



- **Las cuchillas NUNCA** deben sumergirse en agua, deben lavarse con mucho cuidado de no mojarse.
- Con la máquina en funcionamiento, lo único que puede ser introducida en el vaso es la espátula.
- Cuando cocinemos **con calor, es imprescindible programar el tiempo** y el visor parpadeará.
- **Programar** siempre en el orden: **Tiempo – Temperatura – Velocidad**
- Para cocinar platos "de **ginebra** y **resistencia** vamos" primero al botón de " **velocidad 1**."
- Con la **mariposa** puesta usaremos, como **la velocidad 4**.
- La velocidad **TURBO no funciona en caliente**.
- Para usar las velocidades "de **suavizado** y **espiga**", tenemos que poner primero, en la rueda de las velocidades, el botón de **temperatura VAROMA**.
- Poner siempre la **junta de la tapa** porque si no, no funciona.
- La técnica para hacer los **purés** es : **trocear – cocer – triturar**
- Cuando cocinemos con **temperatura VAROMA** y no queramos usar el recipiente Varoma, pondre el recipiente **presión** en el botón de **temperatura VAROMA**.
- Una vez programada la **velocidad** de **triturar** que deseamos, pulsamos el botón de **temperatura VAROMA**.
- Si incorpora al vaso un **espequeador** externo, antes de poner una velocidad alta, con el fin de que **triturar** mejor.
- Cuando **cocine en caliente y quega, triturar** debe programar una velocidad más alta que **triturar**.
- Cuando termine de cocinar **lavado la máquina** ponga siempre agua (algo más de la mitad del vaso).