



- **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 **giro a la izquierda**" primero el 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** a **espiга**", tenemos que poner primero, en la rueda de las velocidades, el botón de **temperatura**.
- 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 de **la Varoma** en el vaso.
- Una vez programada la **velocidad** presionar el botón de **temperatura** para que se active.
- Si incorpora al vaso un **espeque externo**, antes de poner una velocidad alta, con el fin de que se caliente.
- Cuando **cocine en caliente y quega, triturar** debe programar una velocidad más alta que la que se está cocinando.
- Cuando termine de cocinar **lavara la máquina** ponga siempre agua (algo más de la mitad del vaso).