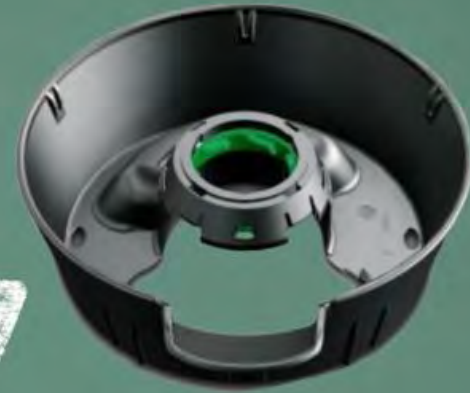


Partes de La Thermomix



Base del vaso

El vaso puede ser lavado en el lavavajillas, pero la Base es recomendable lavarla a mano.



Conectores

Confirmar que los conectores estén bien secos antes de usar el vaso.



Varoma o vaporera



- * El varoma se ubica sobre la tapa del vaso sin cubilete.
- * Cuando cocines con el varoma, siempre poner la tapa.

Espátula



Muesca Espátula



Para retirar el cestillo del vaso, debes enganchar la muesca de la espátula en la hendidura del cestillo.



El disco de seguridad garantiza que la espátula no toca las cuchillas, puedes usar la espátula mientras tu Thermomix está funcionando.

Mariposa



Se utiliza para batir y para lograr efecto envolvente.

Se ubica sobre el cuchillo, hacia el aspa más baja, se gira contra el reloj, al levantarla debiera sentirse firme.

Se utiliza máximo con velocidad 4.

Tapa Anti Salpicadura

La tapa anti salpicadura va sobre la tapa y las manillas de seguridad la fijan automáticamente.



Pantalla de Inicio

Menú Principal

Búsqueda en cookidoo



Tiempo

Temperatura
De 37° a 120 y
Varoma

Velocidad
Parte de ve
cuchara a 1

Giro Inverso



1. Al tocar estos cuchillos



2. Se Cambia a modo Giro inverso

Pantallas



Pantalla Inicio



La pantalla se desliza para los lados.



Pantalla Cookidoo



Pantalla Funciones

Modos Cerrados



Modo alta temperatura

Disponible para recetas guiadas, en este modo, la Thermomix trabaja con temperaturas más altas y en este modo dora.

* EL ÉXITO DEL RESULTADO FINAL ESTÁ GARANTIZADO SI SE USAN LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES INDICADAS



Puntos del Azúcar

Podemos lograr distintos puntos de caramelizados, como almíbar y caramelo, sólo con recetas guiadas

Cuidados de La Pesa



Modo Báscula / Pesa

El cable se ajusta con la mano. Ideal que quede justo, ni muy largo ni muy corto o doblado, que nada lo toque para que no interfiera la precisión de la pesa.



Para trasladar la máquina, poner menú ajuste y seleccionar Modo transporte.



Importante

*Evita golpear tu Thermomix, por ejemplo, con la espátula, o romper los huevos en el vaso.

*Mantener las patitas de la base limpias para que no interfieran en la precisión de la pesa.

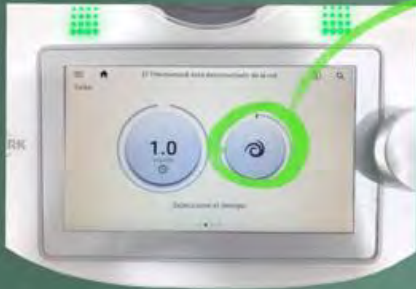
*Es preferible levantar la máquina y no arrastrarla.

Amasar



Con la velocidad espiga, prepara todo tipo de masas

Turbo



Funciona a velocidad máxima en 0,5; 1 y 2

Pre Lavado



1L de agua + una gota de lavavajillas ó 50g de vinagre para lavado automático.

Al finalizar el tiempo si la tapa sigue sucia programar 20 seg, vel 6.

Hervidor



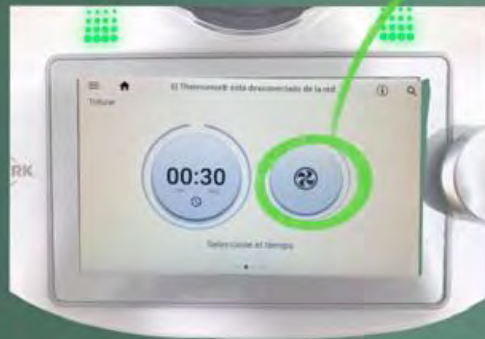
Selecciona la temperatura y tu Thermomix calentará.

Té blanco, 70 C

Té verde o negro, 80 C

Leche, máximo 90 C

Triturar



Máximo 2L.

Comenzará a velocidad progresiva automática, desde 5 a 8.

Usa el cubilete

Modos de Cocción Largos

*EN ESTOS SÓLO USAR AGUA CON JUGO DE LIMÓN O VINAGRE.



Cocción Lenta
Temperatura constante
Entre 37 y 98
Entre 1 y 8 hrs
Usar cubilete



Al vacío
Cocinar alimentos envasados
al vacío
Temperatura constante entre
40 y 85°C hasta 12 horas
Usar cubilete



Fermentación
Hasta un máximo de 12 horas
Temperatura entre 37 y 70 °C

Cocción de Arroz

La cantidad de agua depende del arroz que vayas a preparar, de la marca y de la cantidad.



Empieza usando las recetas básicas en modo Cocción de arroz, para familiarizarte con las proporciones y ajustarlas según tu gusto.

Usar 75g de arroz por porción. Arroz integral, poner en remojo, antes de prepararlo.



Usar el cestillo en vez del cubilete.

Espesar



Máximo aprox. 12 minutos
80 C si el ingrediente es huevo
100 C si el ingrediente es maicena

Íconos en La Pantalla

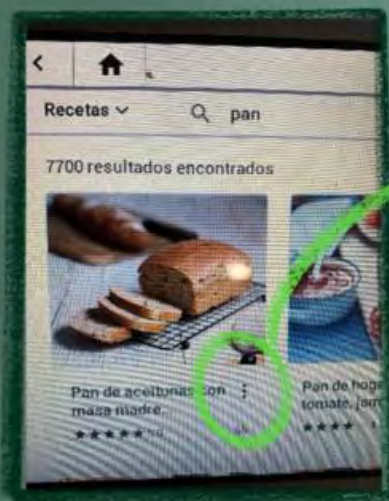


Pestaña verde, indica una receta guiada en espera de ser finalizada.

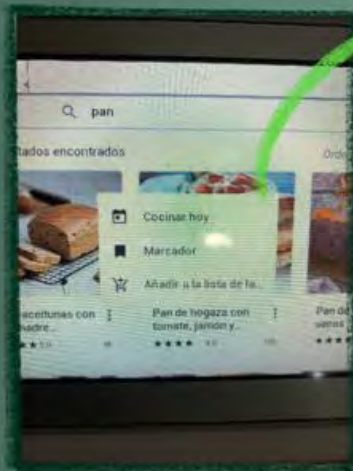


Letra i da información de la función que vas a usar.

Grabar Recetas de Cookidoo a tu Thermomix

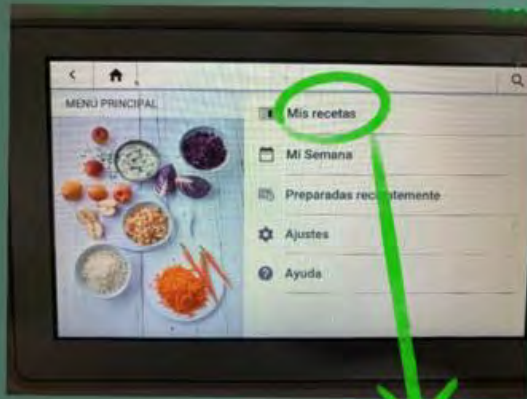


Para guardar una receta selecciona los 3 puntos que están al lado del nombre de la receta y elige la opción que gustes.



Puedes elegir grabarla en marcadores, en cocinar hoy y también agregar los ingredientes a la lista de compras.

Menú principal / Mis Recetas



Al seleccionar mis recetas aparece la cuenta de cookidoo.

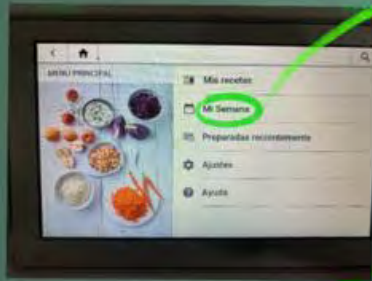


Todas las recetas que has destacado aparecen guardadas como marcadores.

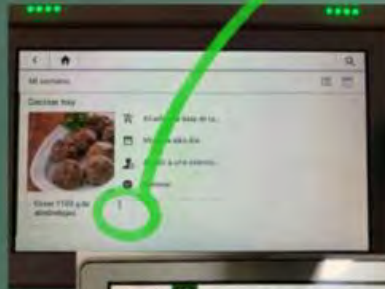
Tus carpetas creadas con recetas.

Los libros guardados.

Menú Principal / Mi Semana



Aparece lo que cocinas hoy



Selecciona los 3 puntos para mover a otro día, guardar los ingredientes a la lista de compras y borrar la receta



Calendario
Organizar menú
semanal o mensual