

THERMOS® COOKER

MANUAL DE USO





TIPS Y RECOMENDACIONES

- ✓ Ahorro de energía y tiempo, evita que se queme o hiervan demasiado los alimentos, es una forma mucho más segura de cocinar.
- ✓ Los alimentos deben tener la cantidad de líquido o salsa necesaria para una transferencia de calor efectiva. Se deben ajustar ligeramente nuestras recetas para asegurar la cocción de los alimentos dentro de la Thermos® Cooker.
- ✓ Algunas recetas que requieren "cocción a fuego lento" pueden necesitar menos líquido. Estas recetas se basan en la evaporación de la salsa durante la cocción a fuego lento. Tener en cuenta que esto no sucederá dentro de la olla térmica ya que está completamente sellada.
- ✓ Siempre se puede adoptar un enfoque híbrido al cocinar en la Thermos® Cooker. Por ejemplo, se puede volver a poner la olla interior en la estufa al final, para reducir o espesar alguna salsa. En el caso de los garbanzos, se tuvieron que colocar nuevamente al fuego para una cocción mayor antes de aderezarlos.
- ✓ Asegurarse de que toda la comida dentro de la olla interior se caliente antes de colocarla dentro de la olla exterior (Por lo menos dos minutos). Cuanto más baja sea la temperatura, es menos probable que la comida se cocine con eficacia. La regla general sería usar una vez y media el tiempo de cocción de la receta estándar. Pero la verdadera "magia" de la cocina térmica ocurre si deja la comida dentro por más tiempo.
- ✓ Tener en cuenta que después de unas 12 horas, la temperatura dentro de la olla térmica puede descender por debajo de los 60 ° C. Por razones de seguridad alimentaria, debe mantener los alimentos por encima de esta temperatura. Por lo tanto, si se dejan alimentos dentro de la olla térmica durante mucho tiempo, se deben calentar nuevamente antes de servirlos.
- ✓ Como la cocción es a vapor, los queques no se secan, pueden cocinarse por la noche y dejarlos hasta el día siguiente. Quedan super esponjosos.
- ✓ Arroz, hacerlo con las medidas acostumbradas, al romper el hervor, dejarlo 1 a 2 minutos en el fuego y colocar en la Thermos® Cooker de 30 minutos a 1 hora aproximadamente.



PRECAUCIONES

ENVASE TÉRMICO (OLLA EXTERIOR)

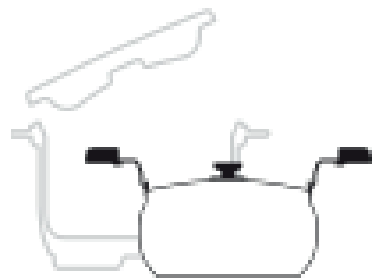
- No calentar directamente.
- No colocar alimentos ni ingredientes directamente.
- No introducir utensilios, la estructura de aislamiento al vacío se dañará.
- No golpear, de lo contrario perderá su función de cocción aislante.
- No limpie la superficie con ningún limpiador corrosivo (como ácido) y cepillo metálico, etc., de lo contrario la superficie se dañará o cambiará de color.
- Es normal que se calienten durante cocción termoaislante. Déjalo reposar un rato. Se enfriará y alcanzará la temperatura adecuada.
- No colocarla cerca de una fuente de calor, de lo contrario la capa aislante de vacío se dañará o la parte de plástico de la tapa se deformará.

OLLA DE ACERO INOXIDABLE (OLLA INTERIOR)

- Para el primer uso, deje hervir 1 taza de agua y 2 tazas de leche. También puede llevar a hervir 1 taza de agua y una pizca de limón, jugo o vinagre.
- No caliente la olla cuando esté vacía.
- Calentar solo a fuego medio. No use fuego alto. No dejar que las llamas de fuego toquen los mangos durante el calentamiento, de lo contrario se sobrecalentará y, por lo tanto, se oxidará y cambiará de color.
- El calcio o las sales pueden dejar manchas o picaduras en la superficie. Las picaduras no son el resultado de una fabricación defectuosa, son inofensivas y no afectará su funcionamiento.
- Evite los cambios bruscos de temperatura. No sumergir en agua fría mientras esté caliente.
- Cuando caliente una olla de acero inoxidable, aparecerá un patrón similar a un arco iris. Este es un efecto habitual y no perjudicará su salud.
- No use limpiadores que contengan cloruro. No use metal duro ni cepillo.

¿CÓMO FUNCIONA MI THERMOS® COOKER?

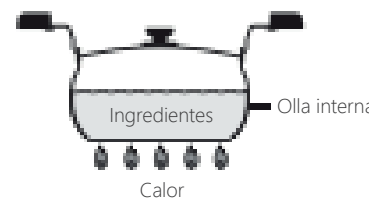
COCCIÓN AISLANTE AL VACÍO



1 Remover la olla interior



2 Añadir los ingredientes y condimentos



3 Cubrir con la tapa de la olla interior. Calentar en cocina regular o de inducción.

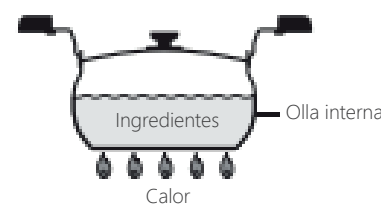


4 Una vez hirviendo, apague la hornilla o en caso sea necesario, continúe calentando un par de minutos más. El proceso de calentar ha finalizado.



5 Colocar la olla interna dentro de la olla externa. Cubrir con la tapa de la olla interna. La comida dentro de la olla interna permanecerá a temperatura alta y será finalmente cocinada.

PARA MANTENER LA COMIDA CALIENTE



1 Situar la comida ya cocinada dentro de la olla interna y calentar hasta hervir. Apagar el calor.



2 Colocar la olla interna dentro de la olla externa. Cubrir con la tapa

PARA MANTENER LA COMIDA FRÍA



1 Enfríar la comida a temperatura ambiente y añadir hielo dentro de la olla interna.



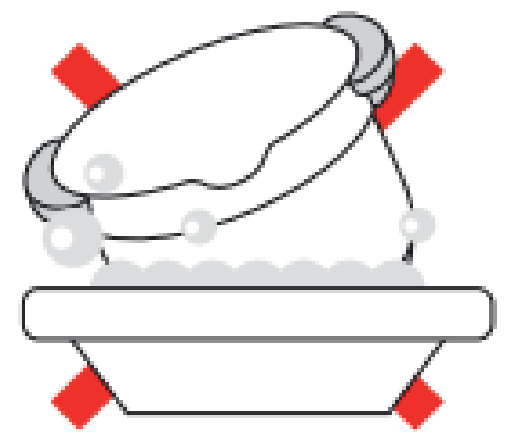
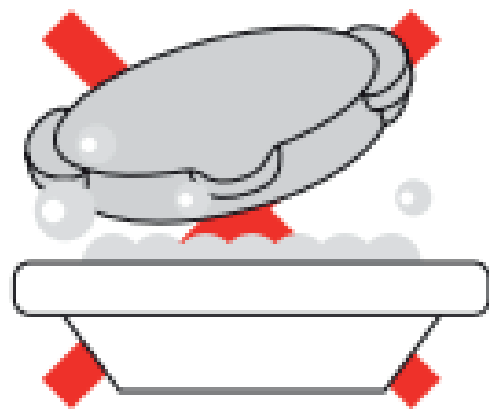
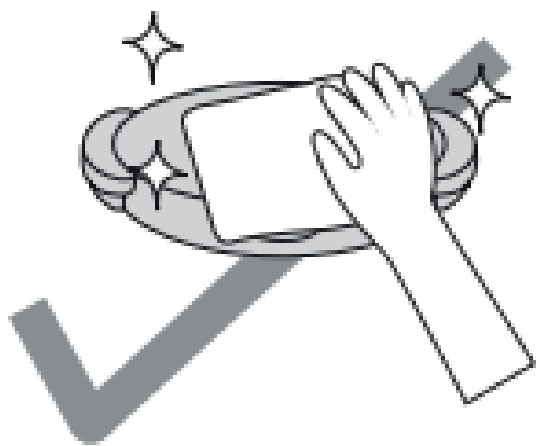
2 Colocar la olla interna dentro de la olla externa. Cubrir con la tapa.



3 El envase térmico de la olla externa puede ser utilizada como hielera.



¿CÓMO LIMPIO MI THERMOS® COOKER?

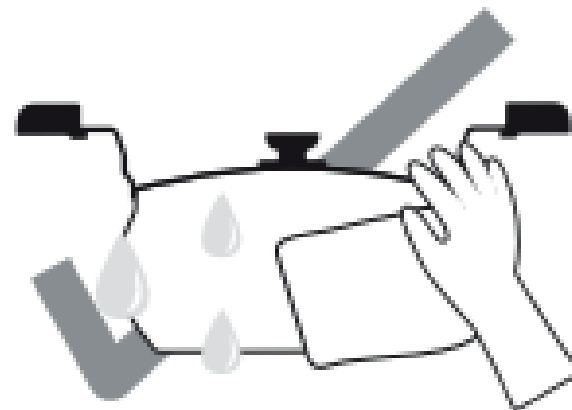
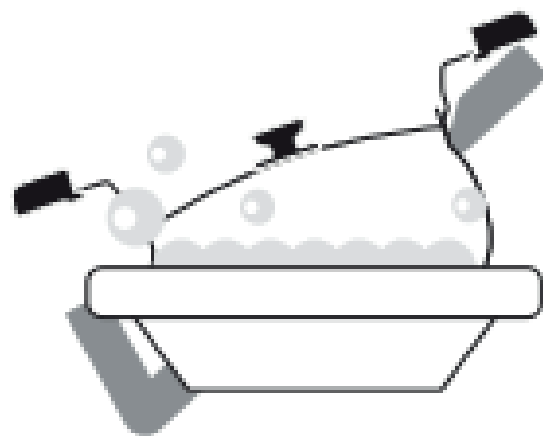


TAPA DE LA OLLA EXTERNA

Limpiar con una toalla suave y húmeda con lavavajillas incluido. Recuerde no sumergirlo en agua, de lo contrario esta será absorbida dentro de la tapa de la hendidura

OLLA EXTERNA

Limpiar con una toalla suave y húmeda con lavavajillas incluido. Recuerde no sumergirlo en agua, de lo contrario esta penetrará dentro de la hendidura entre la pieza de metal y de plástico. Secar minuciosamente después de lavar.



OLLA INTERNA Y TAPA

Remojar en agua con lavavajillas regular y limpiar. Secar con toalla minuciosamente después de lavar.

Ahorra energía y tiempo
para compartir con los demás

THERMOS® COOKER *"Siempre contigo"*

En el hogar o dónde quiera que vayas,
disfruta de la comida recién hecha
a la temperatura ideal

C.C Compupalace: Av. Petit Thouars N° 5356, 2do. Nivel tda. 2110-2111, Miraflores. Tel. 444-3079
Servicioalcliente@tdpcorp.com.pe / 963 765 765 / 659-5959 anexo 111
ventas corporativas: 994 449 446 / 986 652 389 / 998 170 917