

Utilización

Cocinar y crear deliciosos platos es muy sencillo con Thermomix®, pero queremos recordarte cómo utilizar Thermomix® de forma segura. ¡En Básicos de Thermomix® aprenderás todas las normas de uso para convertirte en un auténtico experto!



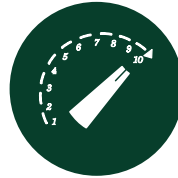
NO EXCEDAS LA CAPACIDAD DE LLENADO: Nunca excedas el nivel máximo de llenado marcado en el vaso, cestillo y varoma. Revisa los niveles de llenado cada vez que agregues un ingrediente. El llenado excesivo del recipiente de mezcla, la cocción a fuego lento canasta o el varoma, afecta a la seguridad y puede causar lesiones.



TÓMATE TU TIEMPO: Al bajar la velocidad espera unos segundos hasta que la comida deje de moverse. Después podrás bajar el selector de velocidad a la posición de tapa abierta (en TM31).



BAJA LA VELOCIDAD PROGRESIVAMENTE: Después de mezclar baja la velocidad progresivamente hasta la velocidad 1 durante 3 segundos (solo TM31).



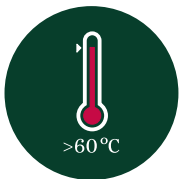
AUMENTA LA VELOCIDAD PROGRESIVAMENTE: Después de la cocción a altas temperaturas, mezcla los alimentos aumentando la velocidad progresivamente poco a poco.



USO DEL CUBILETE: No cubras el orificio de la tapa del vaso con nada que no sea el oficial de Thermomix®. No cubras el cubilete, ya que el vapor no podrá salir del vaso y se creará una presión que podría causar daños graves.



HERVIDO: Coloca el cubilete correctamente en la tapa del vaso. Si notas que hay escapes de líquido o comida disminuye inmediatamente la velocidad y mantén la velocidad 1 por lo menos durante 3 segundos antes de abrir la tapa. Comprueba el nivel de llenado y reduce la cantidad si es necesario.



ACCESORIOS CALIENTES: Algunas partes del Thermomix® se calientan o despiden vapor al utilizarse con temperaturas superiores a 60°C. Nunca toques el cubilete al cocinar.



VAPOR: Mientras utilizas el Varoma, saldrá vapor caliente por la parte superior y los laterales del mismo. Toca solamente las asas para abrirlo y ten en cuenta que seguirá saliendo vapor del vaso una vez que retires el Varoma.



USA EL TURBO SOLO EN COMIDAS FRÍAS: El turbo es solo para procesar ingredientes fríos. No lo utilices mientras preparas alimentos calientes.

Encuentra más información en
www.thermomix.es