Mycook

Guía de orientación

para preparar sus propias recetas



IMPORTANTE

Programe siempre en éste orden:

1 Tiempo → 2 Temperatura → 3 Velocidad

1 Tiempo



Dependerá de la cantidad y del alimento.

2 Temperatura



40ºC	Masas, chocolate, mantener caliente
50º a 60ºC	Confitados, aceites, salsas con huevo
70º a 90ºC	Arroces, guisos, cocciones largas
100º a 120ºC	Sofreír, hervir, caldos, cocción al vapor, reducciones

3 Velocidad



Velocidad 1	Velocidad especial SOFRITO.
Velocidad 2	Velocidad más baja para remover (pasta, arroz, caldos...)
Velocidad 3	Cocina al vapor
Velocidad 4 o 5	Emulsionar, montar (salsas, helados, nata, claras...)
Velocidad 6 o 10	Triturar, picar, trocear, pulverizar
Velocidad 2 a 5	Puede utilizarse con paleta mezcladora.
Velocidad 6 a 10	Siempre sin paleta mezcladora.

Amasar



Tecla AMASADO

Utilizar para masas duras.

Balanza



Tecla BALANZA

Pesa los alimentos de 10 gramos en 10 gramos.

TURBO Turbo



Tecla de velocidad TURBO

Para picar alimentos duros o triturar cremas y papillas.