

Utilização

Mesmo que seja fácil de cozinhar com a Bimby®, é sempre importante lembrar como a deve usar com segurança. Aprenda a usar as velocidades e as temperaturas corretamente, e muito mais...



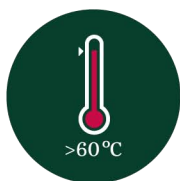
NUNCA EXCEDA A CAPACIDADE DO COPO: Nunca exceda os níveis de enchimento máximo indicados no copo, no cesto ou na Varoma. Confira as indicações de nível de enchimento do copo sempre que adicionar ingredientes. O transbordo no copo, no cesto ou na Varoma afeta as funções de segurança da Bimby® e pode causar ferimentos graves.



AUMENTE A VELOCIDADE PROGRESSIVAMENTE: Depois de cozinhar a altas temperaturas, aumente a velocidade progressivamente.



USO DO COPO DE MEDIDA: Não cubra o orifício da tampa do copo de mistura com nada que não seja o copo de medida da Bimby® e fornecido pela Vorwerk. Não cubra o copo de medida, caso contrário, o vapor não pode escapar, e o aparelho pode ficar sob pressão e causar ferimentos graves.



ACESSÓRIOS QUENTES: Várias peças da Bimby® vão estar muito quentes, ou irão libertar vapor muito quente quando estiver a ser aquecido a temperaturas acima de 60°C. É necessário manter uma certa distância e ter cuidado ao cozinhar pratos quentes. Nunca segure o copo de medida durante o processamento de alimentos acima de 60° C.



USE O TURBO APENAS PARA TRITURAR COMIDA FRIA: Use o modo turbo só para triturar ingredientes frios. Não use o modo turbo, enquanto estiver a cozinhar com comida quente.



LEVE O SEU TEMPO: Quando reduzir a velocidade aguarde pelo menos 3 segundos até que os alimentos processados estabilizem. Só então deve mover o seletor de velocidades para a posição "tampa aberta" e abrir a tampa com cuidado.



REDUZA A VELOCIDADE PROGRESSIVAMENTE: Após a trituração, reduza gradualmente a velocidade e mantenha a velocidade "1" pelo menos durante 3 segundos.



COZINHAR A ELEVADAS TEMPERATURAS: Coloque o copo de medida corretamente no orifício da tampa do copo. Esteja ciente de que a comida quente pode escapar dessa abertura, quando estiver a triturar. Se escapar algum alimento dessa abertura na tampa ou de outro lugar, reduza imediatamente a velocidade e mantenha a velocidade "1" pelo menos durante 3 segundos antes de alterar para a posição "tampa aberta" (só na Bimby® TM31). Espere até que arrefeça, verifique o nível de enchimento e reduza, se necessário.



COZINHAR A VAPOR: O vapor passa pelos orifícios da tampa da varoma. Tenha atenção quando pegar na varoma, toque só na parte lateral. Quando tirar a varoma, tenha cuidado porque o vapor vai continuar a subir pelo copo de mistura.

Mais informações disponíveis em:
www.bimby.pt