HEYBEZ



Guía de bienvenida

Llegué para simplificar cada momento de tu vida

heybez.com.ar

¡Hola!

Desde el equipo de HEYBEZ queremos recordarte algunos
pasos importantes para comenzar a usar tu robot de cocina:

Esto garantizará que tu robot funcione de forma óptima y puedas disfrutar de todas sus funciones.
Si necesitás ayuda en algún paso, no dudes en escribirnos.

1. Encender el robot.

2. Conectarlo a una red WiFi estable.

3. Actualizarlo a la última versión disponible.

4. Realizar una segunda actualización para a segurarte de que todo esté completamente actualizado.

5. Verificar que el país esté configurado en Argentina en los ajustes.

Bienvenido/a a una nueva forma de cocinar

Gracias por elegir el robot de cocina Heybez PMIX08. Esta es una guía rápida, por favor leer el manual de usuario para aprovechar al máximo todas las funciones y características de tu robot de cocina.

Con tu Heybez PMIX08 podrás preparar desde recetas básicas hasta platos gourmet, ahorrando tiempo y esfuerzo en la cocina. Aquí encontrarás consejos útiles, instrucciones claras y recomendaciones para garantizar el mejor rendimiento de tu robot.



1.

Conociendo a HEYBEZ





Qué incluye



Unidad base



Vaso



Tapa del vaso



Tapa de vaporera



Accesorio de vapor llano



Accesorio de vapor hondo



Cesta de vapor



Batidor mariposa



Cubrecuchilla



Cuchilla de 4 hojas



Espátula

Vaso medidor

UNBOXING FANS

2.

Cocinando con recetas guiadas





¿Comenzamos?

Con tu Heybez PMIX08 podrás preparar desde recetas básicas hasta platos gourmet, ahorrando tiempo y esfuerzo en la cocina. Acá encontrarás las primeras recetas para empezar a explorar tu nuevo aliado: Empezá experimentando por estas recetas disponibles en tu robot



Limonada clásica

Fácil 6 vasos Listo en 5’



Torta matera

Fácil 1 unidad Listo en 60’



Hummus de remolacha

Fácil Listo en 5’



Humita

Fácil 8 porciones Listo en 70’

3.

Modo guiado y modo manual

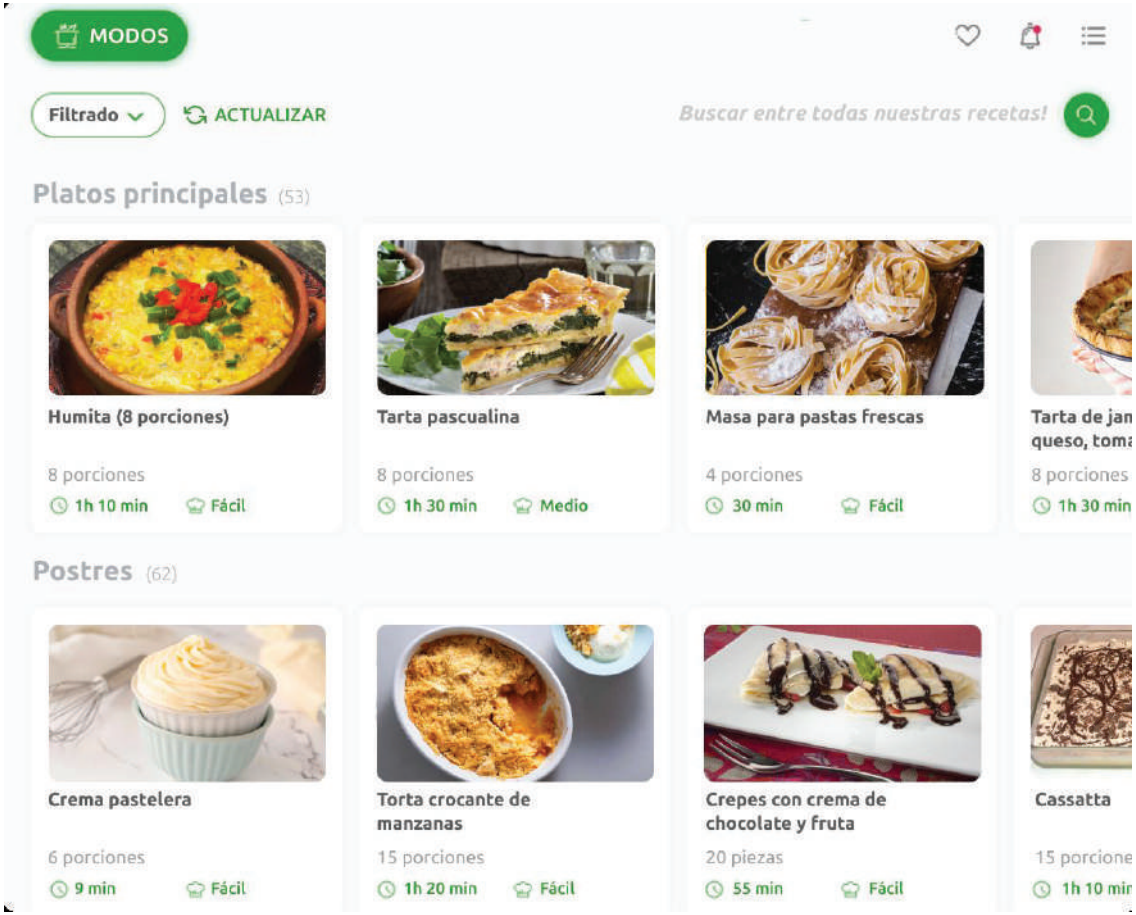




Modo guiado

Cocina asistida a tu medida

El Modo Guiado de Heybez facilita la preparación de recetas mediante instrucciones paso a paso y ajustes automáticos de tiempos, temperaturas y velocidades.
Permite elegir recetas según categorías, ingredientes, tiempo o dificultad, y es ideal para probar opciones nuevas y desafiantes. Además, ayuda a ahorrar dinero y disfrutar de comidas frescas y personalizadas, transformando la cocina en un espacio creativo y práctico.



Modo manual

Control total en tus manos

El Modo Manual de Heybez te permite ajustar cada parámetro con precisión, ofreciéndote la libertad de adaptar el robot a tus necesidades culinarias.

✓ Ajustar la temperatura
✓ Establecer el tiempo,
✓ Configurar la velocidad
✓ Seleccionar CORTAR o MEZCLAR



4.

Modos de cocción





Modos de cocción

Precisión para cada preparación

Heybez incluye una variedad de modos de cocción diseñados para simplificar las tareas más complejas con resultados precisos. Cada modo está optimizado para necesidades específicas.





Saltear

Tus ingredientes con el dorado perfecto. Tus sofritos nunca habían sido tan fáciles ni tan deliciosos.



Sous-vide

Cociná a bajas temperaturas para obtener texturas y sabores que solo encontrás en alta cocina.



Amasar

Desde pizzas hasta panes caseros, amasa cada receta con una precisión impecable.



Cocción al vapor

Cocción saludable. Sabor auténtico. Cociná los alimentos sin perder nutrientes.



Batir

Tus mezclas quedan perfectas. Ideal para cremas, mousses y todo lo que necesite un toque ligero y aireado.



Turbo

Triturá ingredientes duros en segundos. Máxima potencia, al instante



Pesar

Precisión que hace la diferencia. Cada ingrediente en su medida justa.



Hervir

Herví agua, caldos o ingredientes como huevos y vegetales con control de temperatura precisa.



Mantener caliente

Siempre a punto. Siempre delicioso. Tu comida caliente para que puedas disfrutarla en su mejor momento.



Cocción en 4 niveles

Prepará un menú completo al mismo tiempo, aprovechando cada accesorio del robot.



Lavado

Programá el lavado rápido o limpieza profunda y todo listo en minutos para volver a disfrutar de la cocina.



Puré

Los purés alcanzan una textura suave y cremosa. Perfecto para guarniciones y bases que elevan cualquier receta.

Tips & hacks

Cómo evitar forzar la tapa del vaso al cerrar

Para asegurar un cierre correcto sin necesidad de aplicar fuerza, seguir estos pasos:

1. Lubricación inicial: Aplicar una fina capa de aceite en la cara interna del vaso (primeros 2 cm) con el dedo durante los primeros usos. Esto ayudará a que la junta de goma se ablande.

2. Alineación correcta: Colocar la tapa en la posición correcta, alineando las flechas de la tapa y el vaso.

3. Asentar la tapa: Presionar suavemente la tapa en la parte delantera y trasera para asegurarse de que toda la circunferencia esté bien asentada y la junta de goma haya encajado correctamente.

4. Cierre final: Girar la tapa hasta la posición cerrada.

IMPORTANTE: El paso 3 es clave. Si la tapa entra cruzada, puede dañarse. Cuando está bien posicionada, cierra sin esfuerzo.

Sobre la junta de goma: Está diseñada para garantizar un cierre seguro, evitando derrames a altas velocidades y temperaturas. Se asentará con los usos, generalmente en una semana. La sugerencia de usar aceite es solo para quienes tengan dificultad en los primeros usos al girar la tapa.

HEYBEZ

Accesos útiles

Tienda

heybez.com.ar

Recetas

Manual de usuario

Soporte

Comunidad