


KEEP CALM AND BIMBY IT ON

Temperaturas

37° C	Aquecer suavemente
50° C / 60° C	Banho-maria p/ derreter chocolate
70° C	Banho maria p/ molhos (holandês e bénaise)
80° C / 90° C	Cozinhar com leite ou natas
100° C	Cozer, guisar, estufar
VAROMA	Cozer a vapor e em papelote ou p/ refogar e saltar

Velocidades



	Mexer suavemente
1-2	Mexer
3	Misturar
4 - 5	Picar
6 - 7	Triturar
8 - 10	Pulverizar/ ralar / moer
Espiga	Amassar
Turbo	Golpear alimentos

As velocidades indicadas podem variar consoante a consistência dos ingredientes.

Tempos de cozedura (Varoma)

Salmão (postas - 800 g)	20 min
Filetes (800 g)	15 min
Camarões (800 g)	20 min
Almôndegas (20 uni.)	30 min
Frango (coxas - 800 g)	45 min
Frango (escalopes - 800 g)	20-25 min
Curgete (800 g)	20-25 min
Brócolos (800 g)	20 min
Cenouras (800 g)	35 min

Básicos

Claras em castelo	Com a borboleta programar 1 min por clara/vel 3,5
Natas / chantilly	Com a borboleta programar 2 min/vel 3
Descaroçar azeitonas / cerejas	vel 3 ou 4/  /durante alguns segundos
Desfiar (frango, pato, delícias do mar)	vel 3 ou 4/  /durante alguns segundos
Refogado (alho, cebola, tomate)	Temperatura Varoma, entre 3 e 7 minutos
Cozer ovos (4 no cesto)	14 min/Varoma/vel 1 (com 500 g de água no copo)
Gelo picado	alguns segundos/vel 5
Cebola picada	5 seg/vel 5