

CUIDADO THERMOMIX®

INGENIERÍA ALEMANA, INVERSIÓN PARA TODA LA VIDA

Cuidado de las cuchillas

CUANDO SE RECOMIENDA CAMBIAR LAS CUCHILLAS

Proceder al cambio de su juego de cuchillas por desgaste en función al grado de uso para troceado de alimentos duros con su equipo:



DESGASTE DE CUCHILLAS	EJEMPLO DE USO	CAMBIO DE JUEGO DE CUCHILLAS TRAS
Fuerte	Trituro hielo, muelo granos y similar cada día	1/2 año
Medio	Trituro hielo, muelo granos y similares una vez a la semana	2 años
Bajo	Casi nunca trituro hielo ni muelo granos	4 años

CÓMO LOGRAR LA MÁXIMA DURACION

1. Evitar que las mismas se dañen, corten o se maquen, es importante seguir las siguientes recomendaciones:

Se deberá prestar especial cuidado al trabajar con cualquier alimento de consistencia dura o de alta densidad, entre los cuales se podrían mencionar a modo de ejemplo, de manera no exhaustiva:

- Hielo
- Alimentos y frutas congeladas
- Quesos duros para rallar
- Papas
- Carnes, grasas y/o huesos
- Chocolates duros y/o congelados
- Frutos secos duros
- Masas
- Etc.

2. No superar tamaños de más de 3 cm x 3 cm en ninguna de las categorías de alimentos duros listadas en el punto 1 (salvo masas).

3. Respetar las cantidades indicadas en la receta, exceder de manera desproporcionada dicha indicación podría generar una sobrecarga sobre el eje de la cuchilla provocando su rotura con la finalidad de preservar el motor de su Thermomix.

4. En el caso de los cubitos de hielo, es necesario enjuagarlos y despegarlos antes de ser utilizados,

procesar hasta un máximo de 1 litro por vez y, si existiera un tiempo de espera después del ingreso al vaso, antes de ejecutar el trozado, verifique que éstos no se hayan vuelto a pegar, ya que se constituirían en bloques mucho más grandes de lo señalado en el punto 2.

5. Los frutos secos al procesarlos en harinas por ejemplo, no deben superar los 200 grs. cada vez que triture.

INFORMACIÓN GENERAL

Es muy importante por seguridad que mientras el motor esté en funcionamiento, por ningún motivo introduzca elementos extraños como paños o utensilios de cocina diferentes a los proporcionados con el equipo. Del mismo modo verifique cuidadosamente que al ingresar los ingredientes, éstos no contengan algún elemento que pueda dañar el juego de cuchillas. Para limpiar el juego de cuchillas, utilizar escobillas de cerdas plásticas rectas o redondas, nunca utilizar elementos metálicos, filosos o puntiagudos. Leer cuidadosamente y seguir las instrucciones de limpieza contenidas en manual del equipo.

Por favor, ante cualquier duda o consulta no dude en contactarnos a serviciotecnico@tharsa.com.ar

Uso correcto de la mariposa

NO SE PUEDE USAR A MÁS DE VELOCIDAD 4

La mariposa se destruye si se utiliza a una velocidad mayor a 4.

CÓMO INSERTAR LA MARIPOSA

1. Coloca la mariposa sobre la cuchilla de mezcla y gírala ligeramente en el sentido contrario a la rotación de la cuchilla de mezcla.
2. Asegúrate de que la mariposa haya encajado en su lugar y de que no se suelte si se tira de ella hacia arriba.

CÓMO RETIRAR LA MARIPOSA

1. Sujeta el extremo en forma de bola de la mariposa y sácalo girando suavemente en ambas direcciones. Si la mariposa entra en contacto con la cuchilla de mezcla u otros accesorios mientras el aparato está funcionando, podría romperse o estropearse.

- Asegúrate de que la mariposa esté correctamente acoplada a la cuchilla de mezcla antes de configurar la velocidad.
- No superes la velocidad 4.
- No utilices la espátula cuando esté montada la mariposa.
- No añadas ningún ingrediente que pueda dañar o bloquear la mariposa.

Uso correcto del Varoma

CUANDO SE COCINA

- Siempre que se cocina con Varoma el disco de temperatura tiene que marcar **Varoma**.
- No tapar todas las aperturas de la base del Varoma, la tapa tiene que estar bien cerrada en la cocción.
- Para evitar quemaduras abrir la tapa del Varoma para afuera, evitando así que el vapor de a la cara.

Uso correcto de la Espátula

NO UTILIZAR OTRA ESPÁTULA

- La espátula accesorio de la máquina cuenta con un tope que evita que entre en contacto con la cuchilla mientras la misma esta en funcionamiento.
- Su forma y material esta especialmente diseñado para sacar los restos de alimentos sin dañar las cuchillas, pero es importante usar siempre la espátula haciendo el giro a la derecha, empujando del lado plano sin filo para evitar que las cuchillas la dañen.





Tips para no dañar la balanza

CUIDADO DE LA BALANZA

Los sensores de la balanza están en las patas, es importante cuidar las mismas para no descalibrarla, para esto:

- El cable de la máquina no debe estar tirante.
- No golpear el vaso.
- No arrastrar la máquina cuando se la quiere mover.

Tabla deslizante

PARA CUIDADO DE LA MÁQUINA

Sirve para poder "arrastrar" la Thermomix sin afectar la balanza.

No ponerla cerca del borde porque en algunas preparaciones la Thermomix se mueve y podría caerse.

Uso correcto del cubrecuchillas

CUIDADOS DEL CUBRECUCHILLAS

- Nunca superes la velocidad 1 en la configuración manual.
- No uses el giro inverso.
- No utilices temperaturas superiores a 100 °C en la configuración manual.
- Nunca coloques el accesorio boca abajo.
- No uses tarros o recipientes de plástico para cocinar sous-vide.
- No utilices ningún otro accesorio dentro del vaso. Para la cocción sous-vide, se puede usar tanto el cestillo de cocción lenta como el cubrecuchillas. Por tanto, usa CUALQUIERA de los dos accesorios, pero NUNCA los dos a la vez.
- No bloquee o cubras la abertura de la tapa del vaso. Ya sea desde dentro (por ejemplo, con alimentos) o desde afuera (por ejemplo, con un paño).
- No utilices alimentos que puedan bloquear o dañar la funda de cuchilla. Como ser hielo, verduras congeladas o trozos de carne congelada.
- No olvides usar aquellos ingredientes como el ácido cítrico que prevengan las manchas en las partes metálicas.
Para proteger el vaso de posibles manchas de la cocción sous-vide, debe añadirse el jugo de medio limón exprimido o la cantidad de ácido cítrico equivalente al agua en la que se colocará la bolsa de cocción sous-vide. Para evitar la aparición de manchas al cocinar con líquidos acuosos y salados usando el modo de cocción a fuego lento, añadir un poco de jugo de manzana, vinagre o ácido cítrico en sus recetas.
- No olvides lavar, enjuagar y secar bien todas las piezas del Thermomix cuando hayas terminado.
- Nunca superes la cantidad máxima de llenado del recipiente (con agua y con la bolsa dentro del agua)



CONSEJOS Y TRUCOS

¿Tenés pensado preparar algunas comidas deliciosas con ingredientes pequeños y que se hinchan como la quinoa, el amaranto y el bulgur? Entonces utilizá el cubrecuchillas. Con el cubrecuchillas, estos ingredientes se cocinan mejor y no se atascan en la base de la cuchilla, mantienen el grano entero y ofrecen excelentes resultados.