
bimby

BIMBY®

MANUAL DE INSTRUÇÕES



VORWERK

ID: 20697-4914 PT V2

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Recomendações para sua segurança	5
Dados técnicos	10
Introdução	11
A Bimby®	12
Antes de utilizar a Bimby®	14
Como instalar corretamente o copo	14
Como retirar a lâmina	15
Como encaixar a lâmina	16
Acessórios	17
Copo, base do copo	17
Tampa do copo, copo medida	18
Cesto	19
Espátula	20
Borboleta	21
Varoma	22
Como combinar as diferentes partes da Varoma	22
A melhor forma de utilizar a Varoma	23
Regras básicas ao utilizar a Varoma	26
Utilizar a Bimby®	27
Início do funcionamento da Bimby®	27
Desligar a Bimby®	28
Recomendações para sua segurança	28
Pesar ingredientes na Bimby®	29
Outras informações importantes sobre a balança	29
Trabalhar com a Bimby® a partir do ecrã Home	30
Ajuste do tempo predefinido	31

Seletor de temperatura	32
Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3	32
Regulação da temperatura da Varoma	33
Seletor	33
Velocidade colher	33
Mexer	33
Picar/homogeneizar	34
Função Turbo	34
Função Inversa da lâmina	35
Função Espiga	35
Ligar uma Chave de Receitas da Bimby®	36
Menu Bimby®	36
Receitas favoritas	36
Receitas	36
Por categoria	37
De A a Z	37
Últimas receitas	37
Cozinhar com uma Chave de Receitas da Bimby®	38
Passos em paralelo	38
Ligar uma Chave de Receitas da Bimby®	38
Receitas automáticas	39
Modo de transporte	40
Definições	40
Gestão de Receitas – Apagar Favoritas	40
Idiomas	41
Sobre a Bimby®	41
Repor definições de fábrica	42
Cor do visor	42
Bloquear a Bimby®	43
Contacto	44
Aspetos a não esquecer	45
Modo de desligar automático	45
Proteção eletrónica do motor	45
A primeira utilização e cargas elevadas	45
Limpeza	46
Como lavar o copo e a tampa	46
Como lavar a lâmina	47
Como lavar a Varoma	47
Como limpar o corpo da Bimby®	48
Informações adicionais sobre limpeza	48
Substituir a rede de proteção	49
Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina	49
Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina	50
Notas para as suas receitas	51
Resolução de avarias	52
Regulamentação legal/Copyright	53
Garantia/Serviço de Apoio ao Cliente	54

RECOMENDAÇÕES PARA SUA SEGURANÇA ⚠

A Bimby® destina-se ao uso doméstico (bem como para aplicações similares, por exemplo, hotéis e restaurantes) e está em conformidade com as normas de segurança mais modernas. Para sua segurança, leia cuidadosamente estas instruções de funcionamento antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Deve guardar o Manual de Instruções para futuras consultas. Este Manual de Instruções é parte integrante da Bimby®, por isso deverá estar disponível num local acessível para fácil consulta sempre que a Bimby® for utilizada por outra pessoa pela primeira vez. As instruções de segurança principais também estão disponíveis no menu de operação da Bimby® (ver também página 28).

Não é aconselhável a utilização da Bimby® por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que supervisionados ou instruídos por alguém responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser sempre supervisionadas para assegurar que não brincam com a Bimby®. A Bimby® está em conformidade com as normas de segurança do país em que tiver sido vendida por um representante autorizado da Vorwerk. A conformidade com as normas de segurança não ficará assegura-

da se a Bimby® for usada em qualquer outro país. Assim, a Vorwerk não assume a responsabilidade por quaisquer danos que daí possam resultar.

Perigo de choque elétrico

- Desligue a Bimby® da fonte de alimentação antes de proceder à limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Bimby® em água. Limpe apenas com água e um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o interior, incluindo todo o tipo de resíduos de comida líquidos ou sólidos.
- Inspeccione regularmente a Bimby® e respetivos acessórios, incluindo o copo e o cabo de ligação, para detetar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança. Se detetar algum dano, não utilize a Bimby® e contacte o serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.
- A Bimby® deve ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk. Isto diz igualmente respeito a quaisquer danos ocorridos no cabo de ligação, que só poderá ser substituído pelo serviço pós-venda da Vorwerk. Os trabalhos de reparação mal feitos ou o manuseamento desadequado poderão constituir graves

riscos para o utilizador e para o próprio equipamento.

Perigo de corte na lâmina

- Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.
- Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Bimby® a trabalhar.

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros.
- Utilize as marcas de graduação do copo.
- Use a Bimby® só se a tampa e o anel vedante do copo estiverem limpos. Certifique-se que a borda do copo está sempre limpa. Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Tenha em atenção que não é possível retirar o vedante. Se o tentar fazer, a tampa pode ficar danificada, necessitando ser imediatamente substituída.
- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no 0 e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Nunca use o modo Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, enquanto

estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Bimby®. Nunca segure o copo medida quando estiver a preparar alimentos quentes.

- Tenha cuidado com pequenos salpicos de comida quente que possam escapar pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10).
- Quando triturar alimentos quentes (com temperaturas acima de 60 °C) não pegue no copo medida nem ative o modo Turbo.
- Não use a temperatura Varoma para aquecer ou cozer grandes quantidades de comida.
- Quando utilizar a temperatura Varoma, selecione apenas velocidades baixas (1–6). As velocidades altas poderão provocar salpicos de comida quente ou saída de líquido.
- Coloque a Bimby® em cima de uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Perigo de queimadura por saída de vapor e por líquidos quentes resultantes de condensação

- Certifique-se que coloca a Varoma corretamente no copo da Bimby®.

- Tenha em atenção que o vapor escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Nunca utilize a Varoma sem a respetiva tampa.
- Segure na tampa da Varoma de modo a que o vapor que escape ou qualquer líquido quente que escorra não entre em contacto consigo, sobretudo quando levantar a tampa. Tenha em atenção que quando retira a Varoma da base, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo de mistura.
- Deverá manter as crianças afastadas da Bimby® quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e dos líquidos quentes resultantes de condensação.
- Nunca exceda a capacidade máxima do cesto. O conteúdo do cesto não deverá ultrapassar o limite do mesmo. Certifique-se sempre que a abertura da tampa do copo está desobstruída. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.
- Nunca exceda a capacidade máxima do cesto. O conteúdo do cesto não deverá ultrapassar o limite do mesmo. Certifique-se sempre que a abertura da tampa do copo está desobstruída. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se

para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.

- Certifique-se sempre algumas das ranhuras da Varoma e do tabuleiro estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.

Perigo de queimaduras em contacto com peças quentes

- Tome as precauções necessárias para não se queimar quando manusear peças quentes.

Perigo de ferimentos pela projeção de alimentos frios

- Segure firmemente no copo medida quando estiver a usar a Bimby® com velocidades médias (3–6) e mais altas (7–10) ou se ativar o modo Turbo a fim de picar ou bater alimentos frios.

Perigo de corte em arestas afiadas

- O visor de ecrã tátil da Bimby® é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Nunca toque nas barras de bloqueio da tampa ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby®. Não tente retirar o copo ou a tampa do copo à força.

- Nunca aqueça o copo vazio.
- Ligue a velocidade só quando a borboleta estiver posicionada na posição correta.
- Não selecione uma velocidade superior a 4 com a borboleta encaixada.
- Nunca utilize a espátula com a borboleta encaixada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a peça estiver montada na lâmina e o motor estiver a funcionar.

Perigo de ferimentos por uso de utensílios ou equipamento indevidos

- Use apenas os utensílios fornecidos com a Bimby® (páginas 12–13) ou acessórios originais da Vorwerk Bimby® ou que tenham sido aprovados para utilizar com a Bimby®.
- Nunca utilize a Bimby® com acessórios concebidos para as gerações anteriores deste robot de cozinha nem com acessórios ou utensílios não fornecidos pela Vorwerk.
- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Use apenas o copo medida da Bimby® para tapar a abertura da tampa do copo. Não tape a tampa do copo com toalhas ou outros objetos.
- Use apenas a espátula com o disco de segurança da Bimby® para mexer os alimentos no copo. Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula da Bimby® na abertura da tampa.

Risco para portadores de pacemaker

A Chave de Receitas da Bimby® bem como o local onde a mesma encaixa na máquina, contêm ímanes. No caso de ter um pacemaker, certifique-se que mantém uma distância razoável da Bimby®. Por favor dê esta informação a outros utilizadores da sua Bimby® que tenham pacemaker.

Danos materiais

A Bimby® pode-se movimentar

- Coloque a Bimby® numa superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha a Bimby® a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que o máquina caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Bimby® se mova. Não deixe o equipamento a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Objetos metálicos

- **Chave de Receitas:** nunca encoste objetos de metal, como por exemplo colheres, à zona em que a Chave de Receitas da Bimby® entra em contato com a máquina pois pode danificar a sua Bimby®.

Risco de danos

- **Por vapor:** Quando utilizar a Bimby® com a Varoma, certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.
- **Por fontes externas de calor:** Mantenha uma distância suficiente entre a máquina e as fontes de calor externas, tais como radiadores, placas quentes, fogões, etc. Nunca coloque a Bimby® ou o cabo de ligação sobre qualquer fonte de calor (p. ex., placas quentes, elementos de cozinhar, fogões ou fornos) porque uma ligação não intencional dos mesmos poderá causar danos máquina. Não coloque a Bimby® sobre superfícies quentes.
- **Por derramamento de ingredientes:** O copo deve ser colocado na máquina montado com a lâmina, a junta da lâmina e a base. A falta de uma das peças referidas pode causar danos na máquina devido ao escoamento de líquidos para o seu interior. Certifique-se igualmente que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo, utilizando a própria base.
- **Por insuficiente arrefecimento da Bimby®:** Garanta sempre que as aberturas de ventilação na parte posterior e na parte de baixo da Bimby® estão livres de salpicos de gordura, comida ou outros ingredientes que as possam tapar, caso contrário podem ocorrer danos na máquina. Este procedimento é particularmente importante se as aberturas de ventilação da máquina estiverem cobertas pelo acessório facultativo, rede de proteção. Certifique-se que retirou as redes de proteção antes de efetuar qualquer tipo de limpeza.
- **Por uso impróprio:** Use a Bimby® com corrente alternada e com uma tomada elétrica devidamente instalada por um electricista. A voltagem e a frequência da corrente elétrica devem corresponder aos dados na placa de identificação (afixada na base da Bimby®).
- **Por corrosão:** Certifique-se que os pinos de contacto do copo estão completamente secos após lavar o copo à mão ou na máquina de lavar loiça, para evitar a entrada de humidade na Bimby® através dos pinos.

DADOS TÉCNICOS

Símbolo/Marcação de conformidade



Motor

Motor Vorwerk, sem manutenção, de elevada relutância e uma potência nominal de 500 W.
Velocidade continuamente ajustável de 100 a 10700 rpm (velocidade de mistura de 40 rpm).
Regulação especial da velocidade (modo Espiga) para preparação de massa.
Proteção eletrónica do motor para evitar sobrecargas.

Sistema de aquecimento

Consumo elétrico 1000 W.
Protegido contra sobreaquecimento.

Balança incorporada

Intervalo de pesagem de 5 a 3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de 6,0 kg).
-5 a -3000 g em incrementos de 5 g (até máx. de -6,0 kg).

Corpo da máquina

Material plástico de alta qualidade.

Copo

Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.

Alimentação

Apenas para corrente alternada de 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-2).
Consumo de potência máximo 1500 W.
Cabo de ligação com enrolador, 1 m de comprimento.

Dimensões e peso

Bimby®

Excl. Varoma

Altura	34,1 cm
Largura	32,6 cm
Profundidade	32,6 cm
Peso	7,95 kg

Varoma

Altura	13,1 cm
Largura	38,3 cm
Profundidade	27,5 cm
Peso	0,8 kg

INTRODUÇÃO

Caro Cliente,

Parabéns por ter escolhido a Bimby®.

Durante uma demonstração da Bimby®, teve a oportunidade de observar de perto o que chamamos «de revolução na sua cozinha». Um agente credenciado Bimby® fez-lhe uma demonstração de todas as funções oferecidas pela Bimby® e com ele pôde constatar que o manuseamento da Bimby® é rápido e fácil.

Agora está seguramente ansioso por finalmente poder experimentá-la, para ver como é que a sua nova e fiel parceira vai tornar a sua cozinha mais rápida, fácil e segura. Cozinhar com a Bimby® permite-lhe poupar tempo que pode aproveitar para outras atividades.

O manual de instruções permite-lhe adaptar-se à nova Bimby® passo a passo. Leia-o cuidadosamente. A cada passo verá igualmente que, ao conceber este produto de alta qualidade, tivemos a preocupação de satisfazer os interesses e as necessidades dos nossos clientes.

A facilidade de compreensão passo a passo do modelo das nossas receitas, permite-lhe preparar todas as refeições e pratos sem elevados conhecimentos culinários.

Desejamos-lhe que tire o máximo proveito da sua Bimby® e que, juntamente com a sua família e amigos, desfrute dos benefícios da 5ª Geração!

Vorwerk Bimby®

A BIMBY®

Depois de abrir a embalagem, certifique-se que todos os acessórios da Bimby® estão incluídos. Os acessórios são:

- A Bimby®, incluindo o copo e a tampa
- Cesto
- Borboleta
- Copo medida
- Espátula
- Varoma
- Livro ABC da Bimby®
- Chave de Receitas da Bimby®
- Manual de instruções





- ① Base da Bimby®
- ② Copo
- ③ Base do copo
- ④ Anel vedante da lâmina
- ⑤ Lâmina
- ⑨ Tampa do copo
- ⑩ Borboleta
- ⑪ Espátula
- ⑫ Cesto
- ⑬ Copo medida



- ⑭ Chave de Receitas da Bimby®
- ⑮ Sensor da tampa
- ⑯ Botão de programação
- ⑰ Pega

Varoma

- ⑥ Tampa da Varoma
- ⑦ Tabuleiro da Varoma
- ⑧ Recipiente Varoma

ANTES DE UTILIZAR A BIMBY®

Parabéns por ter adquirido a Bimby®.

Antes de utilizar a Bimby® pela primeira vez, assista a uma entrega com um Agente credenciado da Bimby® e familiarize-se com a mesma.

Antes de utilizar a Bimby®

Certifique-se que a Bimby® está colocada numa superfície limpa, sólida e nivelada, de modo a que não deslize. Recomendamos que mantenha a Bimby® sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Limpe cuidadosamente a Bimby® antes de a utilizar pela primeira vez. Siga as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 46). Retire a película de proteção do ecrã.

Como instalar corretamente o copo

Instale o copo com a pega virada para a frente e fixe-a suavemente na posição ①.

O copo estará corretamente instalado se a pega estiver virada para a frente, tal como ilustrado na figura ①, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro à Bimby®. Para fechar corretamente o copo, coloque a tampa do copo verticalmente sobre o copo ②. A tampa fecha automaticamente quando o seletor é ativado.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não tente forçar a abertura da tampa do copo. Abra a tampa apenas quando o seletor apontar para a posição de tampa aberta e os alimentos ou líquidos no copo da Bimby® estiverem parados.

Perigo de fermentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby®.

Como retirar a lâmina

Para retirar a lâmina: com uma mão, segure o copo pela pega, com a outra mão rode a base do copo 30 graus para a esquerda e puxe a base do copo para baixo ③. Com cuidado, segure a parte superior da lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante ④.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte da lâmina

Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

IMPORTANTE

Tome as devidas precauções para evitar que a lâmina caia acidentalmente.



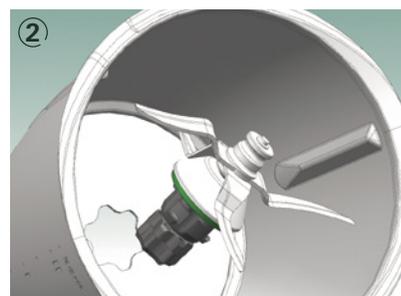
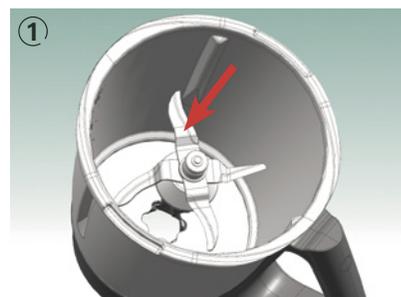
Como encaixar a lâmina

Para voltar a colocar a lâmina, pouse a base do copo numa superfície plana e nivelada, pouse o copo por cima da base e segure a pega com firmeza. De seguida, encaixe a lâmina na abertura do fundo do copo ① ② até que o anel vedante da lâmina esteja em contato com o fundo do copo. Para terminar, rode a base do copo 30 graus para a direita para bloquear a lâmina ③. Certifique-se que a lâmina está correctamente encaixada antes de pôr a Bimby® a funcionar.

NOTA

Risco de danos por derramamento de ingredientes

Garanta que o anel vedante da lâmina está colocado na mesma. Se o mesmo não estiver colocado, os ingredientes a ser processados ou cozinhados poderão escorrer para o interior da Bimby® e danificá-la.



ACESSÓRIOS

Antes de utilizar a Bimby®, gostaríamos de lhe apresentar os seus acessórios mais pormenorizadamente. Estes acessórios são a prova de um design bem conseguido. Todas as peças foram concebidas de forma inteligente e servem vários objetivos.

Copo

No interior e no exterior do copo existem marcas que indicam o nível de enchimento (4). Cada marca corresponde a 0,5 litros. A capacidade máxima do copo é de 2,2 litros (5).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Não deverá exceder a capacidade máxima do copo de 2,2 litros de alimentos e/ou líquidos.
- Utilize as marcas de graduação do copo.

Base do copo

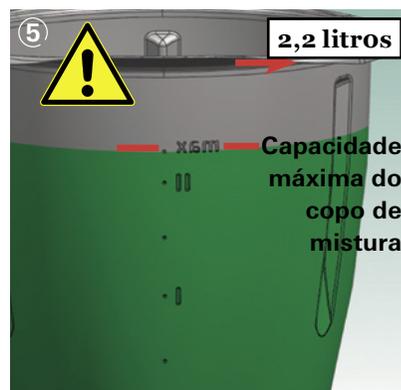
A base do copo (6) é utilizada para apertar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro pode ser colocado sobre qualquer superfície de trabalho. Não é necessário colocar nenhuma proteção ou apoio por baixo do copo.

IMPORTANTE

A base do copo deverá rodar até ao fim de forma a ficar bloqueada. Se a parte inferior não ficar bem instalada, poderá danificar outras peças da Bimby®.

NOTA

Se a base do copo estiver danificada, os ingredientes podem escorrer para o interior da máquina e danificar outras peças da Bimby®.



Tampa do copo

A tampa do copo ① é utilizada para fechar o mesmo. Por razões de segurança, a Bimby® não funciona até que a tampa esteja colocada e corretamente bloqueada. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando o aparelho estiver bloqueado.

A tampa do copo está bloqueada através do mecanismo de bloqueio automático. Este mecanismo consiste em duas barras de bloqueio, que seguram a tampa, e um sensor localizado na parte superior da Bimby®, entre as barras de bloqueio. Certifique-se que este sensor é mantido limpo.

Irá reparar que existe um intervalo de tempo desde que o motor pára até ao desbloqueio do mecanismo de bloqueio. Se o copo estiver cheio até à capacidade máxima, este intervalo de segurança serve para evitar que os ingredientes em rotação dentro do copo espirrem para fora.

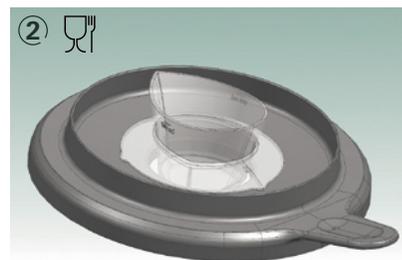
⚠ ATENÇÃO

Tampa do copo

- Use apenas a tampa fornecida para fechar o copo.
- Examine o anel vedante regularmente, a fim de detetar possíveis danos. No caso de haver danos ou vazamentos, substitua imediatamente a tampa. Não é possível separar o anel vedante da tampa do copo nem substituir apenas o anel.

Perigo de ferimentos

- Nunca toque nas barras de bloqueio ou na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby®.



Copo medida

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura devido a alimentos quentes salpicados

- Tenha atenção que podem escapar pequenos salpicos de comida quente pela abertura na tampa do copo. Coloque o copo medida corretamente na abertura, deixando-o no lugar, especialmente ao preparar comidas quentes (p. ex., marmeladas, sopas) com velocidades médias (3–6) e elevadas (7–10, Turbo).
- Não tape a tampa do copo com toalhas ou objetos semelhantes.
- Certifique-se sempre que o copo medida está bem colocado na abertura da tampa e que não é impulsionado para fora pelo conteúdo do cesto. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.

O copo medida é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa para fechar a abertura da tampa do copo e evitar perdas de calor, bem como para evitar que os alimentos que estão a ser cozinhados possam salpicar ou transbordar.

O copo medida pode ser utilizado para medir ingredientes. O mesmo contém duas marcas: a do meio corresponde a 50 ml e a superior a 100 ml.

Coloque sempre o copo medida na abertura da tampa do copo com a abertura virada para cima (2).

Se pretender adicionar um pouco de líquido, não é necessário retirar o copo medida da máquina. Verta simplesmente o líquido na tampa e aguarde que este escorra gradualmente para dentro do copo.

Para adicionar ingredientes através da abertura na tampa do copo, levante o copo medida e coloque-os no copo.

Cesto

O cesto da Bimby® é fabricado em plástico de alta qualidade. É uma peça com várias funções:

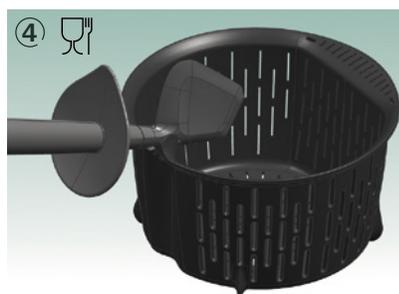
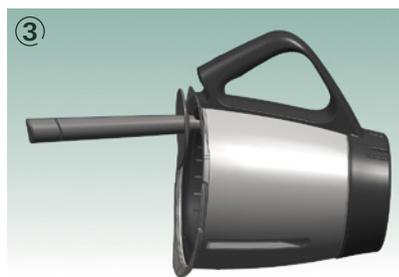
- Coador de sumos de frutas e vegetais. Depois de triturar, insira o cesto no copo e use-o como coador para retirar o líquido. Quando verter o sumo, utilize a espátula para segurar no cesto (3).
- Para cozinhar acompanhamentos como arroz, legumes ou batatas.
- Os alimentos delicados como almôndegas de carne e de peixe, que não devem ser preparados no copo, deverão ser colocados no cesto.

Retirar o cesto requer pouco esforço: coloque a espátula no encaixe do próprio cesto (4) e levante-o (5). A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

- Os pés existentes na parte inferior do cesto (6) permitem que o líquido escorra dos alimentos que estão no interior do cesto.
- No caso de pretender reduzir o líquido dos alimentos (p. ex., molhos), coloque o cesto em cima da tampa do copo (7) em vez do copo medida.

⚠ ATENÇÃO

Nunca exceda a capacidade máxima do cesto. O conteúdo do cesto não deverá ultrapassar o limite do mesmo. Certifique-se sempre que a abertura da tampa do copo está desobstruída. Caso a abertura da tampa esteja obstruída com alimentos quentes, poderá gerar-se um excesso de pressão no copo e o conteúdo quente poderá projetar-se para o exterior. Neste caso haverá risco de queimaduras.

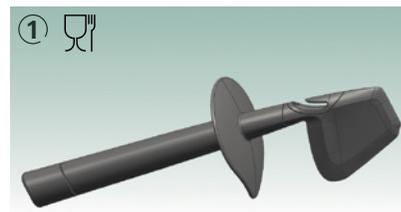


Espátula

A espátula ① é outro exemplo do design inteligente da Bimby®.

- A espátula da Bimby® é o único utensílio que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo ②. Insira a espátula no copo através do bocal da tampa. O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto cozinha, escorre ou corta os alimentos.
- A espátula deve ser utilizada para rapar todos os ingredientes do copo. A ponta da espátula tem a forma exata para caber entre a lâmina e a parede do copo.
- A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que não rebola sobre a superfície de trabalho.
- Quando estiver a coar sumos de frutos ou vegetais, utilize a espátula para segurar o cesto na posição correta.
- Retirar o cesto não requer esforço se utilizar a espátula (veja a página 19, foto ④).

Para evitar que a espátula fique com pequenos cortes na extremidade, utilize-a sempre no sentido oposto ao do corte da lâmina.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso de utensílios indevidos

- Use apenas a espátula com o disco de segurança, fornecida com a Bimby®, para mexer os alimentos no copo.
- Feche a tampa do copo antes de inserir a espátula na abertura da tampa do copo.
- Não utilize quaisquer outros utensílios para mexer, tais como colheres de metal, colheres de pau, etc. Estes utensílios podem ficar presos na lâmina e causar ferimentos.

Borboleta

- A borboleta ③ (aqui, encaixada na lâmina) ④ ajudá-lo-á a obter melhores resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É igualmente o utensílio ideal para a preparação de pudins ou molhos cremosos.
- Ao ferver leite ou ao preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona um movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem.

É fácil encaixar e desencaixar a borboleta: encaixe a borboleta tal como ilustrado na figura ⑤ e gire-a ligeiramente para a esquerda. Deste modo, a borboleta deverá ficar encaixada na lâmina, não sendo possível retirá-la puxando na vertical. A sua extremidade arredondada assegura a fácil remoção. Para retirar a borboleta, pegue na extremidade arredondada e levante-a em movimentos rotativos em ambos os sentidos.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de ferimentos por uso inadequado

- Certifique-se que encaixou corretamente a borboleta na lâmina antes de acionar a velocidade.
- Não selecione uma velocidade superior superior a 4 quando a borboleta estiver encaixada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver encaixada.



Varoma

A Varoma ① é constituída por três partes ②:

- Um recipiente Varoma (fundo)
- Um tabuleiro Varoma (meio)
- Uma tampa Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade, próprio para alimentos.

NOTA

- Guarde sempre a Varoma com a tampa colocada ①.
- Use a Varoma apenas com a Bimby® (não indicada para micro-ondas, forno ou outros aparelhos).

Como combinar as diferentes partes da Varoma

Pode utilizar a Varoma em qualquer uma das seguintes combinações:

Combinação 1:

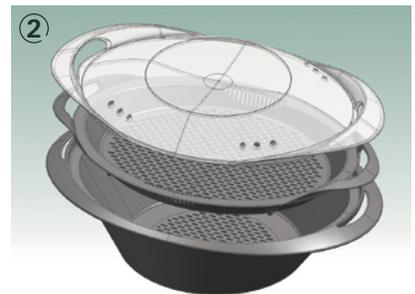
Recipiente Varoma mais tabuleiro Varoma e tampa ②.

Esta é a melhor combinação para cozinhar diferentes alimentos, p. ex., vegetais com carne ou peixe.

Combinação 2:

Recipiente Varoma mais tampa Varoma ③.

Esta é a melhor combinação para cozinhar grandes quantidades do mesmo alimento, p. ex. vegetais, batatas ou grandes pedaços de carne ou salsichas



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

Nunca utilize a Varoma sem a respetiva tampa.

IMPORTANTE:

Se a tampa da Varoma não for corretamente colocada, o vapor escapar-se-á e os alimentos no interior da Varoma não ficarão adequadamente cozinhados.

A melhor forma de utilizar a Varoma

A Varoma é um acessório concebido para a Bimby® e só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma deverá preparar corretamente a Bimby®.

Passo 1: Preparar a Bimby®

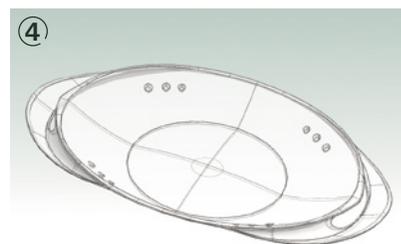
Coloque o copo na Bimby®. Encha-o com, pelo menos, 0,5 litros (500 g) de água para 30 minutos de cozedura a vapor. Se utilizar o cesto, coloque-o dentro do copo e junte os ingredientes, p. ex., batatas ou arroz. Coloque a tampa.

Para dar um sabor diferente pode utilizar uma mistura de vinho e água ou caldos de vegetais em vez de água.

Passo 2: Encher a Varoma

Coloque a tampa ao contrário em cima da superfície de trabalho ④ e coloque o recipiente Varoma sobre esta – deverá encaixar precisamente nas ranhuras. Coloque os alimentos no recipiente Varoma ⑤. Tenha em atenção que algumas ranhuras deverão permanecer desobstruídas, para que o vapor se espalhe uniformemente. À medida que for enchendo a Varoma, coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo no fundo e os alimentos que exigem menos tempo de cozedura em cima.

A tampa da Varoma posta por baixo do recipiente Varoma evitará que o líquido dos vegetais lavados, fruta madura, da carne crua ou do peixe molhe a superfície de trabalho.



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

- Certifique-se sempre que a abertura na tampa do copo e algumas ranhuras da Varoma estão desobstruídas, caso contrário poderá ocorrer uma saída descontrolada de vapor.
- Certifique-se que coloca a Varoma corretamente sobre o copo da Bimby®.

Quando utilizar o tabuleiro da Varoma, coloque-o no recipiente Varoma. Certifique-se que o tabuleiro da Varoma está encaixado de forma ajustada, sem esforço e simétrica. Só depois deverá colocar os alimentos ①. Coloque a Varoma na posição correta, sobre o copo (sem o copo medida), de modo a que fique bem encaixada ②.

Coloque a tampa da Varoma por cima. Esta deve ficar encaixada de forma ajustada e simétrica, de forma a selar a Varoma, não permitindo que o vapor se escape.

IMPORTANTE:

Nunca deixe o copo medida na tampa do copo quando usado em conjunto com a Varoma.
Se a tampa da Varoma não ficar bem posicionada, não acumulará vapor suficiente para cozinhar. Isto atrasará o processo de cozedura.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor e água de condensação quentes.

- Tenha em atenção que o vapor escapa pelas aberturas laterais e superiores da Varoma.
- Deverá manter as crianças afastadas da Bimby® quando estiver a utilizar a Varoma e avisá-las dos perigos do vapor e da água de condensação quentes.

Perigo de queimaduras devido a alimentos quentes salpicados.

- Quando utilizar temperaturas acima de 60°, nunca utilize velocidades elevadas (8 -10) nem a função Turbo.

Passo 3: Cozinhar a vapor com a Varoma ③

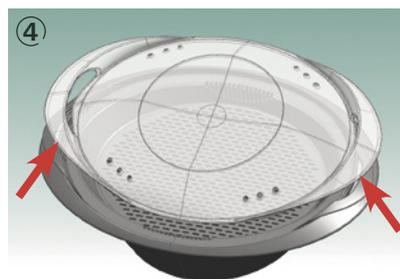
Basta escolher o tempo pretendido e a temperatura Varoma, seleccionando os respetivos seletores no ecrã. Para iniciar o processo de cozinhar a vapor, deverá rodar o botão de programação para uma velocidade entre (4 -6). Nesse momento, o temporizador começa a funcionar. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo começam a ferver, produzindo vapor quente. O vapor passa pela abertura na tampa do copo para a Varoma. Os alimentos são cozinhados delicadamente no vapor quente. Atenção: a temperatura máxima na Varoma é de 120 °C, de acordo com os ingredientes usados (p. ex., óleo).



⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou por líquidos quentes resultantes de condensação

- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais.
- Segure na tampa da Varoma para que o vapor que escape ou qualquer líquido quente que esorra não entre em contacto consigo quando levantar a tampa.
- Tenha em atenção que, quando retira o recipiente Varoma, o vapor quente continua a sair pela abertura existente na tampa do copo.

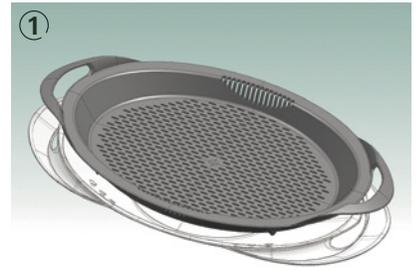


Quando os ingredientes estiverem cozinhados ou para verificar se estão, rode o botão de programação para a esquerda até parar a lâmina. Para abrir a Varoma, incline ligeiramente a tampa para a frente de modo a que o vapor saia pela parte de trás (4). Preste atenção para deixar que a água da condensação esorra para o interior da Varoma segurando a tampa ao centro em cima da Varoma. De seguida, retire e coloque a tampa da Varoma virada ao contrário sobre a superfície de trabalho.

Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro da Varoma, esperando alguns segundos para que o líquido acumulado esorra para o interior do copo. A seguir, coloque o tabuleiro da Varoma e a Varoma sobre a tampa.

Regras básicas ao utilizar a Varoma

- Utilize água em quantidade suficiente no copo.
- O recipiente e o tabuleiro da Varoma possuem um padrão homogêneo de pequenas ranhuras que garantem uma distribuição homogênea do vapor na Varoma.
- Os alimentos deverão ser sempre colocados de modo a que o maior número possível de ranhuras fique «livre». Dispor os alimentos de uma forma não compacta é habitualmente suficiente para garantir este efeito.
- Pode cozinhar alimentos de diferentes consistências e durezas ao mesmo tempo. Coloque os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais longo em baixo e os alimentos que exigem um tempo de cozedura mais reduzido em cima, por exemplo, peixe no tabuleiro e vegetais no recipiente Varoma.
- Os vegetais cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços do mesmo tamanho. Os tempos de cozedura indicados são aproximados, o tempo de cozedura real depende da qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o tabuleiro e o recipiente da Varoma de modo a garantir que alimentos como carne, peixe e massas não pegam.
- Não queira tornar os seus molhos e sopas mais espessos até estes estarem totalmente cozinhados. Os ingredientes que utilizar para «engrossar» o molho podem fazer com que o vapor não se forme de modo homogêneo no copo e, deste modo, atrasar o processo de cozedura geral.
- Poderá usar a tampa da Varoma, virada ao contrário, como coletor de líquidos do tabuleiro da Varoma ①.



IMPORTANTE:

30 minutos de cozedura a vapor requerem 0,5 litros (500 g) de água.
Por cada 15 minutos adicionais, é necessário juntar 250 g de água.

UTILIZAR A BIMBY®

Início do funcionamento da Bimby®

Puxe com delicadeza o cabo elétrico para fora do compartimento e ligue-o a uma tomada de corrente. Pode escolher o comprimento de cabo que desejar, até o máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Bimby®, para evitar cabos «emaranhados»! Verifique se o cabo não fica em esforço, para que a balança funcione corretamente. Não deixe que a Bimby® fique assente sobre o cabo. Se isso acontecer, a máquina não ficará apoiada firmemente sobre a superfície, e a balança não fará pesagens corretas. Agora a Bimby® está pronta para ser utilizada.

Pressione o botão de programação para ligar a Bimby®. De seguida, será exibido o ecrã Home (2).

Pressione o botão Home para regressar ao ecrã Home a partir das várias opções do menu. É possível redefinir os seletores de tempo, temperatura e velocidade no ecrã Home, bastando, para tal, pressionar e manter pressionado o ícone Home. Mantenha a Bimby® sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la sempre que for necessário.

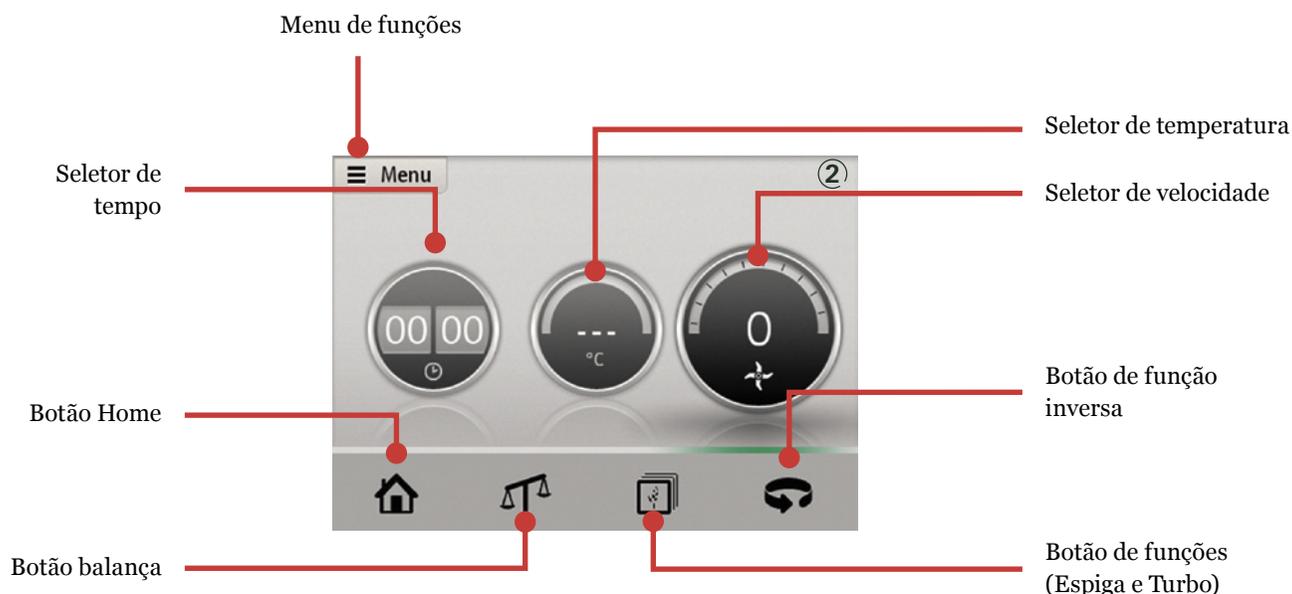
NOTA:

A Bimby® pode-se movimentar

Coloque a Bimby® sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha o aparelho a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia da bancada da cozinha.

Risco de danos por vapor

Quando utilizar a Bimby® e/ou a Varoma certifique-se que deixa uma folga suficiente em cima (armários de parede, prateleiras) e dos lados para prevenir danos causados pelo vapor.



Desligar a Bimby®

Para desligar a Bimby®, pressione e mantenha pressionado o botão de programação (16, página 12) até aparecer a mensagem que a Bimby® está a desligar. Pode libertar o botão assim que aparecer esta mensagem no ecrã.

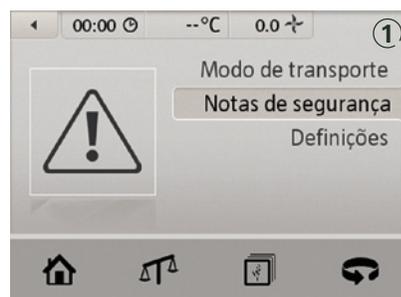
⚠ ATENÇÃO

Embora a Bimby® possua dispositivos de segurança, este aparelho aquece alimentos a uma temperatura até 120 °C e mistura-os com uma lâmina que roda a uma velocidade até 10.700 rotações por minuto. Durante o processo de preparação da comida, ocorrem determinados efeitos físicos que, certamente, já conhecerá das suas panelas e fogões, como, por exemplo, o transbordar do leite a ferver. Estes efeitos físicos não podem ser evitados. Por esse motivo, aconselhamos que cuide e manuseie a Bimby® de modo adequado.

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte em arestas afiadas

O visor da Bimby® é de vidro e pode estilhaçar, caso seja manuseado de modo inadequado.



Recomendações para sua segurança

Leia cuidadosamente estas recomendações de segurança quando utilizar a Bimby® pela primeira vez. Para rever os temas mais relevantes, basta selecionar as “Notas de segurança” no menu Bimby® (1).

Pesar ingredientes na Bimby®

Pressione o botão da balança para ativar a função de balança integrada da Bimby® (2). Pode pesar ingredientes diretamente no copo e na Varoma. Para usar a balança, proceda da seguinte forma:

Passo 1: Insira o copo.

Passo 2: Toque no botão da balança.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (3 kg, no máximo) e verifique a quantidade no visor.

Passo 4: Se pretender adicionar mais ingredientes, toque no ícone “Tara” e adicione o próximo ingrediente. Quando terminar de pesar o último ingrediente, toque no ícone “Ok” (3).

Repita estes passos quantas vezes forem necessárias até um peso máximo de 6 kg. A variação para um peso de 3,0 kg é de +/- 30 g.

IMPORTANTE:

Ao efetuar a pesagem, não toque nem encoste nada à Bimby® e certifique-se que não há nenhum objeto nem nada por baixo do aparelho. Certifique-se também que o cabo eléctrico não está em tensão.



Outras informações importantes sobre a balança

A função de balança funciona de 5 g a 6 kg, em fases de 2 vezes 3 kg. Quando estiver a pesar ingredientes utilizando a função de balança, adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos antes que a balança apresente o peso correto.

Se retirar um ingrediente do copo, a balança indicará um valor negativo, de acordo com o peso do ingrediente retirado.

Quando utilizar a função de pesagem para adicionar ingredientes, não adicione mais de 3 kg de cada vez. Se adicionar mais de 3 kg de cada vez, será exibida uma mensagem de sobrecarga.

Antes de pesar ou utilizar a função Balança, toque sempre primeiro no botão da tara. balança. Desta forma irá aumentar a precisão da balança. Tenha cuidado para não deslocar a Bimby® durante o processo de pesagem. Se a função de balança não for usada durante mais de 15 minutos, a Bimby® desliga-se automaticamente. Se tocar novamente no botão da balança antes do aparelho se desligar, os 15 minutos começam novamente a contar. Com o motor em funcionamento, pode pesar ingredientes até à velocidade 4. No entanto, a precisão dos valores apresentados vai depender do conteúdo do copo.

A balança digital pesa em porções de 5 gramas. Se a quantidade do ingrediente colocada no copo for inferior a 5 gramas, a balança não assume o peso colocado no copo.

Trabalhar com a Bimby® a partir do ecrã Home

Passo 1: Definir o tempo

Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos.

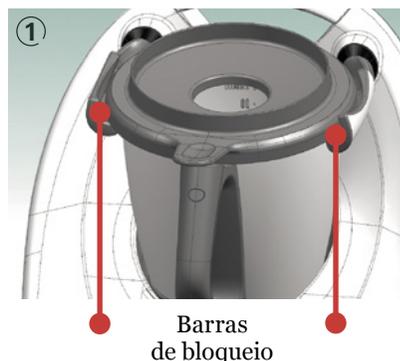
Selecione o tempo entre 0 a 1 minuto em intervalos de 1 segundo,
1 a 5 minutos em intervalos de 10 segundos,
5 a 20 minutos em intervalos de 30 segundos,
20 a 99 minutos em intervalos de 60 segundos.

Passo 2: Definir a temperatura

Toque no seletor de temperatura e use-o para definir a temperatura pretendida para aquecer ou cozinhar os ingredientes no copo. Se não pretender aquecer, ignore este passo. Tenha em consideração que a função de aquecimento da Bimby® permanece inativa se não definir um tempo de funcionamento.

Passo 3: Iniciar o funcionamento da Bimby®

Toque no seletor, usando-o para definir a velocidade pretendida. Assim que tiver definido a velocidade, o mecanismo de bloqueio ① bloqueará a tampa e o tempo predefinido começará a contar até 00:00, em intervalos de 1 segundo. No modo de mistura a frio, a velocidade de mistura desliga-se automaticamente assim que o tempo predefinido é atingido. O sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. De acordo com a velocidade predefinida, o mecanismo de bloqueio libertará a tampa apenas após alguns segundos, para assegurar que não há derrame de líquidos. Após aquecer e cozinhar os alimentos, a Bimby® no modo de mistura a quente tem um comportamento diferente do modo de mistura a frio. Assim que o tempo predefinido termina, a lâmina continua a mexer suavemente durante 8 segundos para ajudar a evitar que o conteúdo queime na base do copo. Após os 8 segundos adicionais, o motor da Bimby® pára e o sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. Note que não é necessário esperar que terminem os 8 segundos, em alternativa, pode parar a sua Bimby® manualmente em qualquer altura durante esses 8 segundos.



IMPORTANTE:

Só é possível aquecer e cozinhar se tiver sido determinado um período de tempo.

⚠ ATENÇÃO

Antes de usar a Bimby®, certifique-se sempre que o anel vedante está corretamente colocado na lâmina. Se usar o equipamento sem a lâmina, o anel vedante da lâmina ou a base do copo, o aparelho pode ficar danificado.

⚠ ATENÇÃO

Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby®.

Ajuste do tempo predefinido

É possível alterar o tempo predefinido em qualquer altura enquanto prepara a receita. Toque no seletor de tempo, se este ainda não estiver ativo, e rode o botão de programação para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para reduzir. Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos. O temporizador pára e a contagem decrescente reinicia-se assim que for selecionada nova velocidade.

Se o tempo não estiver predefinido e o seletor de velocidade for ativado, a Bimby® pára automaticamente após um período máximo de 90 minutos, após o que será emitido um sinal sonoro.

ATENÇÃO

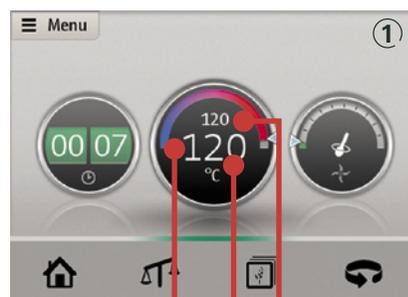
Retire o copo com cuidado para não derramar o conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

Seletor de temperatura

É possível definir a temperatura num intervalo entre 37 °C e 120 °C. A temperatura pretendida é indicada no centro do seletor de temperatura, em algarismos grandes. A temperatura do copo é indicada ao longo da margem superior do seletor de temperatura, numa escala de cores que vai do azul ao vermelho. A temperatura real do copo também é exibida em algarismos mais pequenos entre a temperatura pretendida e a escala de cores (1).

As temperaturas predefinidas e reais exibidas são apenas valores aproximados. Se não pretende aquecer ou cozinhar alimentos, certifique-se sempre que o valor da temperatura predefinida está definido como “---”. Em alternativa, desligue a função de aquecimento tocando no seletor de temperatura e rode o botão de programação para a esquerda para “---”. Assim, evitará que os ingredientes aqueçam inadvertidamente no copo, caso tenha sido predefinido um tempo de funcionamento. A função de aquecimento só será ligada se tiver sido predefinido um tempo de funcionamento no seletor de tempo.

A Bimby® também utiliza LED no corpo da máquina para indicar se a máquina está a preparar pratos frios (luz verde intermitente) ou quentes (luz vermelha intermitente a partir do momento em que o copo atinge a temperatura de 55 °C – 60 °C) (2).



Escala de cores
Temperatura predefinida
Temperatura real do copo



Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3

As velocidades 2 e 3 foram concebidas para o aquecimento suave. Ao selecionar estas velocidades, a temperatura aumentará mais lentamente do que na velocidade 1 ou inversa, o que permite um aquecimento gradual de ingredientes sensíveis.

Início suave (acima de 60 °C/140 °F)

Se a função Turbo for ativada ou se o motor arrancar enquanto a temperatura no copo de mistura for de 60 °C ou superior, um sistema eletrónico evitará que os alimentos sejam projetados para o exterior aumentando a velocidade lentamente. Este início suave só funcionará se os alimentos tiverem sido aquecidos na Bimby®, pois só neste caso o sensor de temperatura é capaz de medir a temperatura atual e ativar o início suave em conformidade. Se desejar utilizar a Bimby® para cozinhar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho, p. ex., preparar um molho com os sucos quentes de uma carne preparada fora da Bimby®, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.

Regulação da temperatura da Varoma

Se a opção de temperatura Varoma ③ estiver ativa, podem ser alcançadas temperaturas até 120 °C (248 °F) dependendo dos ingredientes usados, p. ex., óleo. Note que o valor da temperatura atual mudará para “Varoma” a partir do momento em que o copo atinja a temperatura de 100 °C, necessária para cozinhar a vapor. A escala de cores continuará a mostrar a temperatura atual do copo (100 °C – 120 °C). Em 15 minutos, à temperatura Varoma, evaporam-se 250 g de água ou líquidos à base de água. A temperatura Varoma é usada para cozinhar a vapor (ver páginas 22 – 26) e reduzir o líquido em excesso de alguns cozinhados. Para saltear ingredientes, a temperatura recomendada é de 120 °C. Esta temperatura só é atingida quando a maior parte da água contida nos alimentos tiver evaporado.

IMPORTANTE:

Nunca aqueça o copo vazio.



Seletor de velocidade

Para escolher a velocidade pretendida, toque no seletor de velocidade e rode o botão de programação para a direita. Tem à sua escolha as seguintes velocidades:

Designação	Nível de velocidade	Rotações/mín.
Velocidade colher		40
Mexer	1–3	100–500
Picar/homogeneizar	4–10	1100–10200
Função Turbo	Turbo	10700

Velocidade colher

A velocidade colher ④ pode ser selecionada utilizando o botão de programação. Com este modo, os alimentos são mexidos lentamente como se os mexesse num tacho. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são cortados e ficarão em pedaços grandes.

Mexer

Utilize as velocidades baixas 1–3 para mexer suavemente. Esta velocidade reduzida é ideal quando cozinha estufados.

Picar/homogeneizar

Utilize a gama de velocidades de 4 a 10, para picar alimentos, para misturar e homogeneizar. Certifique-se sempre que regula a velocidade lentamente para o valor desejado, com o o copo medida encaixado na abertura da tampa do copo. Assim evita que os alimentos que deseja cortar sejam projetados para o exterior.

⚠ AVISO

Não coloque as mãos na abertura da tampa do copo com a Bimby® a trabalhar.

Função Turbo

Utilize a função Turbo para trabalhar com a Bimby® na velocidade máxima. Para ativar a função Turbo, toque no botão de funções (1) e selecione Turbo (2). No ecrã Turbo (3), selecione o tempo de homogeneização pretendido, entre 0,5 a 2 segundos, tocando no ecrã e de seguida rode o botão de programação. Por exemplo, se quiser um corte mais grosso de maiores quantidades de alimentos, ative o botão Turbo 3 a 4 vezes durante 0,5 segundos e, se necessário, repita. O resultado que obterá deste procedimento serão alimentos cortados uniformemente. A função Turbo também pode ser utilizada quando o motor já está em funcionamento; esta função desativa-se automaticamente quando a temperatura no copo é superior a 60 °C ou quando está ativada a função Espiga.

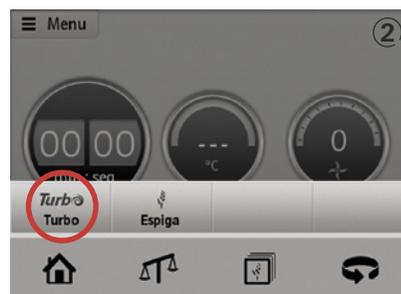
⚠ ATENÇÃO

Perigo de queimadura por saída de vapor ou líquidos quentes resultantes de condensação

- Nunca ative a função Turbo, nem aumente abruptamente a velocidade, quando estiver a preparar alimentos quentes (temperatura acima de 60 °C), especialmente se os mesmos não foram aquecidos na Bimby®. Nunca segure o copo medida enquanto estiver a preparar alimentos quentes.
- Retire o copo com cuidado para não derramar o seu conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

IMPORTANTE:

Para homogeneizar os ingredientes a uma temperatura superior a 60 °C, p. ex., ao preparar um molho a partir de sucos quentes de uma carne preparada fora da Bimby®, deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.



Função inversa da lâmina ↺

Prima ↺ para inverter o sentido de rotação da lâmina ④.

Premindo esta função, pode inverter a rotação da lâmina da direita para a esquerda em qualquer velocidade, exceto na função Turbo. A operação inversa é indicada pelo símbolo correspondente exibido no visor ou espere que o tempo selecionado chegue ao fim e que função inversa seja automaticamente desligada.

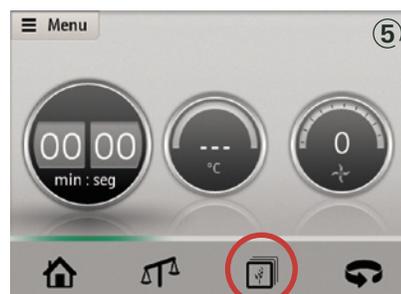
Esta operação destina-se a mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados.



Função Espiga 🌽

Utilize a função Espiga 🌽 para preparar massas lêvedas ou massa para pão. Para ativar a função Espiga, pressione o botão de funções ⑤ no visor e selecione o ícone da função Espiga ⑥. Na parte superior do ecrã, será exibida uma mensagem a confirmar a seleção. De seguida, aparecerá uma espiga de milho no ecrã a indicar que a função Espiga foi selecionada. Toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos. A operação alternada efetuada enquanto a massa é misturada para a direita e para a esquerda assegura um processamento homogêneo da massa no copo de mistura.

Para desativar a função Espiga, pressione novamente o botão de funções. Na parte superior do ecrã, será exibida uma mensagem a confirmar a seleção. A função Espiga só está disponível se o copo tiver arrefecido, depois de cozinhar, e tiver descido a uma temperatura abaixo dos 60 °C (140 °F). Se a temperatura for mais elevada, não é possível iniciar a função Espiga e será exibida uma mensagem de erro. Note que enquanto a função Espiga estiver ativa, o sistema de aquecimento, a função Turbo e a função Inversa estão desativadas.



IMPORTANTE:

A Bimby® pode-se movimentar

Coloque a Bimby® sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e anti-aquecimento, de modo a que não deslize. Mantenha a máquina a uma distância suficiente da borda desta superfície para evitar que caia ao chão. Quando estiver a amassar ou a cortar alimentos, pode dar-se um desequilíbrio no copo que, em algumas circunstâncias, poderá fazer com que a Bimby® se mova. Não deixe o aparelho a trabalhar sem supervisão pois poderá cair da superfície de trabalho.

Ligar uma Chave de Receitas da Bimby®

Para estabelecer a ligação com uma Chave de Receitas da Bimby®, ligue-a à porta existente na parte lateral da sua Bimby®. A chave ficará bloqueada na posição correta assim que o ímã estiver suficientemente próximo ①. O ecrã indicará qual é a Chave de Receitas da Bimby® que está ligada. De seguida, surgirá o símbolo da chave de receitas à frente do menu “Receitas”, no menu principal. As receitas da Chave de Receitas da Bimby® podem agora ser escolhidas e preparadas através do menu “Receitas” ou do submenu “Receitas Favoritas”.

⚠ ATENÇÃO

Risco para portadores de pacemaker

A Chave de Receitas da Bimby® bem como o local onde a mesma encaixa na máquina, contém ímãs. No caso de ter um pacemaker, certifique-se que mantém uma distância razoável da Bimby®. Por favor dê esta informação a outros utilizadores da sua Bimby® que tenham pacemaker.

Menu Bimby®

Ao tocar em “Menu”, é exibida uma lista de outras funções úteis que a Bimby® lhe oferece ②.

Receitas favoritas

Ao selecionar a opção “Receitas favoritas” acede rapidamente às receitas que marcou previamente como favoritas.

Importante: use a seta esquerda no canto superior esquerdo do ecrã para regressar ao menu passo-a-passo da Bimby® ③.

Caso uma entrada do menu exceda o espaço da linha, a linha terminará em reticências. Isto indica que há mais texto escondido e que o poderá visualizar deslizando os dedos no ecrã.

Receitas

Selecione “Receitas” da lista para pesquisar todas as receitas disponíveis ④.

A Bimby® oferece-lhe quatro opções de pesquisa para encontrar a receita pretendida: por categoria, por nome, pelas receitas favoritas ou pela última receita feita ⑤.



Por categoria

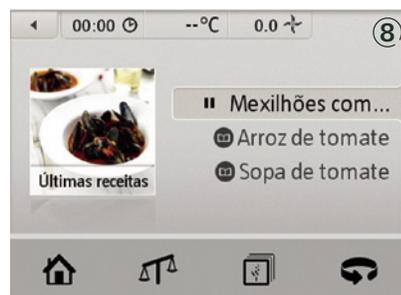
Se utilizar a pesquisa por categoria, a Bimby® irá sugerir diferentes categorias, tais como entradas ou pratos principais de carne. Dentro da categoria, as receitas estão ordenadas alfabeticamente (6).

De A a Z

Outra opção é pesquisar pelo nome da receita na lista alfabética. Neste caso, pode percorrer a lista deslizando os dedos verticalmente no ecrã ou utilizando a barra de deslocamento no lado direito do ecrã. Use o separador com a seta para cima para inserir a primeira letra do nome (7).

Últimas receitas

Cozinhou algum prato saboroso ultimamente e quer repetir o sucesso? As receitas preparadas recentemente estão disponíveis neste menu (8). Os símbolos no início das entradas no menu indicam o estado das receitas no momento em que foram interrompidas. O símbolo de pausa ■■ indica que a receita foi interrompida durante a preparação. O símbolo de uma Chave de Receitas da Bimby® indica que a receita foi concluída. O símbolo de uma chave de receitas transparente indica que a chave de receitas que contém aquela receita não está colocada na Bimby®.



Cozinhar com uma Chave de Receitas da Bimby®

No ecrã Home, toque em “Menu” e selecione uma receita do menu “Receitas Favoritas” ou do menu “Receitas” e respetivos submenus.

Após ter selecionado a receita pretendida, deslize o ecrã para cima e, selecionando os respectivos menus, pode ver a lista de ingredientes e a preparação completa (1). Em alternativa, pode carregar no botão “Iniciar” no canto superior direito e seguir os passos, carregando em “Seguinte”. Na parte inferior do ecrã encontrará um separador que deverá selecionar para visualizar outro menu com mais detalhes sobre a receita (2):

Receitas Favoritas

Marque a receita como favorita.

Valores nutricionais

Valores nutricionais da receita.

Dicas

Dicas sobre a receita.

Alternativa

Sugestões para variações da receita.

Sugestões de bebidas

Sugestões de bebidas adequadas para acompanhar qualquer prato.

Visualização

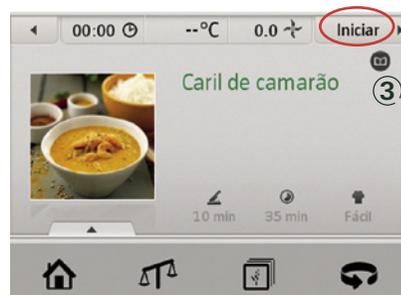
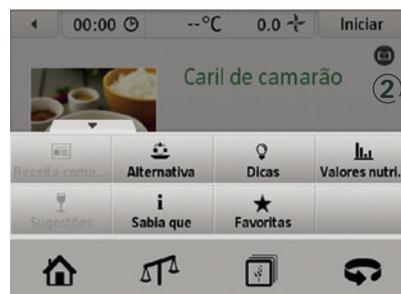
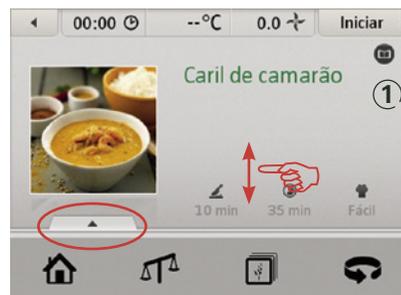
As receitas podem ser visualizadas de duas formas:

Se pretender fazer a receita, pode alternar entre o modo de leitura disponível no ecrã do menu principal, ou tocar em “Iniciar” no canto superior direito do visor e seguir as instruções exibidas no ecrã (3).

Passos em paralelo

Algumas receitas apresentam passos em simultâneo aos processos de cozinhar ou homogeneizar para encurtar o tempo total de preparação da receita.

Nestes casos, irá reparar que o botão “Seguinte” será substituído pelo botão “Passo paralelo” (4) no canto superior direito do ecrã (4).

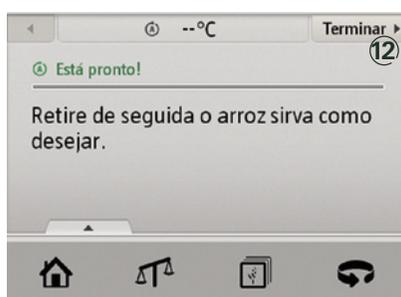
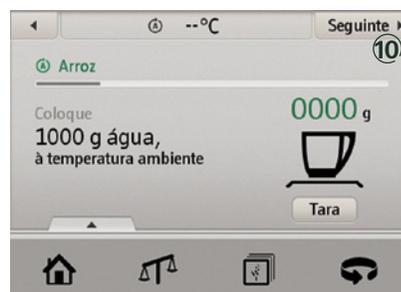
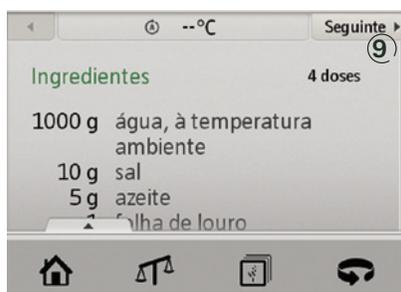
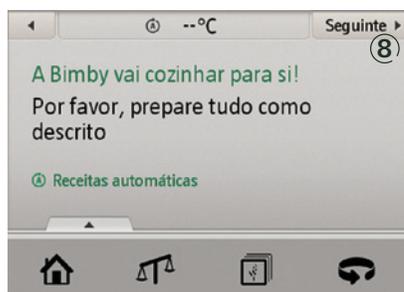
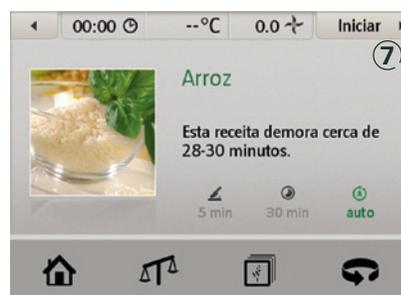
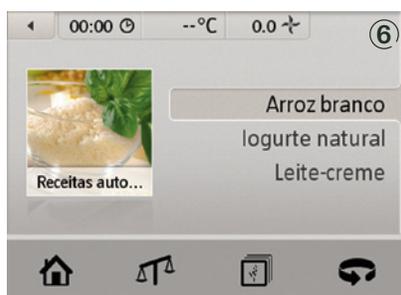


Receitas automáticas

Aqui, poderá encontrar programas de receitas que se ocuparão da maior parte da preparação. A Bimby® usa os seus sensores integrados para determinar o estado dos alimentos cozinhados e reagir de modo adequado. O programa guia-o, passo-a-passo, na preparação da receita.

Selecione a opção “Receitas Automáticas” (5). Escolha a receita que pretende cozinhar (6). A Bimby® informá-lo-á sobre o tempo de preparação e de cozedura necessários (7). A receita inicia-se assim que tocar em “Iniciar” (8). Prepare os ingredientes de acordo com a lista (9). Pode começar a cozinhar assim que tiver todos os ingredientes prontos. Siga as instruções que aparecem no ecrã. Sempre que completar um passo, carregue em “Seguinte”.

As figuras (10) e (11) mostram qual o passo da receita que a Bimby® está a preparar no momento. Tenha em consideração que o tempo indicado é apenas aproximado, pois depende da qualidade dos ingredientes e do contexto em que está a cozinhar. Quando o ecrã exibe a mensagem “Fim” no canto superior direito, o prato está pronto e pode ser servido (12). O ecrã Home é exibido quando a receita está terminada, indicando a temperatura do copo. Para sua segurança, o ecrã dar-lhe-á informações sobre a temperatura do copo (13).



Modo de transporte

Antes de transportar a Bimby®, é necessário bloquear o copo. Para tal, seleccione o “Modo de transporte” ①.

Será exibida uma mensagem explicando como desbloquear o modo de transporte ②. Nunca transporte ou levante a Bimby® pelas barras de bloqueio. Nunca empurre, puxe ou pressione as barras de bloqueio, pois isso poderia provocar danos que tornariam a Bimby® inoperacional.

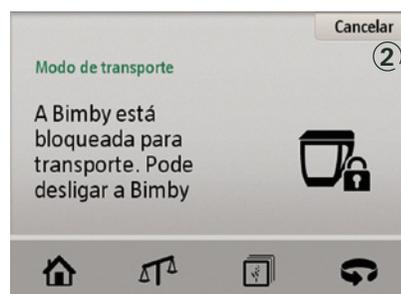
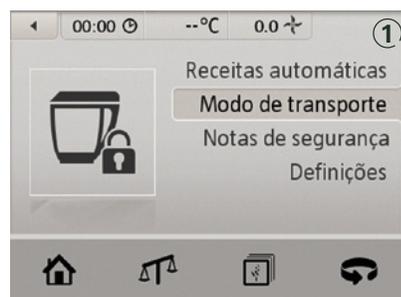
Definições

Ao seleccionar a opção “Definições”, será exibida uma lista de funções para personalizar a sua Bimby®. ③ Estas funções são:

- Gestão de Receitas – Apagar favoritas
- Seleção de idiomas
- Informação sobre a Bimby®
- Reposição das definições de fábrica da sua Bimby®
- Cor do fundo
- Bloqueio do aparelho
- Contatos

Gestão de Receitas – Apagar favoritas

Na “Gestão de receitas”, encontrará opções para eliminar receitas da sua lista de favoritos ④.



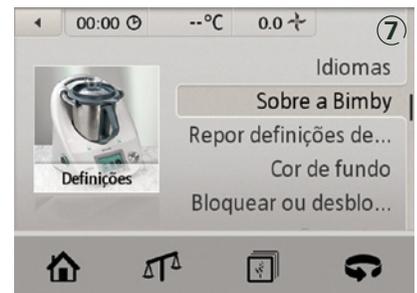
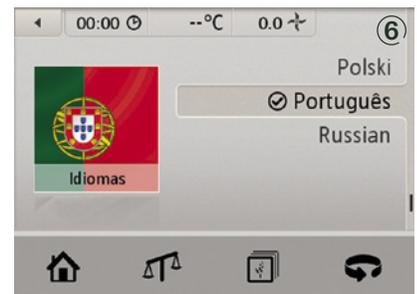
Idiomas

Defina aqui a língua que pretende ⑤.

Assim que tiver efetuado esta seleção, todas as informações serão exibidas na língua escolhida ⑥.

Sobre a Bimby®

A opção “Sobre a Bimby®” fornece-lhe informações sobre o número de série da Bimby®, assim como a versão atual de software da máquina ⑦ ⑧.

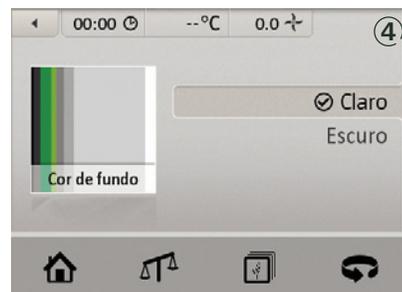
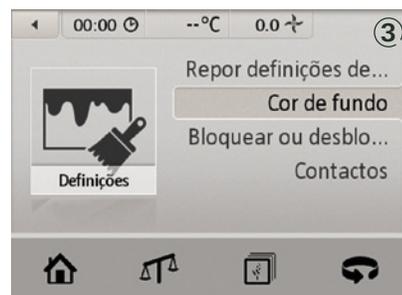
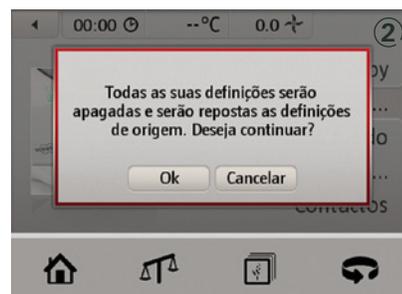
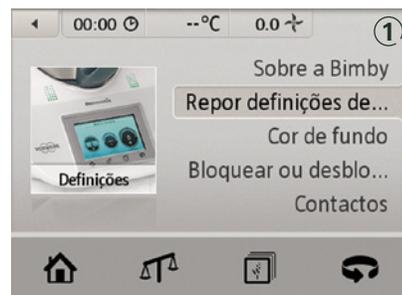


Repor definições de fábrica

Use a função de “Reposição das definições de fábrica” para regressar às definições originais da Bimby® estabelecidas pelo fabricante ①. Tenha em atenção que, ao fazê-lo, as suas definições pessoais serão perdidas ②.

Cor do visor

Escolha entre a opção de texto claro sobre fundo escuro ou texto preto sobre fundo claro ③ ④.



Bloquear a sua Bimby®

Proteja a sua Bimby® de crianças e outros utilizadores não autorizados.

No menu Definições, selecione a função “Bloqueio da Bimby®” para as duas opções de bloqueio (5).

Ative ou desative o bloqueio conforme pretender. Além disso, aqui também pode alterar o seu número de identificação pessoal (PIN) (6).

Quando pressionar “Ativar/desativar bloqueio” pela primeira vez, o bloqueio estará inativo (7).

Selecionar “Bloqueio ativo” (8).

Aparecerá um teclado numérico e ser-lhe-á solicitado um número de identificação pessoal (PIN). Insira um código de 4 algarismos à sua escolha (9).

Após inserir o seu PIN, pressione “Guardar” (10).

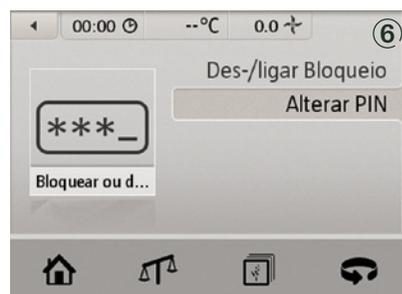
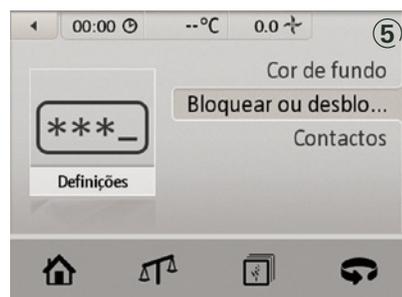
Será exibida uma mensagem de segurança. Selecione “Sim” para confirmar o seu novo PIN (11).

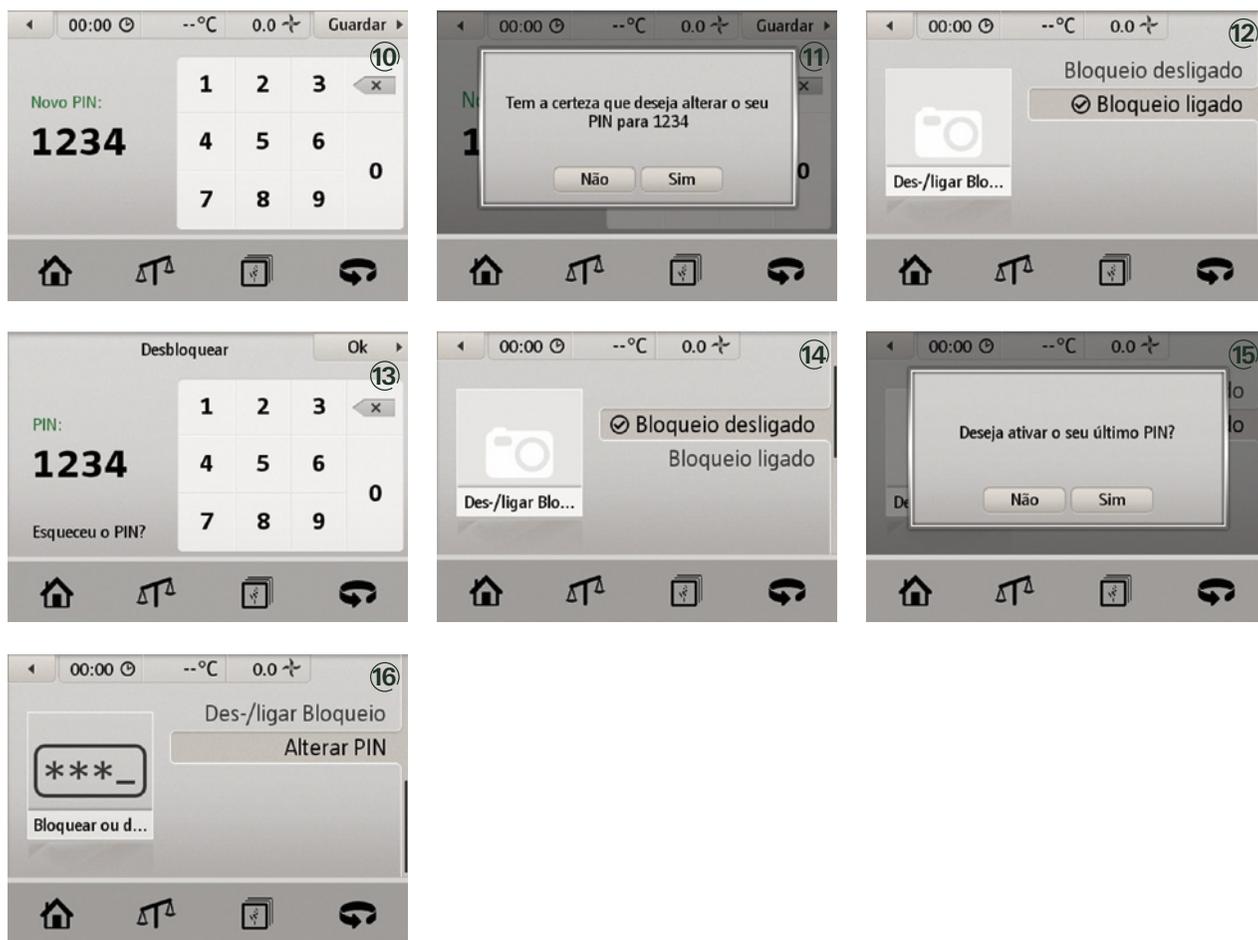
Agora a sua Bimby® está bloqueada e pode desligá-la (12).

Da próxima vez que ligar a sua Bimby®, o aparelho solicitará o seu PIN. Se se esqueceu do seu PIN, selecione a opção “Esqueceu-se do PIN?”. Neste caso, poderá desbloquear o aparelho usando o PIN mestre: 62742766 (13).

Após inserir o seu PIN, pode simplesmente desativar o bloqueio outra vez, selecione “Ativar/desativar bloqueio”, na opção “Definições” do menu Bimby®, e Selecione “Bloqueio inativo” (14).

Se pretender ativar novamente o bloqueio, a Bimby® perguntar-lhe-á se pretende usar o mesmo PIN outra vez. Se selecionar “Sim”, o aparelho será bloqueado imediatamente. Se selecionar “Não”, terá de inserir um novo PIN e, neste caso, o aparelho será bloqueado assim que guardar esse PIN (15). Em alternativa, pode alterar o PIN em qualquer altura, na opção “Alterar PIN” (16).





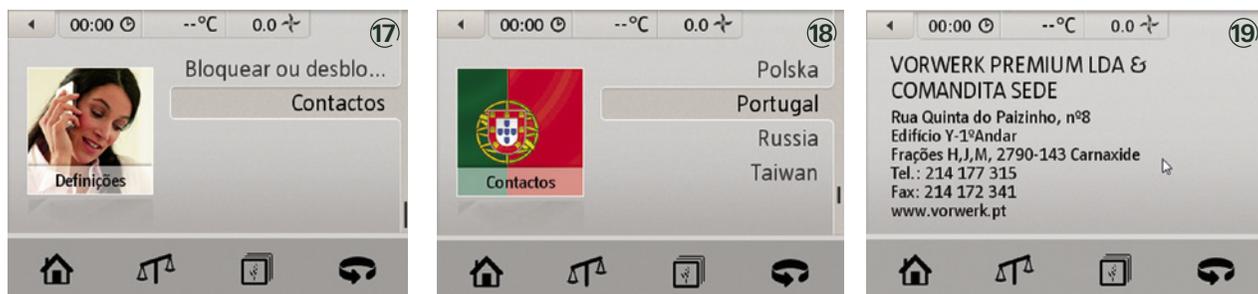
Contacto

Pode encontrar o contacto do seu serviço de apoio ao cliente local do seguinte modo:

selecione “Contacto” no menu “Definições” ¹⁷.

selecione o seu país na lista apresentada ¹⁸.

De seguida serão exibidos os dados de contacto completos ¹⁹.

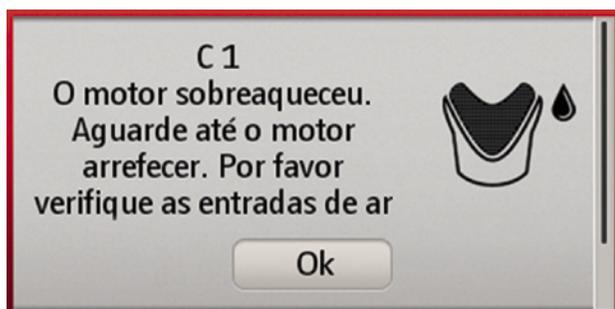


ASPETOS A NÃO ESQUECER

Modo de desligar automático

A Bimby® desliga automaticamente após 15 minutos. Nos últimos 30 segundos, é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

Proteção eletrónica do motor



Se o motor se desligar:

- Retire o copo da Bimby®.
- Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido, numa quantidade adequada para a receita em preparação.
- Aguarde aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento).
- Insira novamente o copo.
- Verifique se as entradas de ar na parte posterior da máquina estão desobstruídas
- Reinicie a Bimby®.

Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Primeira utilização e cargas elevadas

Quando a Bimby® é utilizada pela primeira vez, pode libertar algum odor.

Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação dos alimentos, o motor pode sobreaquecer e libertar algum odor. Além disso, a Bimby® pode desligar-se automaticamente. Esta situação é totalmente normal e, depois de decorrer o tempo de arrefecimento indicado anteriormente, a Bimby® ficará de novo pronta a funcionar.

LIMPEZA

À semelhança do que acontece com todos as máquinas ou utensílios de mesa e cozinha, deverá lavar a Bimby® – em especial a lâmina, o copo, a tampa e o seu anel vedante – cuidadosamente antes de a utilizar pela primeira vez e sempre que a utilizar.

Como lavar o copo e a tampa

Retire o copo da Bimby® e a lâmina (ver páginas 14–16).

⚠ ATENÇÃO

Perigo de corte na lâmina

Não toque nas pás da lâmina. São muito afiadas. Para retirar ou colocar a lâmina no copo, segure-a sempre pela parte superior.

Lave o interior e o exterior do copo, sem a lâmina ①, em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça. A lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto, o copo medida, a tampa do copo e a Varoma podem ser lavados do mesmo modo.

Se houver comida agarrada ao copo, use um esfregão não abrasivo, adequado para aço inoxidável.

Certifique-se que os pinos de contacto na parte inferior do copo estão sempre limpos e secos. Se for necessário, limpe-os. Recomendamos que desmonte o copo para lavar, sobretudo se o lavar na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Nunca utilize objetos pontiagudos ou afiados na limpeza, pois poderá danificar as peças de funcionamento ou afetar a segurança da Bimby®.



Como lavar a lâmina

Para lavar a lâmina segure-a sempre sob água corrente com a lâmina virada para cima, conforme indicado na figura (2). Para facilitar a limpeza use uma escova ou coloque na máquina de lavar loiça.

IMPORTANTE:

Não mergulhe a lâmina dentro de água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da lâmina. Deixar a lâmina com resíduos de alimentos ou usar um detergente para a máquina da loiça muito agressivo pode provocar o aparecimento de vestígios de ferrugem. No entanto, pode ser facilmente removida com uma escova ou uma solução à base de vinagre.

Encaixe cuidadosamente a lâmina no copo (incluindo o anel vedante).



Como lavar a Varoma

Para lavar a Varoma, lave todas as peças cuidadosamente com água quente e com detergente ou na máquina da loiça. Na limpeza use um pano e um detergente suave (3). Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

IMPORTANTE:

Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de plástico, em especial a tampa do copo, na prateleira superior da máquina, para não ficarem deformadas devido à exposição a elevadas temperaturas e à pressão de objetos colocados por cima. Alguns alimentos, como caril, sumo de cenoura e alimentos com alto teor de ácido cítrico, podem provocar manchas. Retire o mais rapidamente possível estas substâncias da tampa, da espátula, do cesto e de todas as peças da Varoma. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua saúde ou o correto funcionamento das peças.

Como limpar o corpo da Bimby®

Antes da limpeza, desligue a máquina da tomada de corrente.

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico

- Desligue o equipamento da fonte de alimentação antes de proceder à sua limpeza e também se a máquina ficar sem uso durante muito tempo.
- Não mergulhe a Bimby® dentro de água. Limpe apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o seu interior.



Limpe a base da Bimby® com um pano humedecido e um detergente suave ①. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior da máquina.

Informações adicionais sobre limpeza

Algumas peças de plástico podem ficar ligeiramente desbotadas, mas isso não afetará a sua saúde nem o correto funcionamento das peças.

Se o copo com a lâmina, a tampa e o copo medida estiverem ligeiramente sujos, é suficiente executar uma curta operação de lavagem para os limpar. Para isso, coloque cerca de 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo, selecione a velocidade 5 ou 6 e vá alternando com a função inversa ↺. A seguir a esta operação, lave cuidadosamente com água e, se necessário, use também um pano suave.

Quando a Bimby® não estiver a funcionar, retire o copo medida da tampa para facilitar a circulação de ar no interior do copo. Assim evitará a acumulação de odores desagradáveis resultantes da confeção de alimentos mais ativos.

NOTA:

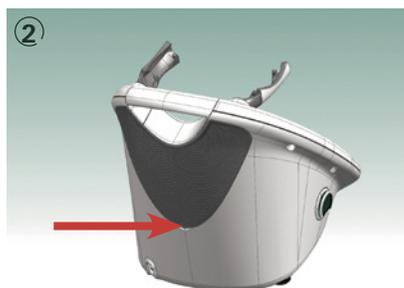
Perigos de danos por corrosão: para evitar a entrada de humidade na Bimby® através dos pinos de contacto do copo, certifique-se que estes estão completamente secos após a lavagem.

SUBSTITUIR A REDE DE PROTEÇÃO

Acessório em países selecionados

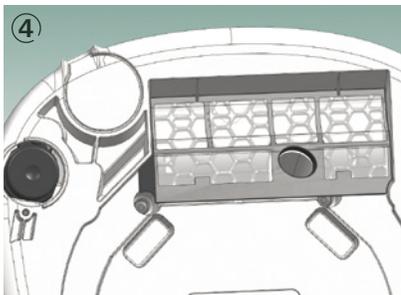
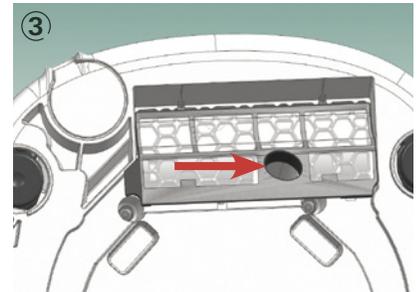
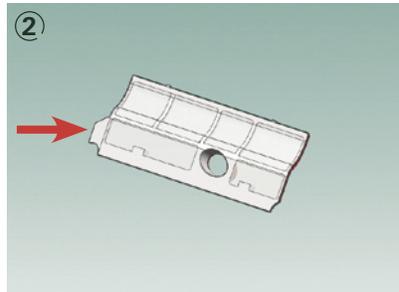
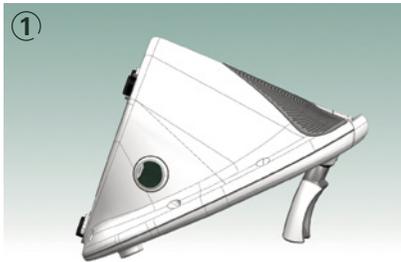
Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina

Desligue, em primeiro lugar, a Bimby® da fonte de alimentação elétrica. Retire a grelha de ventilação, puxando pela saliência inferior para a retirar dos encaixes (2). Agora, poderá ver a parte posterior da Bimby® com as aberturas de ventilação (3). Pegue na rede de proteção (4) e insira-a. A rede encaixa perfeitamente por cima das aberturas de ventilação (5). Agora, pode colocar novamente a grelha de ventilação. Com cuidado, pressione-a contra as zonas de encaixe até ficar completamente bloqueada nessa posição. Nunca utilize a Bimby® sem a grelha de ventilação (6). Verifique se as redes de proteção apresentam manchas. Verifique sempre se a área de ventilação apresenta manchas de sujidade sempre que limpar a parte de fora da Bimby®.



Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina

Para colocar a rede de proteção na parte de baixo da Bimby®, desligue a máquina da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Bimby® conforme indicado ①. Pegue na rede de proteção e aponte-a para a parte de baixo da máquina ②. Esta rede tem uma bossa oval que deve ficar virada para a parte de baixo da máquina ③. Coloque a rede de proteção por baixo das saliências superiores e empurre para baixo até ouvir o bloqueio da rede na posição correta ④. Para retirar a rede de proteção, desligue, em primeiro lugar, a Bimby® da fonte de alimentação. Retire o copo e incline a Bimby® conforme efetuado para inserir a rede. Do lado esquerdo da rede de proteção, encontrará uma aba. Puxe a aba para retirar a rede.



NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use as receitas dos livros de cozinha da Bimby® como guia para adaptar as suas próprias receitas. A fácil interpretação passo a passo das nossas receitas permite-lhe preparar facilmente as suas receitas com a Bimby®.

Ordem dos ingredientes

Quando preparar alimentos seguindo as suas próprias receitas, considere a ordem dos passos necessários, p. ex., prepare os ingredientes secos em primeiro lugar.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar o primeiro ingrediente, coloque a balança a 0,000 pressionando o ícone de balança . Adicione os ingredientes.

Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma.

Definição de tempo, temperatura e velocidade

Obterá melhores resultados tendo em conta a seguinte ordem de regulações:

Exemplo: Aquecimento normal

Regulações: 5 mín./100 °C velocidade 1:

- 1 Defina o temporizador para 5 minutos
- 2 Defina a temperatura para 100 °C
- 3 Rode o botão de programação para 1

Exemplo: Cozinhar alimentos delicados

Regulações: 5 mín./90 °C//vel. 1

- 1 Defina o temporizador para 5 minutos
- 2 Selecione 90 °C no seletor de temperatura
- 3 Selecione a função inversa 
- 4 Selecione a velocidade 1

Exemplo: Triturar vegetais

Regulações: 7 seg./velocidade 5:

- 1 Defina o temporizador para 7 minutos
- 2 Selecione a velocidade 5

Exemplo: Amassar massas lêvedas

Regulações: 2 mín./:

- 1 Defina o temporizador para 2 minutos
- 2 Selecione a função Espiga 
- 3 Rode o botão de programação para a direita

Triturar e homogeneizar

Quando triturar ingredientes ou homogeneizar, pré-selecione um certo período de tempo e observe o resultado. Se o resultado obtido não for o desejado, prolongue o tempo.

Tempos de aquecimento

Os tempos de aquecimento variam de acordo com o seguinte:

- a Temperatura inicial dos ingredientes que deseja aquecer
 - b Quantidade, peso e volume dos ingredientes
- Atenção:** Nunca exceda a capacidade máxima do copo ou da Varoma!
- c Condutibilidade de calor do alimento a cozinhar
 - d Temperatura selecionada
 - e Velocidade
 - f Utilização dos acessórios (com/sem o cesto/Varoma)

RESOLUÇÃO DE AVARIAS

Erro:	Ação:
Não é possível ligar a Bimby®.	Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado. Verifique se a Bimby® ainda está em “Modo de espera”.
A Bimby® não aquece.	Verifique se foram predefinidos um tempo e uma temperatura de aquecimento.
A Bimby® para durante o funcionamento.	Veja a secção intitulada “Proteção eletrónica do motor”, na página 45.
Problema com a balança.	Certifique-se que: não toca na máquina ao pressionar o botão de balança; não há nenhum objeto encostado à máquina; não há tensão no cabo; os “pés” da máquina estão limpos; a superfície de trabalho é limpa, sólida, nivelada e não apresenta vibrações; o aparelho não desliza em cima da bancada.

⚠ ATENÇÃO

Inspecione regularmente a Bimby® e respetivos acessórios, incluindo o copo, para detetar possíveis danos. As peças danificadas podem comprometer a segurança e/ou avariar o equipamento. Se detetar algum dano, não utilize a Bimby® e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado pela Vorwerk.

REGULAMENTAÇÃO LEGAL/ COPYRIGHT

Para clientes residentes em Estados-Membros da UE:



Como proprietário de um aparelho elétrico ou eletrónico, a lei proíbe-o (segundo a Diretiva CEE 2002/96/CE de 27 de Janeiro de 2003 relativa a equipamentos elétricos e eletrónicos velhos, bem como segundo as legislações nacionais aplicáveis nos Estados-membros da UE em que a referida diretiva é transposta) deitar este produto ou os seus componentes elétricos/eletrónicos no lixo doméstico sem separação. Por favor, use os pontos de recolha gratuita indicados para o efeito. Contacte as autoridades municipais para obter mais informações sobre o procedimento adequado.

Número de registo: REEE n.º reg. DE 86265910.

Copyright ©

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International Strecker & Co., Switzerland. Todos os direitos reservados. Esta publicação não pode – em parte ou no todo – ser reproduzida, arquivada em sistema informático, transmitida ou distribuída por qualquer forma ou meio, eletrónico, mecânico, foto-copiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International Strecker & Co.

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Por favor tenha em consideração que, até à data, a Bimby® (em seguida referida como “máquina”) tem sido e continua a ser fabricada, comercializada e distribuída exclusivamente pela empresa Vorwerk International Strecker & Co. (em seguida referida como “Vorwerk”).

A máquina não foi desenvolvida nem idealizada para o mercado norte-americano, não tendo sido por isso aprovada nem lançada no mesmo. Consequentemente, a máquina não é vendida nem promovida a qualquer nível pela Vorwerk, ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA. Além disso, não existe qualquer serviço de assistência para a máquina disponibilizado pela Vorwerk ou por quaisquer outros intervenientes nos EUA.

A Vorwerk não assume nem assumirá qualquer tipo de responsabilidade no que se refere a quaisquer tipos de danos e/ou perdas, inclusive, mas não circunscrito, a quaisquer danos ou perdas de carácter direto, indireto, especial, acidental, punitivo, ou na forma de consequências, bem como quaisquer perdas de lucros, quaisquer perdas de negócios e quaisquer danos respeitantes a danos, ferimentos ou morte, os quais possam de qualquer modo surgir, estar relacionados ou que possam resultar do uso da máquina nos EUA. Isto inclui danos e/ou perdas devidos a diferentes correntes elétricas utilizadas nos EUA. As pessoas que utilizam a máquina nos EUA ficam inteiramente e pessoalmente responsáveis por quaisquer riscos daí resultantes.

GARANTIA/SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE

Garantia

Para saber o período de garantia, consulte o seu contrato de venda.

A Bimby® deverá ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Bimby® (páginas 12–13) ou utensílios originais da Vorwerk Bimby®.

Nunca use a Bimby® com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby®, caso contrário, a garantia será anulada.

Serviço de Apoio ao Cliente

Para informação detalhada, contacte o seu Agente Bimby®, a empresa responsável pelas vendas no seu país ou consulte a nossa página:
www.bimby.pt.

Fabricado por

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

O Agente Bimby®:

Telefone _____

Fax _____

Telemóvel _____

E-mail _____

Serviço de Apoio ao Cliente Bimby®:

Segunda a sexta-feira, das 9h às 18h.

Nº Verde: 800 500 202; Tel. +351 21 417 73 15

E-mail: geral@vorwerk.pt

Serviço Técnico – Lojas Bimby®

Segunda a quinta-feira das 9h30 às 18h

Sexta-feira das 9h30 às 14h30

Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk

Descubra o Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk mais perto de si em:

www.vorwerk-thermomix.de

Este manual de instruções está disponível em outras línguas em

www.thermomix.com

bimby