



*Lo mejor de nosotros para su familia*

<b>TABLA DE FUNCIONES BÁSICAS TM-31</b>					
<b>FUNCIONES BÁSICAS</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>TEMPERATURA</b>	<b>VELOCIDAD</b>	MARIPOSA	IZDA.
Pulverizar - Moler			Velocidad Máxima		
Rallar zanahoria	3 segundos		5		
Rallar cebolla	4 segundos		5		
Rallar patata	2 segundos		4		
Rallar chocolate	12 segundos		8		
Trocear ing. blandos	3 a 4 segundos		4		
Trocear ing. duros	4 a 5 segundos		5		
Triturar			5 + máxima		
Amasados con mantequilla	15 segundos		6		
Amasados con levadura	15 segundos 2-3 minutos		4 Espiga		
Montar nata			3 ½	SI	
Montar claras	1 minuto por clara		3 ½	SI	
Mayonesa			4 poca cant. 5 mucha cant.		
Cuajados, natillas y cremas		Según receta	2	SI	
Sofritos	5 minutos	Varoma	3 ½ poca cant.		
Sofritos	10 minutos	Varoma	3 ½ mucha cant.		
Cocinar ing. muy delicados		Según receta	Cuchara	SI	SI
Cocinar ing. más duros		Según receta	Cuchara		SI

**Nota:** Si quiere hacer un sofrito con trocitos, programe 4 segundos en vel. 4 ó 5 y después baje a la velocidad 1.

**Sugerencia:** Puede trocear 1 kilo de verduras en 5 segundos y velocidad 4. Póngalas en trozos homogéneos para que el troceado quede uniforme.



**Thermomix**