

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

¿Se puede levantar la termomix por el asa?

¿Se afilan las cuchillas picando hielo?

¿Cuánto cuesta cambiar un motor o qué pasa si aparece grasa en nuestra base?

En este episodio nos metemos en las tripas de uno de los talleres que repara nuestra máquina.

Os contamos todo lo que la termo esconde bajo la carcasa y os daremos algún consejo para alargar su vida.

Estás en Velocidad Cuchara.

Bienvenidas, bienvenidos a En El Sanatorio.

Rosa Herda.

Juanjo de Namís, gracias por dejarnos entrar en este sanatorio de máquinas.

¿Cómo estás?

Muy bien, ¿tú qué tal?

Bien, ¿cuántos años exactamente llevas arreglando termobixes?

Llevo 18 años, este lunes cumpla 39 años.

Estuve 13 años trabajando en el servicio técnico oficial de la empresa.

Se llama Forber.

En este caso el producto se llama Termomix.

Estuve allí 13 años y ya por mi cuenta llevo como otros 5 años.

Son 18 años que ya es otra caballo rey para mí.

¿Tú eres de los que arregla y cocina o solo arregla termobixes?

Principalmente era sarrelo y aprendí a cocinar gracias a Termomix cuando nació mi Peque Emma para poder hacer los purés porque no tenía ni idea, no sabía hacer fritos ni hacer nada.

Gracias a usar Termomix, sabía de hoy,

siempre cocino principalmente con Termomix

pero soy también capaz de poder cocinar.

O sea que eres el cliente termomix también.

¿Cuáles son las cosas que tenemos que hacer para estirar la vida de la termo?

La principal parte del mantenimiento está más en el vaso.

El vaso a final está preparado para ser totalmente estanco tanto por abajo como por arriba.

Entonces con el uso, la goma de la tapa en unos modelos,

en otros modelos hay que sustituir la tapa completa,

puede llegar a deteriorarse y que nos pierda líquido por la parte superior

o que por la parte inferior la base del vaso pueda sufrir alguna fisura

o que las cuchillas ya de tanto girar el rodamiento termina cogiendo orgura y empieza a perder líquido.

Entonces sí que es súper importante vigilar que el vaso no pierda líquido

y luego el vaso digamos que entra en contacto con la máquina

a través de cinco pines metálicos que lleva

que entran en lo que se llama el módulo de conexión

y entonces sí que es súper importante que cuando limpiemos el vaso

y lo vayamos a poner en la máquina, esos pines estén siempre bien secos.

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

Digamos que vigilando que nuestro vaso no pierda líquido es el principal mantenimiento que tendríamos que hacer a nuestra termomix. Los modelos más modernos, TM5 o TM6, pues sí que sería importante no arrastrarlo por la encimera cuando lo movemos. Normalmente sabíamos tener la termomix a lo mejor colocada en un sitio y la desplazamos para cocinar a otro o nos la acercamos un poco pues sí que es bastante recomendable tener cuidado de si la vamos a mover, aprovechar nuestro asa de transporte para coger la máquina en vilo y llevarla a la zona. De eso quería hablarte yo, lo del asa de la TM5 y la TM6 que tiene esa forma especial, ese asa es para coger la máquina por ahí porque mucha gente dice que si la cojo por ahí se rompe. Claro, o sea, está diseñado para eso, si quieres ver que ese asa si se sufrirá un golpe fuerte o cualquier cosa, se puede romper y se te puede ir el asa, pero si la usamos de una manera normal la máquina se puede coger del asa con total seguridad, incluso la máquina en el menú trae una acción que es modo transporte que nos sirve para que los brazos se cierren, apaguemos la máquina y así podemos moverla con el vaso totalmente anclado a la máquina para que no haya ningún peligro de que la tapa se caiga, se te pueda caer el vaso y realmente ese asa se llama asa de transporte por una seguridad para eso, para moverla y si la queremos llevar a algún otro sitio aunque existe la bolsa de transporte, el accesorio de la bolsa de transporte podríamos llevar la máquina directamente de ese asa. Hablabas de perder líquidos por la goma superior en el modelo TM5 y TM6 la goma va sellada a la tapa directamente, el A31 sí que es una gomita aparte nos vamos a dar cuenta cuando hagamos un gazpacho. Claro, sobre todo al final nos damos cuenta más en la temporada de verano que es cuando hacemos cosas más líquidas, pero con las cremas y el puré puede pasar. En el caso del TM5 y TM6 si que nos hemos encontrado algún caso digamos que la junta que lleva la tapa como tú muy bien dices va a fijar la tapa, o sea que si esa junta se daña se hay que cambiar la tapa y digamos que esa junta lo que haces es entrar por dentro del borde del vaso entonces si alguna vez al ponerla esa junta se queda pellizcada en la parte superior del vaso va a hacer que ocasionalmente el fluido salga pero no significa que la tapa ni el vaso esté roto sino que no ha entrado bien No se ha colocado bien. Entonces yo siempre una recomendación que me gusta dar es colocar la tapa digamos desde la parte del asa, primero canalizo cogiendo la tapa por la lengüeta que tiene en el frontal, la cojo por la lengüeta, coloco primero de atrás y vengo hacia adelante. Entonces me aseguro que la junta está entrando bien en el vaso y que no se va a quedar pillada con la parte superior y me va a perder líquido.

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

Si haciendo todo esto dos o tres veces observásemos que la máquina nos pierde líquido tenemos que hacer una revisión porque hay mucha gente que utiliza la thermomix perdiendo líquido y lo considera lo más normal del mundo y no entra dentro de la normalidad que pierda líquido por ninguna parte.

Hablábamos de la parte de abajo.

Ahí como nos damos cuenta de que estamos perdiendo líquido.

Al final la máquina cuando la cuchilla ya tiene orgura o la base tiene alguna fisura empieza a soltar, la gente me dice es que la máquina me suelta grasa realmente la máquina no suelta ninguna grasa sino que el fluido que nosotros estamos haciendo dentro del vaso

si es una crema, es un gazpacho, es una limonada, es algo más acuoso

eso va a hacer que por la orgura que tiene el líquido se filtre a través del cuerpo de la cuchilla y lo expulsa por la parte que conecta ya con la máquina

entonces ahí donde la tapa de coplamiento, que mucha gente lo llama la florecita para que todo el mundo me entienda, eso literalmente se llama tapa de coplamiento pero la gente muchas veces me dice...

Un poco difícil de limpiar.

Ahí está, dice tengo ahí en la florecita tengo un poquito como de grasa

realmente ya tío no el grasa es que la cuchilla coge orgura y se empieza a filtrar

y entonces si realmente vemos un par de días que ahí está habiendo líquido

pues lo ideal es revisarlo porque puede pasar cualquiera de esas dos cosas

o que la cuchilla tenga orgura o que la base del vaso está y es fisurada

y en algunos casos nos encontramos que coinciden las dos cosas en el mismo tiempo y espacio entonces la pérdida de líquido digamos que se acentúa todavía más

Claro el problema es que este arreglo es sencillo

pero si ese líquido pasa el motor estamos hablando de otra cosa

Claro pues cuando has entrado al taller que has visto que tenemos una caja con motortitos

de motores pues el principal problema que pasa es eso

que eso un día dos tres no te va a pasar absolutamente nada

pero al final si te tiras utilizando la máquina

si un tiempo prolongado ese líquido va filtrando

va filtrando a través del motor y va filtrando los rodamientos

entonces digamos que el rodamiento se termina como erosionando

y hace que el motor produzca mucho ruido incluso que a veces no funcione bien

y otras veces estropea la placa electrónica que lleva el motor

y la máquina nos da un mensaje de código 34 o código 37

bueno pues vamos a coger un motor

aquí quiero ver si tengo alguno de lo que te he dicho

este es un ejemplo

oyes el ruidito ese

oyes ese pues yo siempre arremola hace mucha gracia porque

a tu socio le le llamo yo a esto le llamo los motores de termomis

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

tienen que ser fujisu no tiene que ser nada absolutamente nada
o sea si tú mueves un motor de termomis y quitaras el vaso de la máquina
y esa tapa de acuplamiento tú la hicieras girar con la mano
no tienes que ir absolutamente ningún ruido
y de cachenduel siempre le digo el motor tiene que dar fujisu
que no suene
a ver mucha gente cuenta o se cuenta por ejemplo en instagram
si quieres afilar tus cuchillas de termomis pon hielo en el vaso
y ponga triturar
eso es algo temeroso que me horroriza
o sea lo llevo yendo desde toda la vida
o sea llevo 13 años en la casa oficial
y todo el tiempo llevo y eso es una leyenda urbana
que va a morir o sea se no va a morir nunca
eso se va a quedar por los hielos de hielo
o sea yo siempre he pensado como a ser humano
nos puede entrar en la cabeza que el hielo va a afilar
o sea si queda mejor si pica hielo
pues si queda mejor alguna impureza, algún restito
de una hebrita de algo
pues al picar el hielo se puede quitar pero coger filo como tal
y realmente la cuchilla de termomis no está diseñada
con un filo de un cuchillo que lo miras y ya te cortas
digamos que la esencia de termomis es la potencia de su motor
o sea lo que hace la magia de la textura que tiene termomis
que con otro tipo de robot de cocina no alcanzamos
es la tecnología del motor o sea el secreto está en el motor
la cuchilla es importante pero lo más importante es el motor
bueno me encanta que rompamos este mito por fin
Juanjo, ¿qué se estropea más? La 31, la 5 o la 6
pues no hay un modelo que falle más que otro
sino que cada modelo pues tiene unos patrones de fallo
que se repiten con bastante frecuencia
y es lo que más trabajamos en el día a día
sí que es verdad que por ejemplo el TM6 como
es un aparato que todavía muchos de ellos están en garantía
pues hemos reparado algunos pero no tanto
pero sí que es verdad que el TM6 yo como esto ya te lo digo
como usuario no tanto como técnico
sí que es verdad que es un aparato que es bastante bueno
y resistente. Si te tuvieras que mojar, ¿cuál elegirías?
o sea me mojo claramente o sea
tiraría el último modelo porque es lo que ya

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

o sea es lo que ya tocamos al final estamos acostumbrados todo el mundo en el coche tenemos una pantalla de táctil trabajamos con móviles táctiles tenemos ordenadores táctiles o sea al final la era del táctil se ha hecho... yo me he hecho, me he tenido que hacer digital a la fuerza que es donde te iba a poner el matiz o sea ya todo es digital y yo obviamente el último modelo para mí está por encima de todos pero sí que es verdad que el TM31 es un modelo que digamos las prestaciones que tiene para los años que tiene en el mercado vital, es verdad que era una máquina muy novedosa, muy potente es muy resistente, de todas más termomis como yo digo termomis es una piedra porque hay gente que nos trae hace poco de reparada una termina 300 grados del año 84 como yo, ¿sabes lo que quieres decir? o sea que me ha hecho esta ilusión arreglarla porque tenía los mismos los mismos años que yo pero yo definitivamente o sea si tuviera que elegir un modelo elegiría al último pero por eso porque es en lo que ya estamos y en lo que ya vivimos hay una pregunta que muchas me hacéis en redes no me puedo permitir una máquina nueva pero quiero tener una termomis, ¿a quién se la compro de segunda mano? o ¿a quién se la compro nueva? ¿cuándo no recuerda el papel fundamental de las presentadoras? nosotros siempre a través de las agentes comerciales oficiales de termomis que al final yo a todo el mundo le digo siempre lo mismo pues si ya hay alguien que te esté atendiendo obviamente hazlo con ese alguien y si no conoces a ninguna comercial al final si preguntas a una vecina a una prima alguien de las familias siempre alguien conoce a alguna comercial de termomis yo creo que no hay nadie en el planeta tierra que no conozca a alguna gente comercial entonces yo sí que siempre recomiendo que en la medida que puedan que siempre lo hagan directamente a través de la comercial y de segunda mano exactamente igual porque ellas pues tienen conocimientos técnicos para saber si la máquina está en buen funcionamiento o no y siempre son máquinas

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

que ellas revisan que estén óptimas
¿cómo puedes saber la gente si el servicio técnico
que va fuera de la empresa es de calidad?
eso al final nunca puedes saberlo
la gente hoy en día se mueve mucho por las reseñas de Google
y al final otros usuarios que han probado una cosa
y hablan de ella pues al final te sirve para orientarte
pero yo siempre digo lo mismo al final lo más importante
es ir a un sitio que te den tu factura
que te den tu garantía o sea
que el trabajo quede garantizado vale porque
reparar máquinas el 95% de las veces
reparas la máquina y no hay ninguna reincidencia
pero hay un 5% de máquinas
que pueden tener una reincidencia o que haya
una cosita que esté mal y no la hayas detectado
y yo siempre hago el mismo énfasis
y nuestra política es así
que garantizar los trabajos o sea sobre todo que vayas a un servicio técnico
y tener una garantía de su trabajo y muchas veces
se asocia que solo la casa oficial hace
las mejores reparaciones y a mí sí que me gustaría
aprovechar esta ocasión que estoy allí contigo
que hay mucha gente fuera de las marcas oficiales
pero no solo nosotros en este caso con
termovisino en los coches en un montón de cosas
que hay gente por fuera que hacen trabajos muy serios
y muy profesionales y que se toman su trabajo muy en serio
que es en nuestro caso o sea para nosotros
que el cliente se sienta único y especial
y que su máquina nos importa
¿te parece bien si te pregunto por cuánto cuestan algunas cosas?
¿la tapa? la tapa del vaso
en este caso con nosotros sale a 30€
incluyendo ya IVA ¿la junta de la 31?
¿la goma de la tapa? la goma de la tapa sale en 15€
ya con IVA ¿cambiar la parte de abajo las cuchillas
y demás? las cuchillas las que
nosotros trabajamos salen a 50€
y la base del vaso saldría en 15€ y si ya me carga
el motor pues si te ha cargado el motor
se suele llevar un disgusto bastante grande
pero bueno tiene remedio con nosotros esa reparación

[Transcript] Velocidad Cuchara / Consejos: ¿Qué debo hacer para alargar la vida de mi Thermomix®?

incluyendo IVA mano de obra y todo saldrían 120€
bueno me parece con lo que cuesta la máquina
me parece hasta barato
para terminar ¿cuál es la receta que mejor haces
con Thermomix? pues soy un simergüenza
porque no me acuerdo del nombre de la receta
literal como es pero sí que
es una receta que se usa
Rob Badmati mientras se está cocinando el arroz
en el baroma haces el salmón
y luego le añades el salmón ahumado
y haces una salsa de neldo
lo que pasa es que ahora mismo no me acuerdo exactamente
del nombre de la receta
me la vas a pasar
lo buscamos y la hacemos para velocidad cuchara
pero esa receta muy buena
muchísimas gracias por dejarnos entrar en Thermomix en Mostoles
nos volveremos a ver
pues cuando quieras estás tu casa
un beso