說明Bluetooth®	2.4 GHz	2.402 GHz – 2.480 GHz	< 0 dBm	Bluetooth®4.2低功耗
Bluetooth®文字標記和圖示(徽標)是Bluetooth SIG, Inc.公司的註冊商標和財產。 Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG (福維克電器製造有限兩合公司) 對該文字 標記/圖示的任何使用均已獲得許可。				
主機尺寸	34.10 公分 x 32.60 公分 x 32.60 公分 (高 x 寬 x 深)			
蒸鍋組尺寸	13.10 公分 x 38.30 公分 x 27.50 公分 (高 x 寬 x 深)			
主機重量	7.95 公斤			
蒸鍋組重量	0.80 公斤			

13.1 製造商

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

thermomix

TM6

