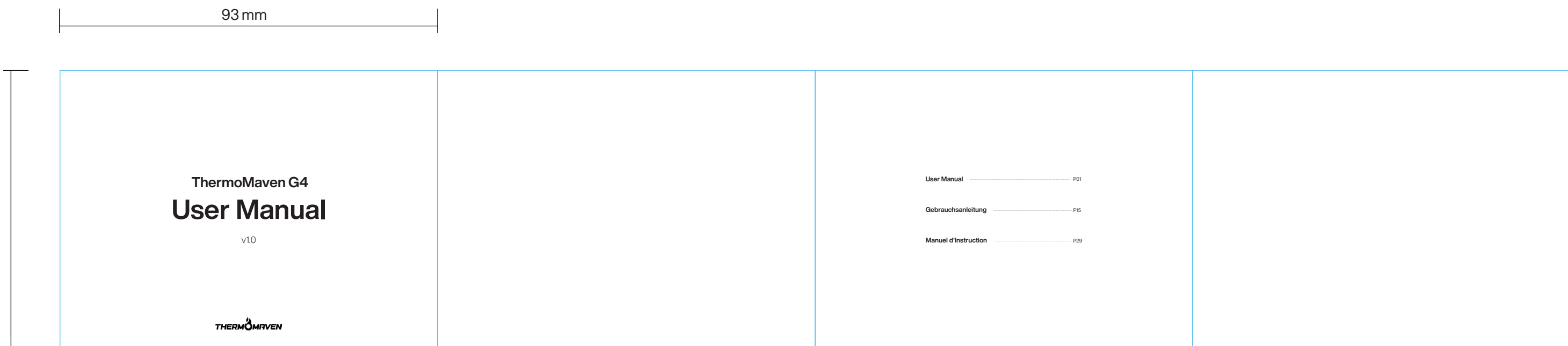


版本号	变更时间	变更说明	变更人	备注
v1.0	2024年6月13日	新建	/	无
v2.0	2024年7月5日	探针图示修改	/	无
v2.1	2024年7月15日	探针图示修改，封底加型号	/	无
v2.2	2024年7月16日	删除发射功率	/	无



User Manual

Important Safeguards

Please read the instructions carefully before using the Thermomix TM6. Failure to follow these instructions could result in property damage, bodily injury, or death.

CAUTION

DONOT use the Probe when cooking at temperatures above 320°F (160°C) for 2 minutes.

DONOT place the Device Base on any surface on the grill cover or close any air flow directly on the grill cover.

DONOT use the Probe in a microwave or pressure cooker.

DONOT use cleaning products containing alcohol, ammonium, boracic, or abrasives, and which could damage the device.

DONOT submerge the Probe in water for long periods of time.

DONOT run the Probe under cold water immediately after cooking, as this could cause damage to the wiring.

The Device Base is **NOT** waterproof and should not be submerged in water or placed in the dishwasher. The probe is **WATERPROOF**. Care should be exercised when handling the probe. The probe should be **NOT** be used in any way other than the intended use with certain appliances.

If the Digital Display is not above the heat source, turn off the cooking appliance and close the lid completely. Allow the Probe to cool completely before removing.

Consider removing the Probe from the cooked meat, taking into account the cooking time.

The Device Base should only be supplied with safety extra-low voltage (SELV) complying with the marking on the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Diagram

The diagram shows four components of the probe assembly: Probe 1 (the main body), Probe 2 (the upper sensor), Probe 3 (the lower sensor), and Probe 4 (the base unit with the digital display and buttons).

Power button

Press the button for 3 seconds to turn the Device Base on. The display will show the weight.

Volume adjustment button

Press the button to reduce the volume across three settings: High, low, and mute.

°C/F button

Press the button to select the desired temperature scale.

On/Off button

Press the button to turn the settings on.

Hold/Select button

Press the button to select temperature and cooking mode.

The image shows the digital display of the Thermomix TM6, which displays '000' and '000'. Below the display are several control buttons, including a power button, volume adjustment buttons, a °C/F button, and an on/off button. The Thermomix logo is visible at the bottom of the control panel.



- ① Basic info
- ② Indicators
 - ②.1 Manual indicator
 - ②.2 Mode indicator
 - ②.3 On indicator
 - ②.4 Temperature indicator
 - ②.5 Change indicator
 - ②.6 Temperature indicator
- ③ Probe number
- ④ Overheat warning
- ⑤ Probe line battery indicator
- ⑥ Probe line battery indicator
- ⑦ Temperature
- ⑧ Cooking mode
- ⑨ Temperature category

1. Cooking mode

Smart Mode Smart Mode will predict what the meat should be removed from the heat range, based on its target temperature and the size of your serving. You will be alerted when the meat is both removed from the heat and when it is ready to serve.

Manual Mode Manual Mode alerts you when the temperature reaches the target temperature.

2. Temperature category

Meet the probe's internal temperature sensor as the measured temperature of the meat.

Set the target temperature.

Ambient The ambient temperature.

3. Cooking times

Remove The status indicates that the food should be removed from the heat range.

Ready The food is entered in cooking status, allowing the meat to be cooked further.

Ready The food is cooked and ready to be served. Click the "OK" button to end the cooking process.

Specifications

Name of Parameter		Parameter Value
Temperature Range	Min	-50°C / -58°F
	Max	270°C / 516°F
Accuracy	Maximal ±0.5°C / 1°F	
Probe Temperature	0.5°C / 33.0°F	
Probe Material	Stainless Steel / 304	

**This appliance contains batteries that are non-recyclable.*

Using for the First Time

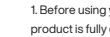
- Before using your Thermomix® App, ensure the product is fully charged and you have reviewed the important safety information.
- Download the free Thermomix® App for iOS or Android.

Open the Thermomix® App on your smartphone or tablet and select "Add New Thermomix".
 Scan the QR code to access the instructional video on product usage.

Pair the Thermomix App

Operating Guidelines

Scan the QR code to access the instructional video on product usage.




[illegible]

Warranty This product is covered by a one year warranty. Full details are stated in The Thermomix® warranty policy at https://www.thermomix.com/warranty	Wichtige Sicherheitshinweise Spülen Sie die Küchenmaschine NICHT unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser ab. Lassen Sie die Küchenmaschine unverändert abtrocknen, bevor Sie sie wischen. Die Reinigung der NICHT essbaren Teile ist nicht mit der Gabe gefüllt wie in der Bedienungsanleitung gezeigt. VORSICHT Verwenden Sie die Schüssel NICHT zum Kochen bei Temperaturen über 200°C (475°F) mehr als 30 Minuten. Beim Kochen bei niedrigeren Temperaturen (NICHT über 100°C) ist es möglich, dass die Schüssel zu heiß wird. Verwenden Sie die Küchenmaschine NICHT für Lebensmittel, die eine hohe Viskosität aufweisen. Verwenden Sie KEINE Gegenstände, die Alkohol, Ammoniak, Bleichmittel oder Schmelzmittel enthalten, da diese die Geräte beschädigen können. Verwenden Sie die Küchenmaschine NICHT in Wasser. Wichtige Sicherheitshinweise Spülen Sie die Küchenmaschine NICHT unmittelbar nach dem Kochen mit kaltem Wasser ab. Lassen Sie die Küchenmaschine unverändert abtrocknen, bevor Sie sie wischen. Die Reinigung der NICHT essbaren Teile ist nicht mit der Gabe gefüllt wie in der Bedienungsanleitung gezeigt. VORSICHT Verwenden Sie die Schüssel NICHT zum Kochen bei Temperaturen über 200°C (475°F) mehr als 30 Minuten. Beim Kochen bei niedrigeren Temperaturen (NICHT über 100°C) ist es möglich, dass die Schüssel zu heiß wird. Verwenden Sie die Küchenmaschine NICHT für Lebensmittel, die eine hohe Viskosität aufweisen. Verwenden Sie KEINE Gegenstände, die Alkohol, Ammoniak, Bleichmittel oder Schmelzmittel enthalten, da diese die Geräte beschädigen können. Verwenden Sie die Küchenmaschine NICHT in Wasser.
---	---

[illegible]

Spezifikationen

Kategorie	Spezifikation
Abmessungen	6,5 x 10 x 10 mm (L x B x H) Gewicht: 0,15 g Material: Kunststoff
Verwendung	Für die Messung der Temperatur von Oberflächen und in der Luft. Temperaturbereich: -20 °C bis +50 °C Messgenauigkeit: ±0,5 °C
Merkmale	Mini-Display mit LCD-Flüssigkristall Ein-/Aus-Schalter Temperatur-Symbol
Material & Farbe	Kunststoff Schwarz

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bevor Sie Ihre Thermometer-Glocke verwenden, stellen Sie sicher, dass das Produkt vollständig geladen ist und die mitgelieferten Gebrauchsanweisungen gelesen werden.

2. Um die Genauigkeit der gemessenen Temperatur zu gewährleisten, sollte das Thermometer vor dem Gebrauch auf Raumtemperatur (ca. 20 °C) gebracht werden.

3. Ziehen Sie das Küchengerät vorsichtig aus der Packung, um die Verpackung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie das Küchengerät nur unter Verwendung des mitgelieferten Trägers. Verwenden Sie das Küchengerät nicht zum Messen von Flüssigkeiten.

Koppeln Sie das Thermometer-App

1. Laden Sie das Thermometer-App von der App Store oder Google Play herunter.

2. Öffnen Sie das App und klicken Sie auf "Gerät verbinden".

3. Scannen Sie den QR-Code, um das Thermometer mit dem App zu koppeln.

4. Nach erfolgreicher Verbindung wird das Thermometer mit dem App verbunden und die Messungen werden automatisch in das App übertragen.

Benutzerhinweise

1. Stellen Sie sicher, dass das Thermometer in der Packung, in der es geliefert wird, aufbewahrt wird, um die Genauigkeit der Messungen zu gewährleisten.

2. Verwenden Sie das Küchengerät nicht zum Messen von Flüssigkeiten, da dies zu Schäden an dem Produkt führen kann.

3. Verwenden Sie das Küchengerät nicht zum Messen von Temperaturen über 50 °C, da dies zu Schäden an dem Produkt führen kann.

4. Verwenden Sie das Küchengerät nicht zum Messen von Temperaturen unter -20 °C, da dies zu Schäden an dem Produkt führen kann.

Fähigkeiten

Auflistung auf dem Bildschirm	Mögliche Ursache	Lösung
"Batterie des Küchengeräts ist schwach"	Das Batterien des Küchengeräts sind fast leer.	Stellen Sie das Küchengerät mit frischen Batterien ein, um es zu aufladen.
"Batterie des Geräts ist schwach"	Das Batterien des Geräts sind fast leer.	Stellen Sie das Batterien mit dem mitgelieferten USB-Kabel auf.
"Überhit"	Das Küchengerät wurde zu lange in der Hand gehalten.	Entfernen Sie das Küchengerät von der Hand und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
"E201 Error"	Das Küchengerät wurde mit einem falschen Sensor verbunden.	Wird eine E201 Fehler angezeigt, überprüfen Sie, ob das Küchengerät mit dem richtigen Sensor verbunden ist.

Zertifizierungen

FCC-Zertifizierung
Conformity FCC ID: 2A00001
CE-Zertifizierung
CE Marking: 2014/53/EU
RoHS-Zertifizierung
RoHS Marking: 2011/65/EU

Das Produkt ist mit den folgenden Zertifizierungen ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Für Europa:
Das Produkt ist mit der CE-Zertifizierung (CE Marking) ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Das Produkt ist mit der RoHS-Zertifizierung (RoHS Marking) ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Technische Details

Das Produkt ist mit der CE-Zertifizierung (CE Marking) ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Das Produkt ist mit der RoHS-Zertifizierung (RoHS Marking) ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

Das Produkt ist mit der FCC-Zertifizierung (FCC Marking) ausgestattet, um die Sicherheit und Zuverlässigkeit zu gewährleisten.

[illegible][illegible][illegible][illegible]

Garantie Ce produit est couvert par une garantie d'un an. Tous les défauts sont indiqués dans la politique de garantie de Thermomix France https://www.thermomix-ven.com/warranty.		 Modèle WT09
---	--	---