



BIMBY® TM5

MANUAL DE INSTRUÇÕES

**Perigo de queimadura ao utilizar o copo medida
TM6 durante a cozedura.**

Consulte www.vorwerk.com/2022/77 para mais informações sobre o manuseamento
correto do copo medida TM6, em caso de este ficar preso durante o processo de cozedura.



TM5



TM6



SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURANÇA E PALA- VRAS DE ADVERTÊNCIA



Este é o símbolo de alerta de segurança. Destina-se a alertar o utilizador para possíveis perigos de lesão física. Cumpra todas as mensagens de segurança que se seguem a este símbolo para evitar possíveis lesões ou morte.

Palavras de advertência

Observe a utilização das palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO E ATENÇÃO com as mensagens de segurança. A palavra de advertência para cada mensagem foi selecionada considerando as seguintes diretrizes:



PERIGO

indica uma situação perigosa que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.



AVISO

indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.



CUIDADO

indica uma situação perigosa que, se não for evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros ou moderados.



ATENÇÃO

é utilizada para abordar práticas não relacionadas com ferimentos físicos.

RECOMENDAÇÕES PARA A SUA SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

Leia todas as instruções



Não se destina à utilização por crianças.

- A Bimby® TM5 é um aparelho de cozinha que se destina a ser usado em casa ou em ambientes semelhantes. Não deve ser permitido às crianças brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e os cabos de conexão longe do alcance das crianças. Se a Bimby® TM5 for utilizada perto de crianças, considere a utilização de um código de bloqueio, ver página 52.
- A Bimby® TM5 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento. Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos

potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

- Quando a Bimby® TM5 é utilizada perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos se estas forem supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos inerentes.



Perigo de choque elétrico.

- Desligue sempre a Bimby® TM5 da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de colocar ou retirar acessórios (p. ex., a grelha de proteção) e antes de a limpar.

- Não coloque a Bimby® TM5 em água ou outro líquido. Limpe-a apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade para o interior da Bimby® TM5.
- Não coloque a Bimby® TM5 em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se a Bimby® TM5 apresentar anomalias, se for deixada cair ou estiver de algum modo danificada. Leve a sua Bimby® TM5 ao serviço técnico autorizado mais próximo para análise e ou reparação.
- Não utilize a Bimby® TM5 em espaços exteriores.

⚠ AVISO

Para evitar queimaduras e perigo de laceração, 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.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa está bloqueada ou se o copo medida estiver levantado, não toque nos controlos e desligue a Bimby® TM5 no botão “on/off”.
- Não exceda a linha de capacidade máxima do cesto.
- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo (2,2 litros).
- Certifique-se de que a abertura da tampa do copo permanece livre de alimentos.
- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva, certifique-se de que a abertura no copo nunca está bloqueada ou coberta – da parte de dentro (p. ex., com comida) ou da parte de fora (p. ex., com uma toalha).

⚠ AVISO

Se a abertura na tampa do copo estiver coberta ou bloqueada e a temperatura estiver ligada, pode gerar-se uma sobrepressão no copo, fazendo com que o conteúdo quente seja projetado.

AVISO

Poderá queimar-se com alimentos quentes, vapor ou por tocar em superfícies aquecidas.

- Tome cuidado sempre que adicionar líquidos ao copo, já que estes podem subitamente ser expelidos devido à evaporação.
- Preste atenção a salpicos individuais de comida quente que possam escapar da abertura do copo. A fim de evitar ferimentos durante o processamento de alimentos quentes, coloque o copo medida na abertura da tampa e não lhe toque nem o fixe.
- Para evitar que ocorram salpicos, utilize o copo medida, o cesto ou a Varoma para cobrir a abertura na tampa do copo. O funcionamento seguro pode apenas ser garantido quando são utilizados os acessórios originais da Bimby®. Certifique-se de que os acessórios ou a abertura na tampa do copo não estão cobertos ou bloqueados da parte de dentro ou da parte de fora por uma toalha ou qualquer outro objeto.
- A velocidades mais elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente ou formação de espuma a partir de líquidos quentes. Por esse motivo, utilize apenas velocidades mais baixas (4–6) a temperaturas elevadas (>60°C ou Varoma).
- A utilização da função Turbo ou o aumento brusco da velocidade pode resultar em queimaduras.
- Ao confeccionar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.
- Não toque na superfície do copo ou em partes da tampa do copo, na Varoma nem no copo medida, uma vez que estes ficam quentes durante a confeção de alimentos quentes.
- Segure a Varoma apenas pelas pegas laterais quando esta estiver quente.
- Quando retirar a Varoma da tampa do copo e a colocar de lado, mantenha sempre colocada a tampa da Varoma.
- A Bimby® TM5 pode criar um fluxo constante de vapor enquanto cozinha, dependendo das definições selecionadas. Mantenha-se afastado do vapor. Quando retirar a Varoma do copo, o vapor quente continuará a sair pela abertura existente na tampa do copo. O vapor quente pode escapar pelas

aberturas laterais e superiores da tampa da Varoma durante o funcionamento.

- Não utilize a Bimby® TM5 com acessórios danificados.
- Podem ocorrer queimaduras se aquecer grandes quantidades de alimentos a temperaturas elevadas (>90°C e Varoma). Se o líquido transbordar, carregue no botão de programação para parar o a Bimby® TM5.
- Ao retirar a tampa da Varoma, incline-a e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a evitar o vapor.
- Assegure-se que algumas das ranhuras da Varoma estão desobstruídas para evitar a saída descontrolada de vapor.
- Posicione a Varoma corretamente em cima do copo e da Bimby® TM5 para evitar que se desencaixe.
- Desencaixe e retire a espátula do cesto depois de ter retirado o cesto e o ter colocado sobre uma superfície nivelada. Se estiver presa ao cesto, a espátula pode fazer com que o cesto se incline e derrame o conteúdo quente.

- Tenha cuidado ao retirar o cesto. O conteúdo do cesto pode salpicar ao ser retirado.

- Não desmonte o copo enquanto estiver quente.

AVISO

Perigo de incêndio. O posicionamento incorreto pode levar a que a Bimby® TM5 se incendeie ou caia, o que pode causar lesões.

- A sua Bimby® TM5 pode incendiar-se se exposta a uma fonte de calor externa.
- Não a coloque em cima ou perto de uma superfície quente nem sobre o fogão.
- Coloque a sua Bimby® TM5 numa superfície limpa, sólida, não aquecida e nivelada para ajudar a prevenir que esta escorregue ou se incendeie.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada, nem permita que este entre em contacto com qualquer superfície quente, como um fogão.

⚠ AVISO

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Nunca utilize a Bimby® TM5 em combinação com partes ou equipamentos de gerações mais antigas da Bimby® TM5.
- Utilize a espátula apenas com o disco de segurança fornecido para misturar os alimentos no copo. Nunca utilize outros utensílios (p. ex., uma colher). Estes podem ficar presos na lâmina e causar lesões.

⚠ AVISO

Perigo de laceração

- As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado. Segure na parte de cima da lâmina quando a retirar ou a voltar a encaixar.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que caia acidentalmente.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do copo a fim de reduzir o risco de lesão ou danos na Bimby® TM5.

⚠ AVISO

Os ímanes contidos na chave de receitas podem afetar pacemakers.

- Os ímanes contidos na chave de receitas da Bimby® TM5 e na entrada da chave de receitas da Bimby® TM5 podem afetar pacemakers ou desfibriladores internos. Mantenha as chaves de receitas da Bimby® TM5 e a entrada da chave de receitas da Bimby® TM5 afastadas de pacemakers ou desfibriladores internos. Avise as pessoas com pacemakers ou desfibriladores internos.

⚠ CUIDADO

O mecanismo de bloqueio pode apertar os seus dedos.

- Evite o contacto com peças em movimento. Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby® TM5.
- Mantenha o cabelo e a roupa afastados das peças em movimento da Bimby® TM5.
- Certifique-se de que o seu equipamento está desligado e o mecanismo de bloqueio está desbloqueado antes de retirar ou inserir acessórios.

⚠ CUIDADO

Os acessórios danificados podem causar ferimentos.

- Se algum dos acessórios da Bimby® TM5 for danificado pela lâmina durante a preparação da comida, deite a comida fora. Contacte a Vorwerk para substituir o acessório.
- Inspeccione o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa. O anel vedante não é removível e a tentativa de o remover pode resultar em danos que podem exigir a substituição da tampa.

⚠ CUIDADO

Pode sofrer ferimentos, danificar a sua Bimby® TM5 ou a sua propriedade.

- Não modifique a sua Bimby® TM5 ou qualquer acessório.
- Nunca deixe a Bimby® TM5 sem supervisão enquanto estiver a funcionar. (Note que algumas receitas automáticas que utilizam velocidades e temperaturas baixas podem ser preparadas na Bimby® TM5 sem supervisão.

Estas exceções serão explicitamente indicadas na receita.)

- Pode ocorrer um desequilíbrio da Bimby® TM5 ao amassar ou triturar alimentos e fazer com que o equipamento se mova na bancada. Mantenha a sua Bimby® TM5 afastada da borda da superfície para evitar que caia ao chão.
- Certifique-se de que existe espaço livre por cima e à volta da Bimby® TM5 e da Varoma (de armários e prateleiras) para ajudar a prevenir danos causados pela libertação de vapor quente.

ATENÇÃO

- Ligue o aparelho apenas a uma ficha de corrente alternada instalada por um especialista qualificado. A tensão e a frequência da rede de alimentação têm de corresponder à etiqueta da ficha (na fonte de energia).
- Inicie a velocidade apenas quando a borboleta (acessório de mistura) estiver encaixada corretamente. Não exceda a velocidade 4 quando usar a borboleta. Se o fizer, é provável que esta seja projetada ou danificada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.

- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando esta estiver encaixada na lâmina e o motor estiver em movimento.
- Fugas em redor da lâmina podem danificar a Bimby® TM5.
- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina está corretamente colocado na lâmina.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo.
- Na montagem do copo, a base do mesmo deve rodar até ao limite, ficando assim bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da Bimby® TM5, desligue o aparelho e consulte o serviço técnico.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.
- Utilize apenas a sua Bimby® TM5 com a tampa limpa. Certifique-se de que a aba do copo se encontra sempre limpa.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

PROCEDIMENTOS ALIMENTARES DE SEGURANÇA

Procedimentos seguros ao manusear, cozinhar e conservar alimentos são essenciais para evitar intoxicações alimentares. Não é possível ver, cheirar nem saborear as bactérias prejudiciais que podem causar problemas. Em cada passo da preparação dos alimentos, observe as quatro diretrizes para manter os alimentos em segurança:

- **Limpar** – Lave as mãos e as superfícies com frequência.
- **Separar** – Separe a carne crua de outros alimentos.
- **Cozinhar** – Cozinhe à temperatura correta.
- **Refrigerar** – Refrigere os alimentos imediatamente.

Cozinhe todos os alimentos a estas temperaturas internas mínimas, medidas com um termómetro de cozinha antes de retirar os alimentos da fonte de calor. Por razões de preferência pessoal, os consumidores podem optar por cozinhar os alimentos a temperaturas mais elevadas.

Produto	Temperatura interna mínima e tempo de repouso
Carne de vaca, porco, novilho e borrego Bifes, costeletas, assados	63 °C e deixar repousar durante, pelo menos, 3 minutos
Carne picada	72 °C
Fiambre totalmente cozinhado (para reaquecer)	74 °C

Produto	Temperatura interna mínima
Todos os tipos de carne de aves (peitos, ave inteira, pernas, coxas, asas e recheios)	74 °C
Ovos	72 °C
Peixe e marisco	63 °C
Sobras (para reaquecer)	74 °C

MANUAL

Símbolo de alerta de segurança e palavras de advertência	3
Recomendações para a sua segurança	4
Procedimentos alimentares de segurança	11
Dados técnicos	14
Introdução	15
 A sua Bimby® TM5	 16
 Antes de utilizar	 18
Como montar corretamente o copo	20
Como retirar a lâmina	21
Como encaixar a lâmina	22
 Acessórios	 23
Copo	23
Base do copo	23
Tampa do copo	24
Copo medida	25
Cesto	26
Espátula	27
Borboleta (acessório de mistura)	28
Varoma	29
Como utilizar a Varoma	30
Trabalhos práticos com a Varoma	32
 Trabalhar com a Bimby® TM5	 33
Utilizar a Bimby® TM5 pela primeira vez	33
Desligar a Bimby® TM5	35
Recomendações de segurança	35
Pesar ingredientes na Bimby® TM5	35
Mais informações sobre a balança	36
Operar a Bimby® TM5 a partir do ecrã Home	37
Regulação do tempo predefinido	38
Seletor de temperatura	39
Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3	40
Definição da função Varoma	40
Seletor de velocidade	41
Definição de mistura suave	41
Mexer	41
Triturar/homogeneizar	42
Modo Turbo	42
Função normal/inversa da lâmina	43
Função Espiga	44

Ligar uma chave de receitas à Bimby® TM5	45
Menu da Bimby® TM5	45
Receitas favoritas	45
Receitas	46
Por categoria	46
De A a Z	46
Últimas receitas	46
Fazer uma receita guiada de uma Chave de Receitas Bimby® TM5	47
Passos paralelos	47
Receitas automáticas	48
Modo de transporte	49
Definições	49
Apagar lista de favoritas	49
Idiomas	50
Sistema de medidas	50
Sobre a Bimby® TM5	50
Repor definições de origem	51
Cor de fundo	51
Bloquear a Bimby® TM5	52
Contactos	54
Aspetos a não esquecer	55
Desligar automático	55
Proteção eletrónica do motor	55
Cargas elevadas	55
Limpeza	56
Como lavar o copo e a tampa	56
Como lavar a lâmina	57
Como lavar a Varoma	58
Como lavar o corpo da Bimby® TM5	58
Como lavar a área por baixo do copo	59
Informações adicionais sobre a limpeza	59
Substituir a rede de proteção	60
Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina	60
Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina	61
Notas para as suas receitas	62
Resolução de problemas	63
Regulamentação legal/Copyright	64
Garantia/Serviço de Apoio ao Cliente	65

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 eletrônica 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® TM5

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 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 tarefa de cozinhar 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 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 SUA BIMBY® TM5





① Base da Bimby® TM5

② Copo

③ Base do copo

④ Anel vedante da lâmina

⑤ Lâmina

⑨ Tampa do copo

⑩ Borboleta

(acessório de mistura)

⑪ Espátula com disco
de segurança

⑫ Cesto

⑬ Copo medida

⑭ Chave de receitas da
Bimby® TM5

⑮ Sensor da tampa

⑯ Botão de programação

⑰ Pega

⑱ Livro de receitas

⑲ Manual de
instruções

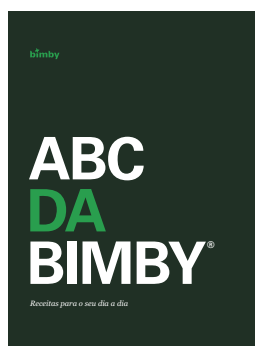
Varoma

⑥ Tampa da Varoma

⑦ Tabuleiro da Varoma

⑧ Recipiente Varoma

⑱



⑱



ANTES DE COMEÇAR

ATENÇÃO

Fugas em redor da lâmina podem danificar a Bimby® TM5

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina está corretamente colocado na lâmina.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo.
- Na montagem do copo, a base do mesmo deve rodar até ao limite, ficando assim bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da Bimby® TM5, desligue o aparelho e consulte o serviço técnico.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.

Parabéns pela aquisição da Bimby® TM5!

Antes de utilizar a sua Bimby® TM5 pela primeira vez, assista a uma demonstração com um agente qualificado da Bimby® TM5. Familiarize-se com a utilização da sua Bimby® TM5.



Antes de começar

AVISO

Não se destina à utilização por crianças.

- A Bimby® TM5 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento. Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Não utilize a sua Bimby® TM5 com acessórios danificados.
- Não modifique a sua Bimby® TM5 ou quaisquer acessórios.
- Nunca utilize a Bimby® TM5 em combinação com partes ou equipamentos de gerações anteriores à Bimby® TM5.

Perigo de incêndio. O posicionamento incorreto pode levar a que a Bimby® TM5 se incendeie ou caia, o que pode causar lesões.

- Coloque a sua Bimby® TM5 numa superfície limpa, sólida e nivelada, longe de uma fonte externa de calor, para ajudar a prevenir que esta escorregue ou se incendeie.

CUIDADO

Os acessórios danificados podem causar ferimentos.

- Se algum dos acessórios da Bimby® TM5 for danificado pela lâmina durante a preparação dos alimentos, deite a comida fora. Contacte a Vorwerk para substituir o acessório.
- Inspeccione o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa. O anel vedante não é removível e a tentativa de o remover pode resultar em danos que podem exigir a substituição da tampa.

Certifique-se de que coloca a sua Bimby® TM5 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de forma a não poder escorregar. Recomenda-se que mantenha a sua Bimby® TM5 sempre no mesmo local na cozinha, de forma a poder utilizá-la facilmente. Retire a película de plástico do ecrã tátil. Limpe a sua Bimby® TM5 cuidadosamente antes de a utilizar pela primeira vez. Observe as instruções indicadas no capítulo sobre limpeza (página 56).

Como montar corretamente o copo

⚠ AVISO

Para evitar queimaduras e perigo de laceração:

- Abra a tampa apenas quando a velocidade estiver no “0” e o mecanismo de bloqueio da tampa estiver desbloqueado.
- Para evitar que ocorram salpicos, utilize o copo medida, o cesto ou a Varoma para cobrir a abertura na tampa do copo. O funcionamento seguro pode apenas ser garantido quando são utilizados os acessórios originais da Bimby® TM5. Certifique-se de que os acessórios ou a abertura na tampa do copo não estão cobertos ou bloqueados da parte de dentro ou da parte de fora por uma toalha ou qualquer outro objeto.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada, nem permita que este entre em contacto com qualquer superfície quente, como um fogão.
- Não toque na superfície do copo ou em partes da tampa do copo, na Varoma nem no copo medida, uma vez que estes ficam quentes durante a confeção de alimentos quentes.
- Não desmonte o copo enquanto estiver quente.



⚠ CUIDADO

O mecanismo de bloqueio pode apertar os seus dedos.

- Evite o contacto com peças em movimento. Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby® TM5.
- Certifique-se de que o seu equipamento está desligado e o mecanismo de bloqueio está desbloqueado antes de retirar ou inserir acessórios.
- Mantenha o cabelo e a roupa afastados das peças em movimento da Bimby® TM5.

Instale o copo com a pega a apontar para si e fixe-o suavemente na posição ①.

O copo estará corretamente instalado se a pega estiver virada para a frente, conforme ilustrado na figura ①, e se o próprio copo estiver fixo de modo seguro à Bimby® TM5. Para fechar o copo, coloque a tampa do copo verticalmente sobre o copo ②. A tampa fecha automaticamente quando o seletor de velocidade é ativado.

Como retirar a lâmina

⚠ AVISO

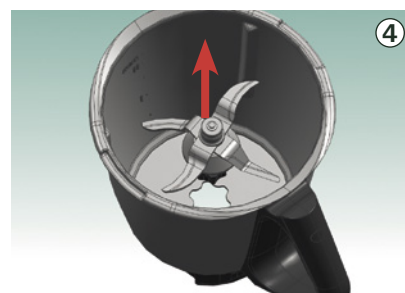
As pás da lâmina podem cortar

- As pás da lâmina são afiadas. Manuseie-a com cuidado. Segure a lâmina pela parte de cima quando a retirar ou a voltar a encaixar.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que esta caia acidentalmente.
- Mantenha as mãos e os utensílios fora do copo a fim de reduzir o risco de lesão em pessoas ou danos na lâmina.
- Não desmonte o copo enquanto estiver quente.

Para retirar a lâmina: segure o copo pela pega com uma mão para que a abertura aponte para cima. 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 na parte de cima da lâmina e retire-a juntamente com o seu anel vedante (4).

⚠ CUIDADO

Mantenha o cabelo e a roupa afastados das peças da Bimby® TM5 em movimento.



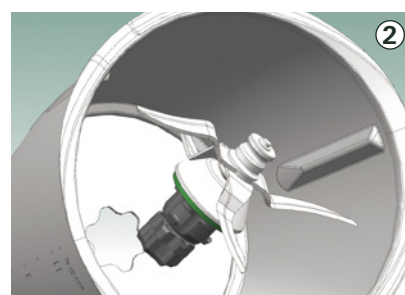
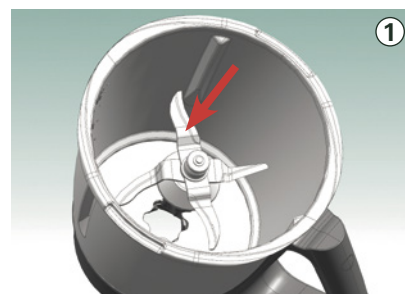
Como encaixar a lâmina

ATENÇÃO

Fugas em redor da lâmina podem danificar a Bimby® TM5.

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina está corretamente colocado na lâmina.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo.
- Na montagem do copo, a base do mesmo deve rodar até ao limite, ficando assim bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da Bimby® TM5, desligue o aparelho e consulte o serviço técnico.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.

Para voltar a encaixar a lâmina, coloque a base do copo sobre uma superfície nivelada e limpa, pouse o copo por cima e segure a pega com firmeza. De seguida, encaixe a lâmina na abertura do fundo do copo ① ② até que o anel vedante esteja em contacto com o fundo do copo. Por fim, rode a base do copo 30 graus para a direita para bloquear a lâmina ③.



ACESSÓRIOS

Antes de começar a utilizar a Bimby® TM5, gostaríamos de apresentar os seus acessórios em maior detalhe. Eles são a prova de um design bem concebido. Cada parte foi desenhada de forma inteligente e tem várias funções.

Copo

⚠ AVISO

Encher o copo em demasia pode resultar em queimaduras

- Certifique-se de que a abertura da tampa do copo permanece livre de alimentos
- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo (2,2 litros).
- Retire o copo cuidadosamente para evitar que o seu conteúdo derrame ou salpique.
- Tome cuidado sempre que adicionar líquidos ao copo, já que estes podem subitamente ser ejetados devido à evaporação.

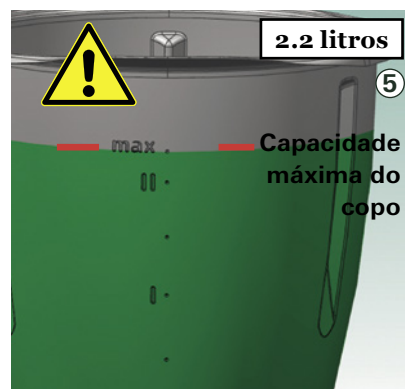
No interior e no exterior do copo existem marcas que indicam o nível de enchimento (4). A capacidade máxima do copo é de 2,2 litros (5).

Base do copo

ATENÇÃO

- Na montagem do copo, a base do mesmo deve rodar até ao limite, ficando assim bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da Bimby® TM5, desligue o aparelho e consulte o serviço técnico.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.

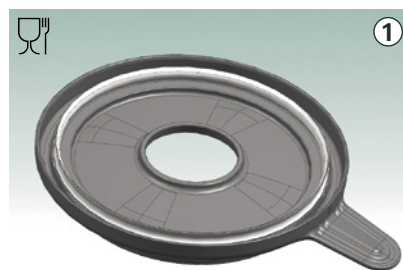
A base do copo (6) é utilizada para fixar ou soltar a lâmina no interior do copo. O copo inteiro completo pode ser colocado sobre a superfície de trabalho.



Tampa do copo

⚠ AVISO

- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva, certifique-se de que a abertura no copo nunca está bloqueada ou coberta – da parte de dentro (p. ex., com comida) ou da parte de fora (p. ex., com uma toalha).
- Para evitar que ocorram salpicos, utilize o copo medida, o cesto ou a Varoma para cobrir a abertura na tampa do copo. O funcionamento seguro pode apenas ser garantido quando são utilizados os acessórios originais da Bimby® TM5. Certifique-se de que os acessórios ou a abertura na tampa do copo não estão cobertos ou bloqueados da parte de dentro ou da parte de fora por uma toalha ou qualquer outro objeto.
- Para evitar queimaduras e perigo de laceração, 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.
- A Bimby® TM5 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento. Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.



⚠ CUIDADO

Inspecione o anel vedante regularmente relativamente a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa. O anel vedante não é removível e a tentativa de o remover pode resultar em danos que podem exigir a substituição da tampa.

ATENÇÃO

Utilize a sua Bimby® TM5 apenas se a tampa do copo e o anel vedante estiverem limpos. Certifique-se de que a borda do copo está sempre limpa.

A tampa do copo ① é utilizada para o fechar. Por razões de segurança, a sua Bimby® TM5 não funciona se a tampa não tiver sido posicionada e bloqueada corretamente. Nunca tente forçar a abertura da tampa quando a Bimby® TM5 estiver bloqueada. A tampa do copo é bloqueada pelo mecanismo de bloqueio automático. Este consiste em duas barras de bloqueio que fixam a tampa e um sensor localizado na parte superior do aparelho, entre as barras de bloqueio. Certifique-se de que este sensor é mantido limpo.

Note que existe um intervalo de tempo desde que o motor para até ao desbloqueio do mecanismo de bloqueio. Este intervalo depende da velocidade do motor e serve para evitar salpicos de ingredientes se o copo estiver cheio até à capacidade máxima.

Copo medida

⚠ AVISO

Poderá queimar-se com alimentos ou vapor quentes ou por tocar em superfícies quentes.

- Para evitar que ocorram salpicos, utilize o copo medida, o cesto ou a Varoma para cobrir a abertura na tampa do copo. O funcionamento seguro pode apenas ser garantido quando são utilizados os acessórios originais da Bimby® TM5. Certifique-se de que os acessórios ou a abertura na tampa do copo não estão cobertos ou bloqueados da parte de dentro ou da parte de fora por uma toalha ou qualquer outro objeto.
- Se a abertura na tampa do copo estiver coberta ou bloqueada e a temperatura estiver ligada, pode gerar-se uma sobrepressão no copo, fazendo com que o conteúdo quente seja projetado.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa está bloqueada ou se o copo medida estiver levantado, não toque nos controlos e desligue a Bimby® TM5 no botão "on/off".
- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo e do cesto.
- Preste atenção a salpicos individuais de comida quente que possam escapar da abertura do copo. A fim de evitar ferimentos durante o processamento de alimentos quentes, coloque o copo medida na abertura da tampa e não lhe toque nem o fixe.
- A utilização da função Turbo ou o aumento brusco da velocidade pode resultar em queimaduras.
- Ao preparar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.

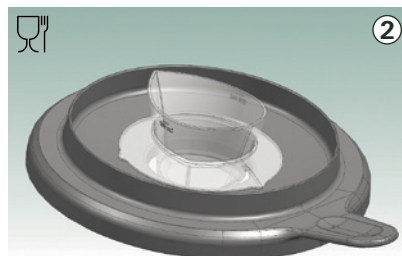
O copo medida é uma peça com inúmeras funções: é uma tampa para fechar a abertura da tampa do copo para evitar a perda de calor, evitando igualmente que os ingredientes sejam projetados.

O copo medida pode ser utilizado para medir ingredientes. Para além da marca de 100 ml, note que o copo medida comporta 50 ml quando cheio até à ranhura.

Coloque o copo medida na abertura da tampa do copo com a abertura a apontar para cima ②.

Se pretender adicionar uma pequena quantidade de líquido, não é necessário retirar o copo medida. Verta simplesmente o líquido na tampa. Este irá escorrer gradualmente para dentro do copo.

Para adicionar quantidades maiores de líquidos ou ingredientes através da abertura da tampa do copo, levante o copo medida e adicione-os no copo.



Cesto

⚠ AVISO

Poderá queimar-se com alimentos ou vapor quentes ou por tocar em superfícies quentes.

- Se a abertura na tampa do copo estiver coberta ou bloqueada e a temperatura estiver ligada, pode gerar-se uma sobrepressão no copo, fazendo com que o conteúdo quente seja projetado.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa está bloqueada ou se o copo medidor estiver levantado, não toque nos controlos e desligue a Bimby® TM5 no botão "on/off".
- Não exceda a linha de capacidade máxima do cesto ①.

Salpicos e derrames do conteúdo podem causar queimaduras.

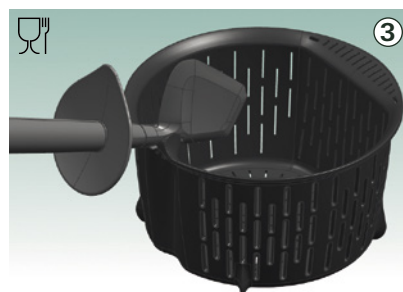
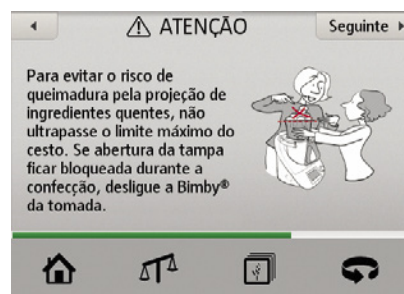
- Desencaixe e retire a espátula do cesto depois de ter retirado o cesto e o ter colocado sobre uma superfície nivelada. Se estiver presa ao cesto, a espátula pode fazer com que o cesto se incline e derrame o conteúdo quente.
- Tenha cuidado ao retirar o cesto. O conteúdo do cesto pode salpicar ao ser retirado

O cesto da Bimby® TM5 é fabricado em plástico de alta qualidade. É uma peça com várias funções:

- Coador de sumos de fruta e vegetais. Após a trituração de sumos de fruta ou vegetais na Bimby® TM5, em seguida, insira o cesto no copo e utilize-o como coador para retirar o sumo. Quando verter o sumo, utilize a espátula para segurar no cesto ②.
- Os alimentos delicados, como almôndegas de carne ou de peixe, que não podem ser preparados no copo, devem ser cozinhados dentro do cesto.

Para retirar o cesto: insira o gancho da espátula no encaixe do cesto ③ e levante-o ④ do copo. A espátula pode ser retirada em qualquer altura.

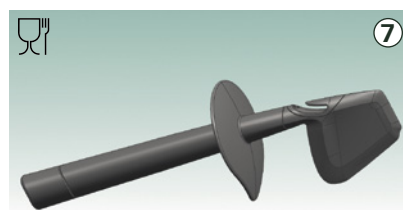
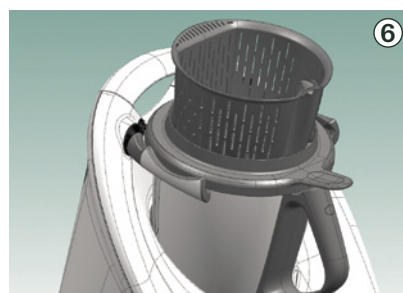
- Os pés existentes na parte inferior do cesto ⑤ permitem que o líquido esorra dos alimentos que estão no interior do mesmo.
- Caso pretenda reduzir o líquido dos alimentos (p. ex., molhos), coloque o cesto em cima da tampa do copo ⑥, em vez do copo medidor.



Espátula

⚠ AVISO

- A utilização de acessórios ou artigos não recomendados nem comercializados pela Vorwerk podem causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
 - Utilize a espátula apenas com o disco de segurança fornecido para misturar os alimentos no copo. Nunca utilize outros utensílios (p. ex., uma colher). Estes podem ficar presos na lâmina e causar lesões.
-
- A espátula da Bimby® TM5 (7) é o único acessório que pode utilizar para misturar ou mexer os ingredientes no interior do copo. Insira a espátula no copo através da abertura existente na tampa do copo (8). O disco de segurança assegura que a espátula não fica presa na lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula enquanto pica, cozinha ou escorre os alimentos.
 - A espátula deve ser utilizada para remover todos os ingredientes do copo depois da preparação. A ponta da espátula tem a forma exata para caber entre a lâmina e a parede do copo. **Não toque nas arestas afiadas da lâmina com a espátula. Isso danificará a mesma!**
 - A espátula possui um disco de segurança com uma forma especial para garantir que esta não rebola sobre a superfície de trabalho.
 - Quando estiver a coar sumos de fruta ou vegetais, utilize a espátula para segurar o cesto na posição correta (2).
 - É fácil retirar o cesto com a espátula (3).



Borboleta (acessório de mistura)

ATENÇÃO

- Altere a velocidade apenas quando a borboleta (acessório de mistura) estiver encaixada corretamente. Não exceda a velocidade 4 quando usar a borboleta. Se o fizer, é provável que esta seja projetada ou danificada.
- Nunca utilize a espátula quando a borboleta estiver instalada.
- Não adicione ingredientes que possam danificar ou bloquear a borboleta quando esta estiver encaixada na lâmina e o motor estiver em movimento.

A borboleta ① (aqui encaixada na lâmina ②) ajudá-lo-á a alcançar bons resultados quando quiser bater natas ou claras em castelo. É também o acessório perfeito para a preparação de pudins ou misturas cremosas. Ao ferver leite ou preparar pudins ou molhos, a borboleta proporciona o movimento constante dos ingredientes. Este movimento evitará que os alimentos se peguem ou fiquem queimados na base do copo.

É fácil inserir e retirar a borboleta: insira a borboleta conforme indicado na figura ③ e gire-a ligeiramente no sentido contrário à rotação da lâmina. Deve ficar presa por baixo da lâmina e não ser possível puxá-la verticalmente. A sua extremidade arredondada assegura que possa ser facilmente retirada. Para retirar a borboleta, segure na extremidade arredondada e levante-a com movimentos rotativos em ambos os sentidos.



Varoma

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras

- A Bimby® TM5 pode criar um fluxo constante de vapor enquanto cozinha, dependendo das definições selecionadas. Mantenha-se afastado do vapor. Quando retirar a Varoma completa, tenha em atenção que o vapor quente continuará a sair pela abertura existente na tampa do copo. Tenha em atenção que o vapor quente pode escapar pelas aberturas laterais e superiores da tampa da Varoma durante o funcionamento.
- Não utilize a Bimby® TM5 com acessórios danificados.
- Segure a Varoma apenas pelas pegadas laterais quando esta estiver quente.
- Quando retirar a Varoma da tampa do copo e a colocar de lado, mantenha sempre colocada a tampa da Varoma ④.
- A velocidades mais elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente ou formação de espuma a partir de líquidos quentes. Por esse motivo, utilize apenas velocidades mais baixas (1-6) a temperaturas elevadas (>60°C ou Varoma).
- Assegure-se que algumas das ranhuras da Varoma estão desobstruídas para evitar a saída descontrolada de vapor.
- Posicione a Varoma corretamente em cima do copo e da Bimby® TM5 para evitar que se desencaixe.



⚠ CUIDADO

Certifique-se de que existe espaço livre por cima e à volta da Bimby® TM5 e da Varoma (de armários e prateleiras) para ajudar a prevenir danos causados pela libertação de vapor quente.

ATENÇÃO

Utilize a Varoma exclusivamente com a Bimby® TM5. A Varoma não é adequada para ser utilizada em micro-ondas, fornos ou outros aparelhos.

A Varoma ① é composta por três partes ②:

- Recipiente Varoma (fundo)
- Tabuleiro da Varoma (meio)
- Tampa da Varoma (topo)

Todos os elementos são fabricados em plástico de alta qualidade compatível com alimentos.

A Varoma também pode ser usada sem o tabuleiro para cozinhar a vapor itens de maiores dimensões ou preparar quantidades maiores.

Como utilizar a Varoma

ATENÇÃO

- Nunca deixe o copo medido na tampa do copo quando utilizar a Varoma.
- Se a tampa da Varoma não for bem colocada, não ficará vapor suficiente na Varoma, o que atrasará o processo de cozedura dos alimentos.
- Utilize apenas velocidades baixas (☞ –6) na função Varoma. A sua Bimby® TM5 desliga a temperatura a velocidades superiores a 6.

A Varoma é um acessório concebido para a Bimby® TM5 e só pode ser utilizado com a mesma. Antes de cozinhar a vapor com a Varoma, deverá preparar corretamente a Bimby® TM5:

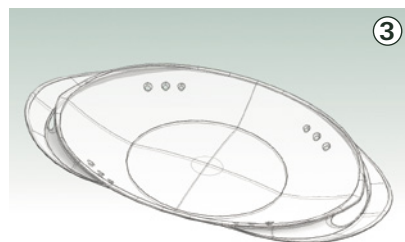
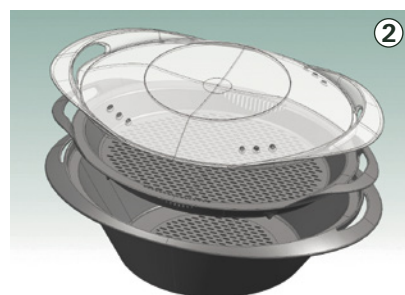
Passo 1: Preparar a Bimby® TM5

Coloque o copo na posição. Encha o copo 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. Feche o copo com a tampa.

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

Passo 2: Encher a Varoma

Coloque a tampa da Varoma ao contrário em cima da superfície de trabalho ③ e coloque o recipiente Varoma por cima – este deve encaixar perfeitamente nas ranhuras. Coloque os alimentos no recipiente Varoma ④. Certifique-se de que algumas ranhuras permanecem 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 um tempo de cozedura mais curto em cima.



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

Quando utilizar o tabuleiro da Varoma, adicione os ingredientes e coloque-o no recipiente Varoma ⑤.

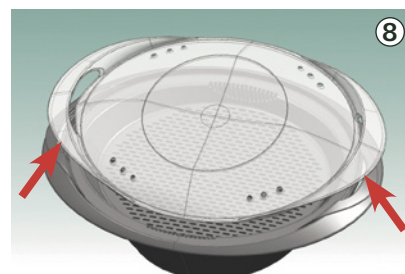
Certifique-se de que o tabuleiro da Varoma está colocado na vertical na tampa do copo bloqueada (sem o copo medida), de forma a que fique nivelado ⑥.

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

Passo 3: Cozinhar a vapor com a Varoma ⑦

Só tem de seleccionar o tempo e a função Varoma no seletor de tempo e no de temperatura. O processo de cozinhar a vapor tem início quando regular a velocidade para uma velocidade (4–6). O temporizador iniciará a contagem decrescente. A água ou os ingredientes líquidos dentro do copo começam a ferver, produzindo 250 ml de vapor por cada quarto de hora de cozedura a vapor ou de redução de líquido. O vapor passa pela abertura da tampa do copo da Bimby® TM5 para o interior da Varoma. Os alimentos são cozinhados delicadamente no vapor quente.

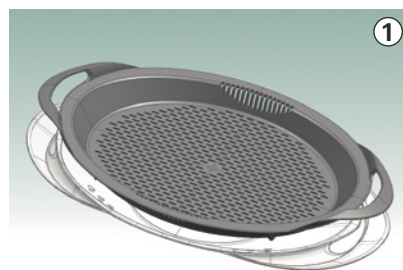
Quando os alimentos estiverem cozinhados ou se desejar verificar se o estão, selecione a velocidade zero tocando no seletor de velocidade no ecrã Home e rodando o botão de programação para a esquerda. Para abrir a Varoma, incline a tampa e afaste-a do seu corpo e da sua face de forma a permitir que o vapor saia pela parte posterior ⑧. Tenha o cuidado de deixar a água de condensação escorrer para o interior do recipiente e do tabuleiro, segurando a tampa por cima deste. Em seguida, retire a tampa da Varoma e coloque-a ao contrário sobre a superfície de trabalho. Levante o recipiente Varoma juntamente com o tabuleiro, aguarde até que a água de condensação acumulada escorra para cima da tampa do copo. Depois, coloque o recipiente e o tabuleiro da Varoma sobre a tampa da Varoma.



Trabalho prático com a Varoma

ATENÇÃO

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



Observe as seguintes regras básicas ao utilizar a Varoma:

- Utilize água em quantidade suficiente no copo para evitar que este fique queimado.
- Os fundos do recipiente e do tabuleiro da Varoma possuem ambos um padrão uniforme 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 desobstruído. Dispor os alimentos de 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 curto em cima, p. ex., vegetais no recipiente Varoma e peixe no tabuleiro da Varoma.
- Os ingredientes cozerão mais uniformemente se cortados em pedaços do mesmo tamanho. Os tempos de cozedura indicados são aproximados. O tempo de cozedura varia consoante a qualidade, consistência e tamanho dos ingredientes, bem como das suas preferências pessoais.
- Unte o recipiente e o tabuleiro da Varoma de forma a garantir que os alimentos como carne, peixe ou massa não pegam.
- Não tente espessar os seus molhos ou sopas antes de o processo de cozedura a vapor estar concluído.
- Os espessantes podem fazer com que o vapor não se forme de forma homogênea no copo, atrasando todo o processo de cozedura.
- Também poderá virar a tampa da Varoma ao contrário e utilizá-la como coletor de líquidos do tabuleiro Varoma ①. Poderá, ainda, utilizá-la como tabuleiro para servir a comida diretamente da Varoma.

UTILIZAR A BIMBY® TM5

Início do funcionamento da Bimby® TM5

⚠ AVISO

Não se destina à utilização por crianças.

- A Bimby® TM5 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento. Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.

A sua Bimby® TM5 pode incendiar-se se exposta a uma fonte de calor externa.

- Não a coloque em cima ou perto de uma superfície quente nem sobre o fogão.

A queda da Bimby® TM5 pode provocar ferimentos.

- Coloque a Bimby® TM5 sobre uma superfície limpa, sólida, nivelada e não quecida para evitar que esta escorregue ou se incendeie.

Vapor ou alimentos quentes ou tocar em superfícies quentes pode provocar queimaduras.

- Não toque na superfície do copo, em partes da tampa do copo, na Varoma nem no copo medida uma vez que estes ficam quentes durante a confeção de alimentos quentes.
- Para evitar que ocorram salpicos, utilize o copo medida, o cesto ou a Varoma para cobrir a abertura na tampa do copo. O funcionamento seguro pode apenas ser garantido quando são utilizados os acessórios originais da Bimby® TM5. Certifique-se de que os acessórios ou a abertura na tampa do copo não estão cobertos ou bloqueados da parte de dentro ou da parte de fora por uma toalha ou qualquer outro objeto.

⚠ CUIDADO

Risco de danos por vapor.

- Certifique-se de que existe espaço livre por cima e à volta da Bimby® TM5 e da Varoma (de armários e prateleiras) para ajudar a prevenir danos causados pela libertação de vapor quente.
- Quando a Bimby® TM5 é utilizada pela primeira vez poderá emitir um odor.

Puxe com delicadeza o cabo elétrico para fora do corpo da Bimby® TM5 e ligue-o a uma tomada de corrente (220–240 V). Pode escolher o comprimento do cabo que desejar, até ao máximo de 1 m. Se não necessitar de todo o comprimento do cabo, deixe a parte que não necessita no interior da Bimby® TM5 para evitar que os cabos se emaranhem. Certifique-se de que o cabo não fica em esforço para que a balança funcione corretamente. Não deixe que a Bimby® TM5 fique assente sobre o cabo. Se isso acontecer, a Bimby® TM5 não ficará apoiada firmemente sobre a superfície e a balança não fará pesagens corretas.

Agora, a Bimby® TM5 está pronta a funcionar.

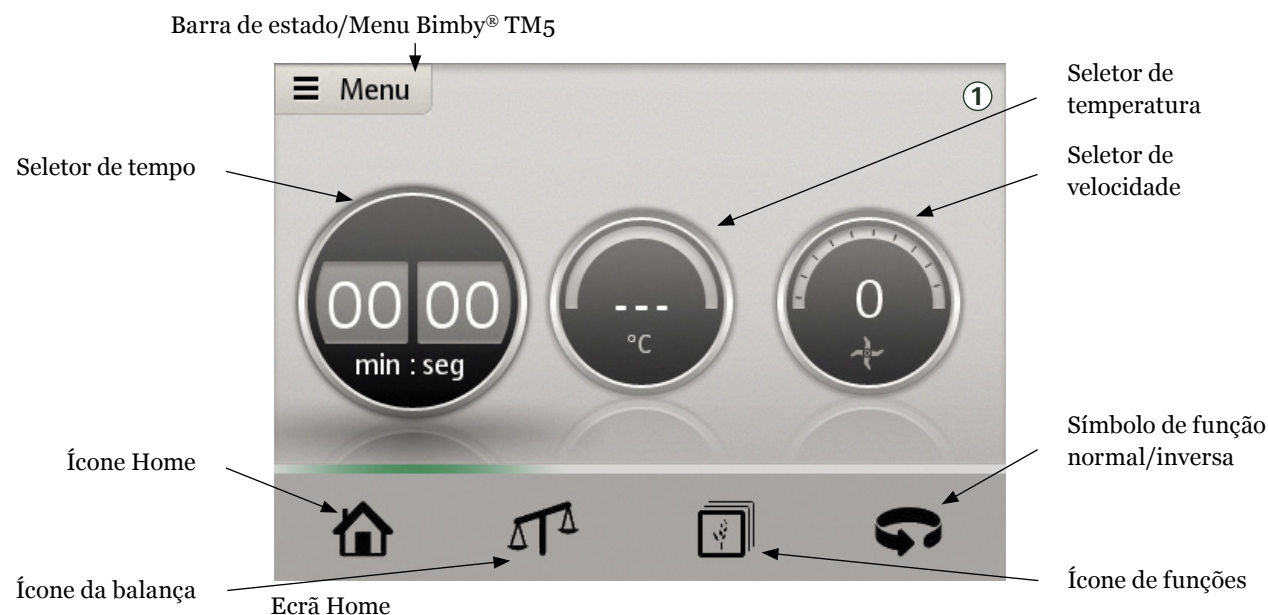
Pressione o botão de programação para ligar a Bimby® TM5.

Em seguida, será exibido o ecrã Home ① 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, pressionando o botão Home.

Mantenha a Bimby® TM5 sempre no mesmo local na cozinha, para que esteja pronta a utilizar sempre que dela necessite.

Desligue a Bimby® TM5 quando não estiver a utilizá-la.



Desligar a Bimby® TM5

Para desligar a Bimby® TM5, pressione e mantenha pressionado o botão de programação até que surja a mensagem que a Bimby® TM5 está a desligar. Pode então libertar o botão.

Recomendações para a sua segurança

Leia cuidadosamente estas recomendações para a sua segurança quando utilizar a Bimby® TM5 pela primeira vez, sempre que usar pela 50ª vez e quando a Bimby® TM5 não desligar corretamente. Para rever os temas mais importantes, selecione simplesmente “Recomendações para a sua segurança” no menu Bimby® TM5 ②.

Pesar ingredientes na Bimby® TM5

ATENÇÃO

Ao pesar, não toque nem encoste nada à Bimby® TM5 e certifique-se de que não está nada por baixo do aparelho. Certifique-se também de que o cabo elétrico não está sob tensão.

Pressione o ícone da balança para ativar a função de balança integrada da Bimby® TM5 ③. Pode pesar ingredientes diretamente no copo e na Varoma: Para utilizar a balança, proceda da seguinte forma:

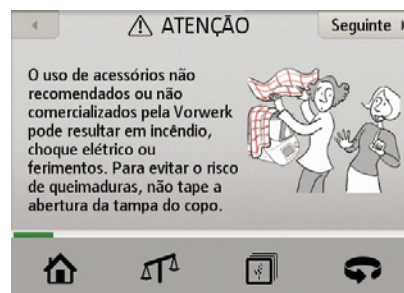
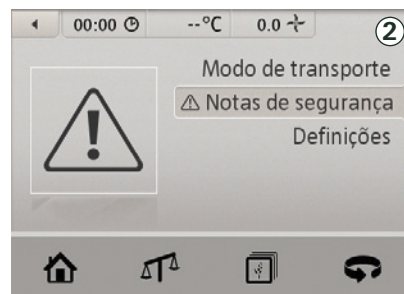
Passo 1: Insira o copo.

Passo 2: Toque no ícone da balança.

Passo 3: Coloque o primeiro ingrediente (máx. 3,0 kg) e verifique a quantidade no visor.

Passo 4: Se pretender adicionar mais ingredientes, toque no ícone “Tara” e adicione o ingrediente seguinte ④.

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



Outras informações sobre a balança

A função da balança funciona de 5 g a 6 kg em fases de 2 vezes 3 kg. Quando estiver a pesar e a adicionar ingredientes com a ajuda da função balança, adicione sempre os ingredientes lentamente pois são necessários dois a três segundos até 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 balança 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 (“máx.”).

Tenha cuidado para não deslocar a Bimby® TM5 durante a pesagem.

Se a função balança não for utilizada durante mais de 15 minutos, a Bimby® TM5 desliga-se automaticamente. Se voltar a tocar no botão da balança antes de o aparelho se desligar, os 15 minutos começam novamente a contar.

A ultima pesagem não será guardada quando o aparelho desligar.

Pesar durante a função de mistura:

pode pesar ingredientes enquanto o motor está a funcionar até à velocidade 4.

Queira notar que esta função só funciona se o conteúdo da Bimby® TM5 permitir um funcionamento suave e sem oscilações. O peso poderá estar incorreto se a Bimby® TM5 estiver a vibrar.

Trabalhar com a Bimby® TM5 a partir do ecrã Home

AVISO

Para evitar queimaduras e perigo de laceração, 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.

CUIDADO

O mecanismo de bloqueio pode entalar os dedos.

- Evite o contacto com peças em movimento. Nunca toque nas barras de bloqueio nem na tampa do copo ao abrir ou fechar a Bimby® TM5.
- Mantenha o cabelo e a roupa afastados das peças da Bimby® TM5 em movimento.

ATENÇÃO

Só é possível aquecer e cozinhar se tiver definido um período de tempo de funcionamento.

Passo 1: Definir o tempo

Toque no seletor de tempo e utilize-o para definir o tempo de funcionamento até 99 minutos.

Selecione o tempo de

- 0–1 minuto em incrementos de 1 segundo,
- 1–5 minutos em incrementos de 10 segundos,
- 5–20 minutos em incrementos de 30 segundos,
- 20–99 minutos em incrementos de 60 segundos.

Passo 2: Definir a temperatura

Toque no seletor de temperatura e utilize-o para definir a temperatura desejada para aquecer ou cozinhar os ingredientes no copo. Se não pretender aquecer, ignore este passo. Note que a função de aquecimento da Bimby® TM5 permanece inativa se não definir um tempo de funcionamento.

Passo 3: Iniciar o funcionamento da Bimby® TM5.

Toque no seletor de velocidade e utilize-o para definir a velocidade desejada. Logo que a velocidade tenha sido definida, o mecanismo de bloqueio ① bloqueará a tampa e o tempo predefinido começará a contar de forma decrescente até 00:00 em incrementos de um segundo.

Na função de mistura a frio, a velocidade de mistura desliga-se logo que o tempo predefinido seja atingido. O sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. Dependendo da velocidade predefinida, o mecanismo de bloqueio só desbloqueará a tampa após alguns segundos depois de terminar o tempo para assegurar que não há derramamento de líquidos.

Na função de mistura a quente, a Bimby® TM5 tem um comportamento diferente da função de mistura a frio, após aquecer e cozinhar os alimentos. Assim que o tempo predefinido termina durante o processo de aquecimento/cozedura, a lâmina continua a mexer suavemente durante 8 segundos para evitar que o conteúdo queime na base do copo. Após os 8 segundos adicionais, o motor da Bimby® TM5 para e o sinal sonoro indica que o processo está concluído e que é possível retirar a tampa. Note que não é necessário aguardar que os 8 segundos terminem, podendo optar por parar a Bimby® TM5 manualmente em qualquer altura durante esses 8 segundos, premindo o botão de programação.



Regulação do tempo predefinido

O tempo predefinido pode ser alterado em qualquer altura durante o funcionamento. Toque no seletor de tempo (se ainda não estiver ativo) e rode o botão de programação para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para o reduzir. Se a lâmina for parada antes de ter passado o tempo predefinido – por exemplo, para adicionar um ingrediente – o temporizador para. A contagem decrescente será retomada logo que tenha sido selecionada uma novamente a velocidade. Para parar o processo de mistura antes de ter passado o tempo predefinido, toque no seletor de tempo e rode o botão de programação para a esquerda até que o tempo fique definido para 00:00 ou pressione o botão de programação.

Se o tempo não tiver sido predefinido e o motor estiver a funcionar, a Bimby® TM5 para automaticamente após o tempo máximo de 99 minutos. Depois deste tempo será emitido um sinal sonoro.

Seletor de temperatura

⚠ AVISO

Poderá queimar-se com alimentos quentes, vapor ou por tocar em superfícies aquecidas.

- A Bimby® TM5 pode criar um fluxo constante de vapor enquanto cozinha, dependendo das definições selecionadas. Mantenha-se afastado do vapor. Quando retirar a Varoma, o vapor quente continuará a sair pela abertura existente na tampa do copo. O vapor quente pode escapar pelas aberturas laterais e superiores da tampa da Varoma durante o funcionamento.
- Não utilize a Bimby® TM5 com acessórios danificados.
- Podem ocorrer queimaduras se aquecer grandes quantidades de alimentos a temperaturas elevadas (>90°C ou Varoma). Se o líquido transbordar, carregue no botão de programação para parar o a Bimby® TM5.

É possível definir a temperatura 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 (2). A temperatura atual do copo também é exibida em algarismos mais pequenos entre a temperatura pretendida e a escala de cores. Enquanto o aquecimento estiver ativo, poderá observar o “°C” a piscar dentro do seletor de temperatura.

As temperaturas predefinidas e atuais exibidas são apenas valores aproximados.

Se não pretende aquecer nem cozinhar alimentos, certifique-se sempre que o valor da temperatura predefinida está definido para “--”! A função de aquecimento só será ligada se tiver sido predefinido um tempo no seletor de tempo.

Note que na função Varoma a temperatura máxima é de 120 °C, dependendo dos ingredientes que está a utilizar (p. ex., óleo).

A Bimby® TM5 também utiliza LEDs no corpo da máquina para indicar se está a preparar alimentos frios (luz verde intermitente) ou alimentos quentes (luz vermelha intermitente a partir do momento em que o copo atinge a temperatura de 55 °C – 60 °C) (3).



Aquecimento suave nas velocidades 2 e 3

As velocidades 2 e 3 foram concebidas para o aquecimento suave. Quando estas velocidades são selecionadas, a temperatura aumenta mais lentamente do que em outras velocidades, o que permite um aquecimento gradual de ingredientes mais sensíveis (p. ex., zabaglione).

Início suave (acima de 60 °C)

Se a função Turbo for ativada ou o motor iniciado enquanto a temperatura no copo for de 60 °C ou superior, o 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® TM5. Só nesse caso é que o sensor de temperatura é capaz de medir a temperatura real e ativar o início suave em conformidade. Se pretender utilizar a Bimby® TM5 para processar alimentos que não tenham sido aquecidos no aparelho (p. ex., preparar um molho com os sucos quentes da carne), deverá sempre aumentar a velocidade lenta e gradualmente.



Regulação da função Varoma

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras

- As velocidades mais elevadas, poderão ocorrer salpicos de comida quente ou formação de espuma a partir de líquidos quentes. Por esse motivo, utilize apenas velocidades mais baixas (1–6) a temperaturas elevadas (>60°C ou Varoma).

ATENÇÃO

Com água, a temperatura do conteúdo do copo não excederá os 100 °C. Temperaturas mais elevadas só poderão ser atingidas com um conteúdo com elevado teor de sal ou de açúcar ou com líquidos que não sejam à base de água como, p. ex., óleo.

Se a função Varoma ① estiver selecionada, podem ser alcançadas temperaturas até 120 °C, dependendo dos ingredientes utilizados, 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 indicar a temperatura atual do copo (100 °C – 120 °C). Em 15 minutos na função Varoma evaporam-se 250 g de água ou líquidos à base de água. A função Varoma é usada para cozinhar a vapor (ver páginas 29–32) e para reduzir líquidos à base de água. 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.

Seletor de velocidade

Toque no seletor de velocidade e rode o botão de programação para iniciar o funcionamento da Bimby® TM5.

Estão disponíveis as seguintes velocidades:

Designação	Velocidade/função	Rotações/min.
Velocidade colher		40
Mexer	1–3	100–500
Triturar/homogeneizar	4–10	1100–10200
Função Turbo	Turbo	10700



Velocidade colher 🥄

A velocidade colher ② pode ser selecionada utilizando o seletor de velocidade. Com esta função, os alimentos são mexidos lentamente como se os mexesse num tacho. Se esta definição estiver selecionada, os alimentos não são picados e ficarão em pedaços de maiores dimensões.

Mexer

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

Triturar/homogeneizar

⚠ AVISO

Perigo de laceração

- Mantenha as mãos e os utensílios fora do copo a fim de reduzir o risco de ferimento em pessoas ou danos na Bimby® TM5.

Perigo de queimaduras

- Preste atenção a salpicos individuais de comida quente que possam escapar da abertura do copo. A fim de evitar ferimentos durante o processamento de alimentos quentes, coloque o copo medida na abertura da tampa e não lhe toque nem o fixe.
- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo (2,2 litros).
- A utilização da função Turbo ou o aumento brusco da velocidade pode resultar em queimaduras.
- Ao preparar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.

Utilize as velocidades de 4 a 10 para triturar alimentos grossos, finos e muito finos e para misturar ou homogeneizar. Certifique-se sempre de que regula a velocidade lentamente para o valor desejado, com o copo medida colocado na abertura da tampa do copo. Deste modo, evita que os alimentos que deseja triturar sejam projetados para o exterior.

Função Turbo

⚠ AVISO

Perigo de queimaduras.

- A utilização da função Turbo ou o aumento brusco da velocidade pode resultar em queimaduras.
- Ao preparar alimentos quentes, aumente a velocidade gradualmente.
- A fim de evitar ferimentos durante o processamento de alimentos quentes, coloque o copo medida na abertura da tampa e não lhe toque nem o fixe.
- Não exceda a linha de capacidade máxima do copo (2,2 litros).
- Retire o copo cuidadosamente para evitar que o seu conteúdo derrame ou salpique.

ATENÇÃO

A sua Bimby® TM5 desliga a temperatura em velocidades superiores a 6.

Utilize a função Turbo para trabalhar com a Bimby® TM5 na velocidade máxima.

Para ativar a função Turbo, toque no ícone de funções ① e selecione Turbo ②. No ecrã Turbo ③ selecione o tempo de mistura pretendido, entre 0,5 e 2 segundos, tocando no ecrã na área respetiva. Inicie o motor tocando no ecrã do seletor e rodando o seletor.

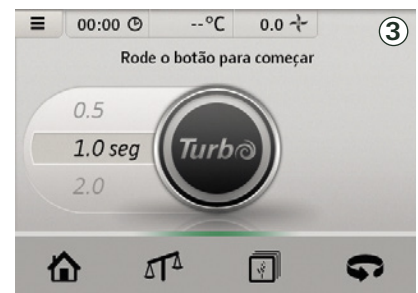
A função Turbo adequa-se também às chamadas aplicações de “intervalo”, por exemplo, se quiser cortar maiores quantidades de alimentos, ative o botão Turbo 3 a 4 vezes durante 0,5 segundos (repita conforme necessário). O resultado serão alimentos cortados uniformemente. Pode usar a função Turbo em qualquer velocidade.

A função Turbo é desativada quando a temperatura no copo ultrapassa os 60 °C ou quando é ativada a função Espiga.

Função normal/inversa da lâmina ↺

Selecione ↺ para inverter o sentido da rotação da lâmina da direita para a esquerda ④. Poderá inverter o sentido da rotação da lâmina em qualquer velocidade. O funcionamento no sentido inverso é indicado pelo símbolo correspondente exibido no seletor de velocidade.

Para reverter para o sentido normal, basta tocar novamente em ↺ ou aguardar que o tempo definido termine, sendo a rotação automaticamente reposta para o movimento original. O funcionamento inverso destina-se a mexer suavemente alimentos delicados que não devem ser cortados.



Função Espiga 🌾

⚠️ AVISO

A queda da Bimby® TM5 pode provocar ferimentos.

- Coloque a sua Bimby® TM5 numa superfície limpa, sólida, não aquecida e nivelada para ajudar a prevenir que esta escorregue ou se incendeie.

⚠️ AVISO

O mecanismo de bloqueio pode entalar os dedos.

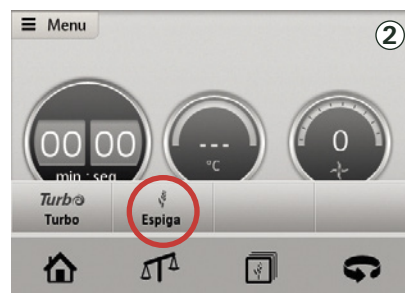
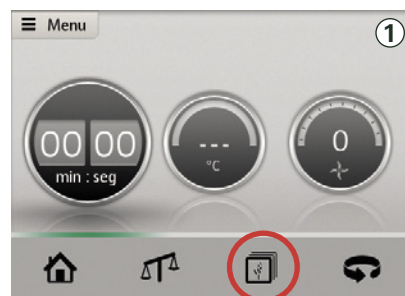
- Pode ocorrer um desequilíbrio da Bimby® TM5 ao amassar ou triturar alimentos e fazer com que o equipamento se mova na bancada. Mantenha-a a uma distância suficiente da borda da superfície.
- Nunca deixe a Bimby® TM5 sem supervisão enquanto estiver a funcionar. (Note que algumas receitas automáticas que utilizam velocidades e temperaturas baixas podem ser preparadas na Bimby® TM5 sem supervisão. Estas exceções serão explicitamente indicadas na receita.)

Utilize a função Espiga para preparar massas lêvedas ou massa para o pão. Para selecionar a função Espiga, toque no ícone de funções ① no visor e selecione o ícone da função Espiga ②. Será exibida uma mensagem no topo do ecrã a confirmar a sua seleção. Em seguida, será exibida uma espiga de milho no seletor de velocidade a indicar que a função Espiga foi selecionada. Poderá ativar a função Espiga tocando no seletor de velocidade e rodando o botão de programação com ou sem predefinição de tempo.

A operação alternada, efetuada enquanto a massa é misturada para a direita e para a esquerda, assegura o processamento homogêneo da massa no copo.

Para desativar a função Espiga, volte a tocar no ícone de funções. Surgirá uma mensagem no topo do ecrã a confirmar a seleção.

A função Espiga só está disponível se o copo, depois de cozinhar, tiver arrefecido para uma temperatura inferior a 60 °C. Se a temperatura for mais elevada, não será 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.



Ligar uma chave de receitas à Bimby® TM5

⚠ AVISO

Os ímanes contidos na chave de receitas da Bimby® TM5 e a entrada da chave de receitas da Bimby® TM5 podem afetar pacemakers ou desfibriladores internos. Mantenha as chaves de receitas da Bimby® TM5 e a entrada da chave de receitas da Bimby® TM5 afastadas de pacemakers ou desfibriladores internos. Avise as pessoas com pacemakers ou desfibriladores internos.

Para estabelecer a ligação entre a chave de receitas da Bimby® TM5 e a sua Bimby® TM5, ligue-a à entrada na parte lateral da Bimby® TM5. A chave ficará fixa na posição correta assim que o íman esteja suficientemente próximo ③.

O visor indicará que chave de receitas da Bimby® TM5 foi ligada. Surgirá o símbolo da chave de receitas da Bimby® TM5 em frente a “Receitas” no menu principal. As receitas da chave de receitas da Bimby® TM5 podem ser agora selecionadas e preparadas através do menu “Receitas” ou do submenu “Receitas favoritas”.

ATENÇÃO

Nunca toque na entrada da chave de receitas da Bimby® TM5 com objetos em metal, uma vez que poderá provocar um curto-circuito.

Manu da Bimby® TM5

Ao tocar em “Menu” é exibida uma lista das outras funções que a Bimby® TM5 lhe oferece ④.

Receitas favoritas

Selecionar “Receitas favoritas” é a forma mais rápida de aceder às receitas que marcou como favoritas.

Importante: utilize a seta para a esquerda no canto superior esquerdo do ecrã para regressar ao menu passo-a-passo da Bimby® TM5 ⑤.

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



Receitas

Selecione “Receitas” na lista para pesquisar todas as receitas disponíveis ①. Existem quatro modos de pesquisa para procurar a receita pretendida: por categoria, por nome da receita, por receitas favoritas ou últimas receitas preparadas ②).

Por categoria

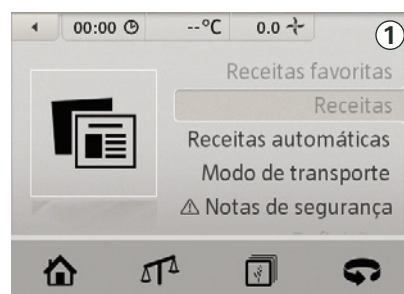
Se pesquisar por categoria, a Bimby® TM5 irá sugerir diferentes categorias, tais como entradas ou pratos principais de carne. Dentro da categoria, as receitas estão ordenadas por ordem alfabética ③.

De A a Z

Pode pesquisar pelo nome da receita na lista alfabética. Nesse caso, pode percorrer a lista deslizando os dedos pelo ecrã verticalmente ou utilizando a barra no lado direito do ecrã. Utilize o separador com a seta para cima para introduzir a primeira letra ④.

Últimas receitas

Cozinhou algum prato saboroso ultimamente e deseja repetir o sucesso? As receitas preparadas recentemente são exibidas neste menu ⑤. Antes do nome de cada receita, encontrará símbolos que indicam o estado das receitas. O símbolo de pausa ■■ indica que a receita foi interrompida durante a preparação. Após selecionar a sua receita pretendida, ser-lhe-á pedido se deseja continuar a cozinhar a receita ou começar de novo. Utilize esta função para cozinhar vários pratos em paralelo (caso os passos da receita respetiva o permitam). O símbolo de uma chave de receitas da Bimby® TM5 indica que a receita foi concluída. O símbolo de uma chave de receitas Bimby® TM5 transparente indica que a chave de receitas que contém aquela receita não está ligada à Bimby® TM5.



Fazer uma receita guiada de uma Chave de Receitas Bimby® TM5

No ecrã Home, toque em “Menu” e selecione uma receita. Após ter selecionado uma receita, esta será exibida em modo de ecrã inteiro, permitindo que deslize o ecrã na vertical e que leia a preparação da receita e a lista de ingredientes (6). Na parte inferior do ecrã poderá encontrar um separador. Se o selecionar, surgirá outro menu que apresenta informação mais detalhada sobre a receita (7):

Favoritas

Marque a receita como favorita.

Valores nutricionais

Visualize os valores nutricionais da receita.

Dicas

Dicas sobre as receitas.

Alternativa

Sugestões para alterações pessoais à receita.

Sugestões

Sugestões de bebidas adequadas para acompanhar qualquer prato.

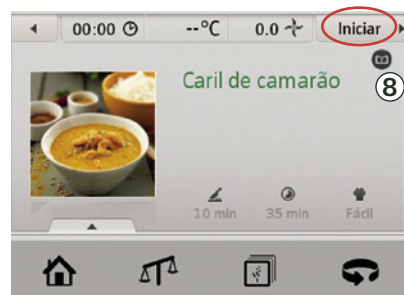
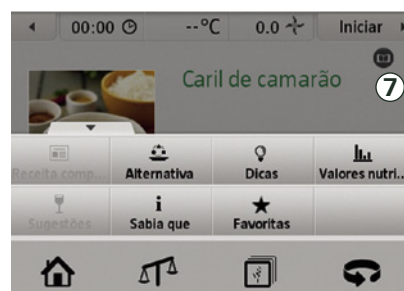
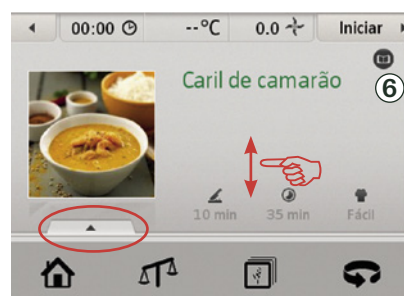
Receita completa

Podem ser selecionadas diversas formas de visualização para algumas receitas.

Se pretender preparar a receita, pode alternar entre o modo de leitura no ecrã inicial da receita ou tocar em “Iniciar” no canto superior direito do visor e seguir as instruções exibidas no ecrã (8).

Passos paralelos

Algumas receitas apresentam passos paralelos ao processo de cozinhar ou de misturar para encurtar o tempo total de preparação da receita. Nestes casos, o ícone “seguinte” é substituído por um ícone “passo paralelo” (9) no canto superior direito do ecrã (9). Toque neste símbolo logo após o motor ter começado a funcionar.



Receitas automáticas

Encontre aqui programas de receitas que tomam conta de ainda mais passos de preparação. A Bimby® TM5 usa os seus sensores integrados para determinar o estado dos alimentos e reagir em conformidade. O programa guia-o através do procedimento de preparação, passo por passo. Selecione a opção “Receitas automáticas” ①.

Escolha a receita desejada ②.

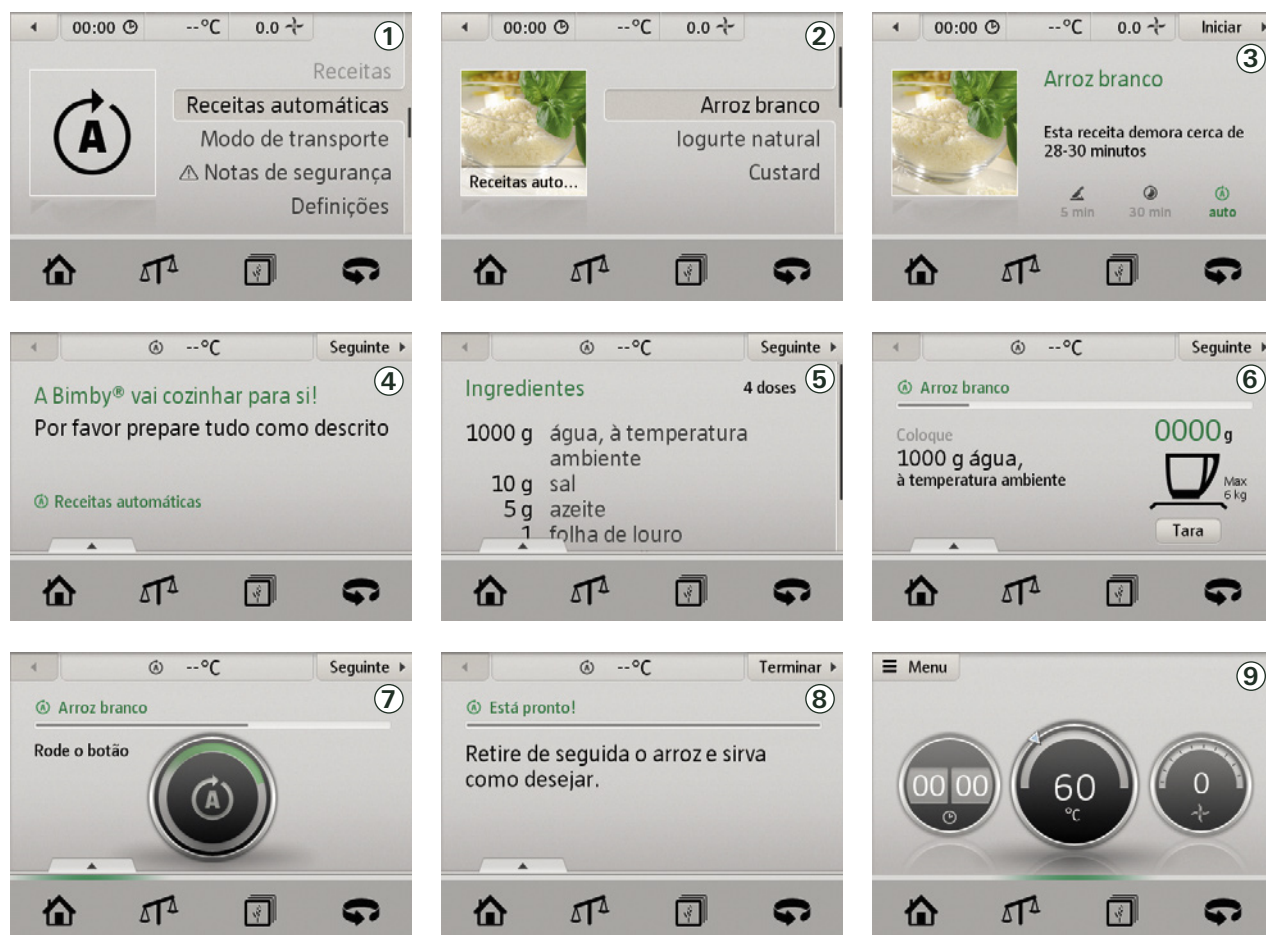
A Bimby® TM5 aconselhá-lo-á sobre a preparação e os tempos de cozedura necessários ③.

A receita inicia logo que tocar em “Iniciar” ④. Prepare os ingredientes de acordo com a lista apresentada ⑤.

Pode começar a cozinhar assim que tenha todos os ingredientes. Siga as instruções no ecrã. Sempre que

concluir um passo, selecione “Seguinte” ⑥. A figura ⑦ indica qual o passo da receita em que a Bimby® TM5 se encontra no decorrer da receita automática. Note que o tempo indicado é apenas aproximado, pois depende da qualidade dos ingredientes e do ambiente em que está a cozinhar.

Quando surgir “Terminar” no canto superior direito do ecrã, o prato está pronto e pode ser servido ⑧. Ao selecionar “Terminar”, o ecrã Home é exibido indicando a temperatura do copo. Para sua segurança, a temperatura do copo aparece indicada no seletor de temperatura ⑨.



Modo de transporte

Se tiver de que transportar a Bimby® TM5, deve primeiro bloquear o copo. Para isso, selecione o “Modo de transporte” ⑩.

Toque em “Cancelar”, se pretender continuar a trabalhar com a sua Bimby® TM5 ⑪.

Nunca transporte nem levante a Bimby® TM5 pelas barras de bloqueio. Nunca empurre, puxe ou pressione as barras de bloqueio, pois tal poderá resultar em danos, deixando a Bimby® TM5 inoperacional.

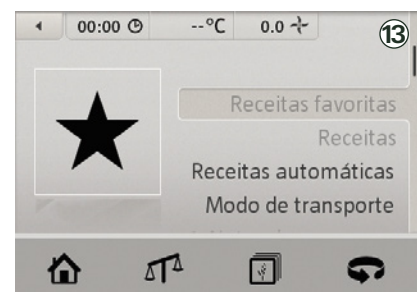
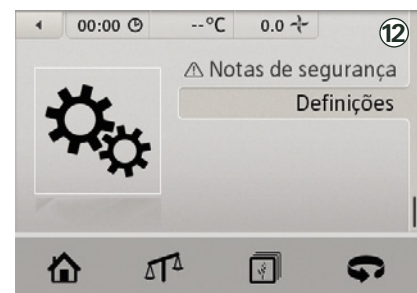
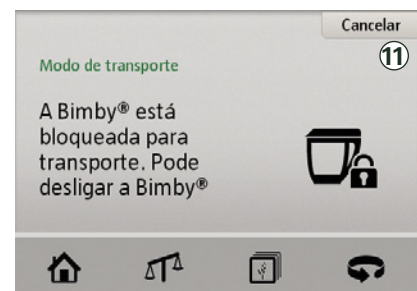
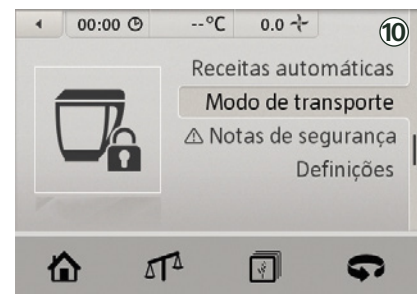
Definições

Ao seleccionar a opção “Definições”, será exibida uma lista de funções para personalizar a sua Bimby® TM5. ⑫. Estas são:

- Apagar das favoritas
- Seleção de idioma
- Definir o sistema de medida
- Informações sobre a Bimby® TM5
- Cor de fundo
- Repor as definições de fábrica da Bimby® TM5
- Bloquear a Bimby® TM5

Apagar da lista de favoritas

Em “Apagar das favoritas”, encontrará opções para apagar receitas da sua lista de receitas favoritas ⑬.



Idiomas

Defina aqui o idioma que pretende ①.

Logo que tenha efetuado a sua escolha, toda a informação surgirá no ecrã no idioma selecionado ②.

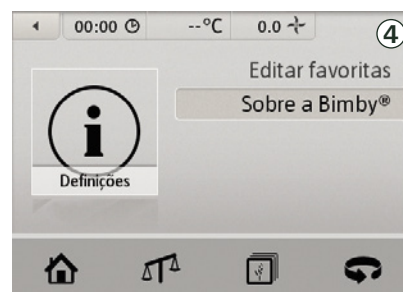
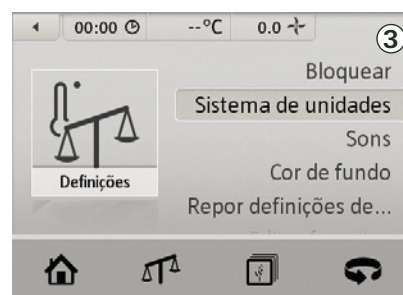
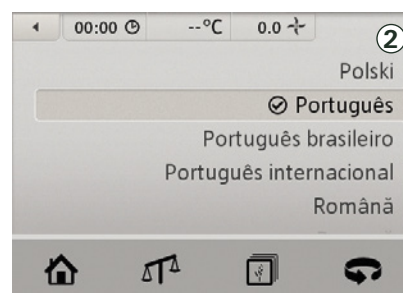
Sistema de medidas

Regule a sua Bimby® TM5 para o sistema métrico (gramas, Celsius) ou para o sistema imperial (onças, Fahrenheit) de medidas.

Tenha em atenção que se iniciar uma receita que utiliza um sistema de medidas diferente do definido, a sua Bimby® TM5 mudará automaticamente para o sistema de medidas da receita escolhida e regressará ao sistema definido quando a receita for concluída ou interrompida ③.

Sobre a Bimby® TM5

A opção “Sobre a Bimby® TM5” fornece informação sobre o número de série e a versão de software atual da Bimby® TM5 ④ ⑤.



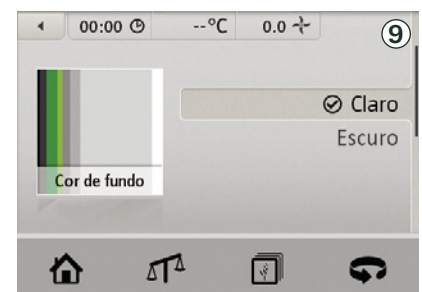
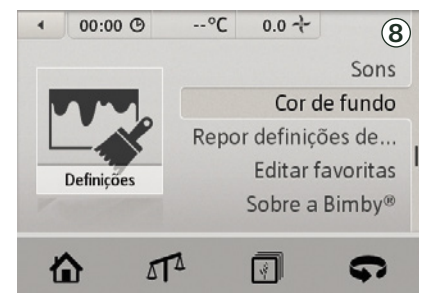
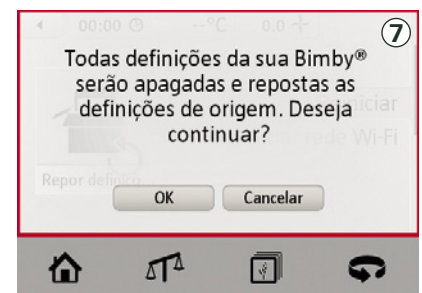
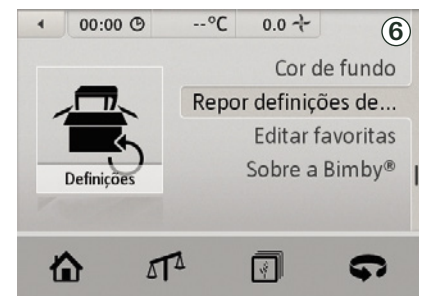
Repor definições de origem

Utilize a função “Repor definições de origem” para regressar às definições originais de fábrica da Bimby® TM5 ⑥.

Note que as suas definições pessoais serão perdidas ⑦.

Cor de fundo

Escolha entre a opção de texto claro sobre fundo escuro ou texto negro sobre fundo claro ⑧ ⑨.



Bloquear ou desbloquear a Bimby® TM5

⚠ AVISO

Não se destina à utilização por crianças

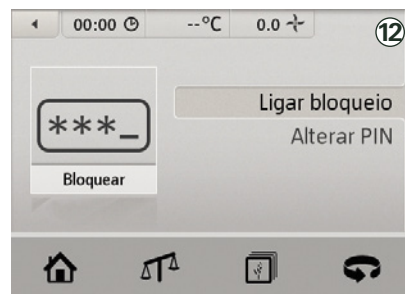
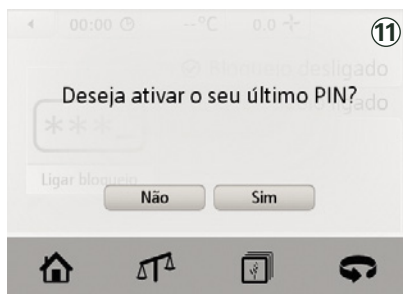
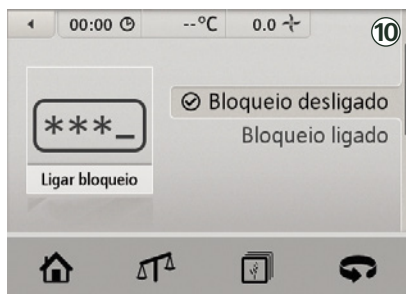
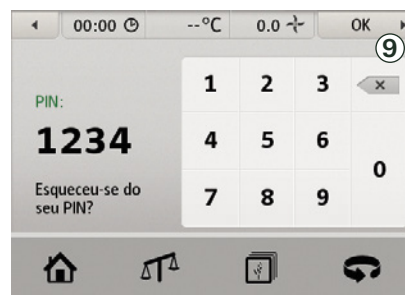
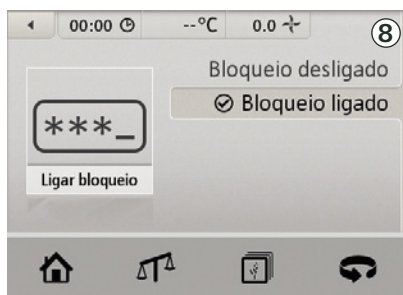
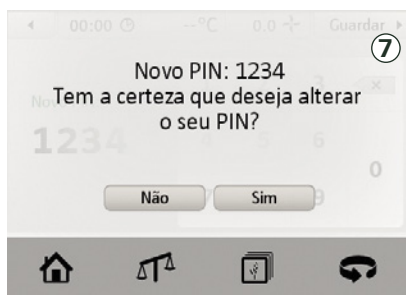
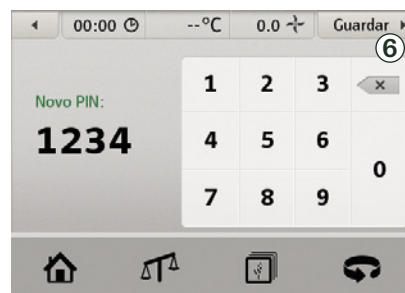
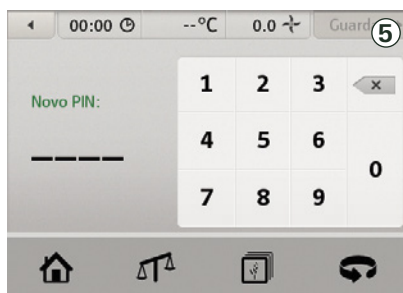
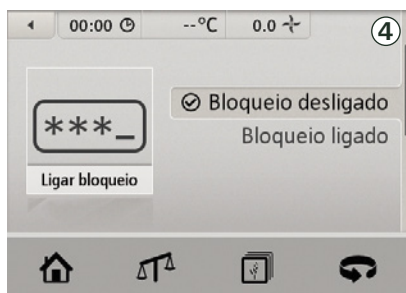
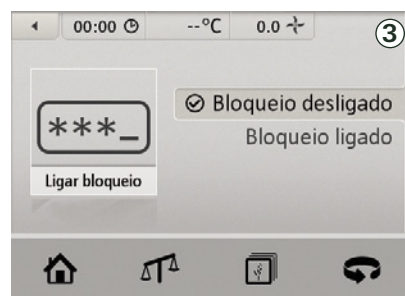
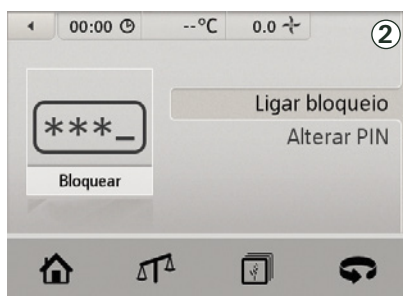
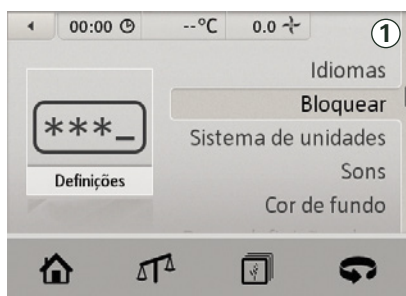
- A Bimby® TM5 é um aparelho de cozinha que se destina a ser usado em casa ou em ambientes semelhantes. Não deve ser permitido às crianças brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e os cabos de conexão longe do alcance das crianças. Se a Bimby® TM5 for utilizada perto de crianças, considere a utilização de um código de bloqueio.
- A Bimby® TM5 destina-se a ser usada exclusivamente por adultos. Não pode ser usada por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto. Mantenha as crianças fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento. Certifique-se de que adverte as crianças para os perigos potenciais da formação de calor/vapor, condensação quente e superfícies quentes.
- Quando a Bimby® TM5 é utilizada perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.

ATENÇÃO

Não é possível bloquear a Bimby® durante o funcionamento.

Proteja a sua Bimby® TM5 de crianças e outros utilizadores não autorizados. Selecione “Bloquear ou desbloquear a Bimby® TM5” para aceder a duas opções de bloqueio ①.

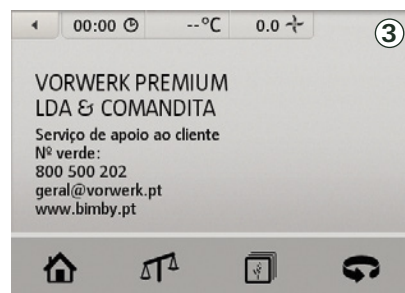
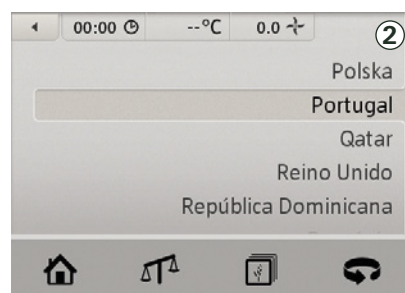
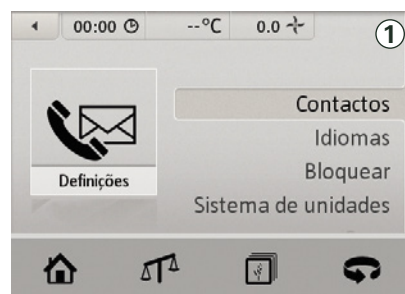
- Ative e desative o bloqueio, conforme desejado. Também pode alterar o seu número de identificação pessoal (PIN) ②.
- Quando pressionar “Desligar/ligar bloqueio” pela primeira vez, o bloqueio estará inativo ③.
- Selecione “Bloqueio ligado” ④.
- Surgirá um teclado numérico e ser-lhe-á solicitado que introduza um número de identificação pessoal (PIN). Introduza um código de 4 dígitos à sua escolha ⑤.
- Após inserir o seu PIN, selecione “Guardar” ⑥.
- Será exibida uma mensagem de segurança. Selecione “Sim” para confirmar o seu novo PIN ⑦.
- A sua Bimby® TM5 está agora bloqueada e pode desligá-la ⑧.
- Da próxima vez que ligar a sua Bimby® TM5, esta solicitar-lhe-á primeiro o seu PIN.
- Caso se tenha esquecido do seu PIN, selecione “Esqueceu-se do PIN?” Em seguida, pode desbloquear a Bimby® TM5 utilizando o PIN mestre 62742766 ⑨.
- Após inserir o seu PIN, pode voltar a desativar o bloqueio. Selecione “Desligar/ligar bloqueio” na opção Definições do menu Bimby® TM5 e selecione “Bloqueio desligado” ⑩.
- Se pretender voltar a ativar o bloqueio, a Bimby® TM5 perguntar-lhe-á se pretende voltar a usar o mesmo PIN. Se selecionar “Sim”, a Bimby® TM5 será imediatamente bloqueada. Se selecionar “Não”, ser-lhe-á solicitado que introduza um novo PIN e a Bimby® TM5 será, então, bloqueada assim que guardar esse PIN ⑪.
- Em alternativa, pode introduzir um novo PIN em qualquer altura na opção “Alterar PIN” ⑫.



Contactos

Pode encontrar o contacto do seu Serviço de Apoio ao Cliente local do seguinte modo:

- Selecione “Contactos” no menu Definições da Bimby® TM5 ①.
- Selecione o seu país na lista apresentada ②.
- Os contactos aparecerão disponíveis no ecrã ③.



ASPETOS A NÃO ESQUECER

Desligar automático

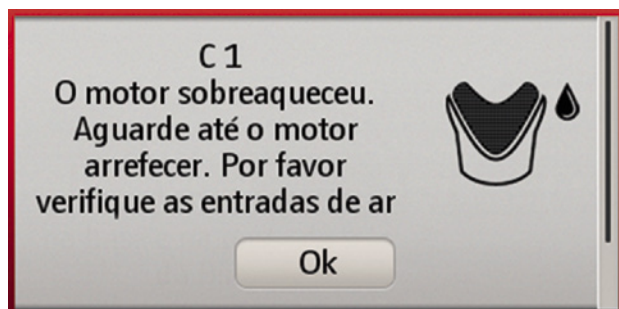
A Bimby® TM5 desliga-se automaticamente após 15 minutos.

Nos últimos 30 segundos é exibida uma mensagem que lhe permitirá cancelar esta função automática.

Cargas elevadas

Se o motor for sujeito a uma carga elevada durante a preparação de alimentos, este pode sobreaquecer e libertar algum odor. A máquina pode desligar-se automaticamente. Isto é totalmente inofensivo e, após o tempo de arrefecimento que dura aproximadamente 5 minutos, a Bimby® ficará de novo pronta a utilizar.

Proteção eletrónica do motor



Se o motor se desligar:

- Retire o copo da Bimby® TM5.
 - Reduza a quantidade contida no copo e/ou adicione algum líquido, numa quantidade adequada para a receita.
 - Aguarde aproximadamente 5 minutos (tempo de arrefecimento).
 - Volte a inserir o copo.
 - Certifique-se de que as entradas de ar na parte posterior da máquina estão desobstruídas.
 - Rode o seletor para reiniciar a Bimby® TM5.
 - Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
- Se a mensagem de erro não desaparecer após o tempo de arrefecimento, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO

Durante uma falha de energia, as barras de bloqueio não abrirão, não sendo possível retirar o conteúdo do copo. Aguarde até voltar a haver energia.

LIMPEZA

Inspeccione a Bimby® TM5 e os respetivos acessórios (incluindo o copo, o cabo de ligação e o anel vedante da tampa do copo) relativamente a possíveis danos. Não utilize a Bimby® TM5 com acessórios danificados.

À semelhança do que acontece com todas as máquinas ou utensílios de mesa e cozinha, deve lavar todas as peças da sua Bimby® TM5 – especialmente a lâmina, o copo, a tampa do copo e o respetivo anel vedante – antes de as utilizar pela primeira vez e após cada utilização.

Como lavar o copo e a tampa

AVISO

As pás da lâmina podem cortar.

- As pás da lâmina são afiadas. Manuseie-a com cuidado. Segure a lâmina pela parte de cima quando a retirar ou a voltar a encaixar.
- Tenha cuidado ao retirar a lâmina para evitar que caia acidentalmente.

ATENÇÃO

Fugas em redor da lâmina podem danificar a Bimby® TM5.

- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina está corretamente colocado na lâmina.
- Na montagem do copo, a base do mesmo deve rodar até ao limite, ficando assim bloqueada.
- A base do copo deve ser virada até onde for possível e bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames de líquidos para o interior da Bimby® TM5, desligue o aparelho e consulte o serviço técnico.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.
- Nunca utilize objetos pontiagudos ou cortantes na limpeza, uma vez que podem danificar partes funcionais ou afetar a segurança da Bimby® TM5.

Retire o copo da Bimby® TM5 e a lâmina (ver páginas 21–22).

Em seguida, lave o interior e o exterior do copo ① (sem a lâmina) com água quente e com detergente e um pano suave ou coloque na máquina de lavar loiça. A lâmina, a espátula, a borboleta, o cesto, o copo medida, a tampa do copo e a Varoma podem também ser lavados da mesma forma.

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

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

Para evitar danos na Bimby® TM5, certifique-se de que as aberturas de ventilação na parte posterior e nas laterais da Bimby® TM5 estão desobstruídas. Isto é especialmente importante se a sua Bimby® TM5 estiver equipada com uma rede de proteção. Certifique-se de que retira as redes de proteção durante a limpeza.



Como lavar a lâmina

ATENÇÃO

- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.
- Deixar a lâmina com resíduos de alimentos ou usar um detergente para a máquina de lavar loiça muito agressivo pode resultar no aparecimento de ferrugem. Isto é inofensivo e pode ser facilmente removida com uma escova ou uma solução à base de vinagre.
- Fugas em redor da lâmina podem danificar a Bimby® TM5.
- Certifique-se de que o anel vedante da lâmina está corretamente colocado na lâmina.
- Certifique-se de que a lâmina está corretamente bloqueada na base do copo.

Para lavar a lâmina, segure-a sob água corrente virada para cima, conforme indicado na figura ②. Para facilitar a limpeza, utilize uma escova ou lave-a na máquina de lavar loiça.

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

Como lavar a Varoma

ATENÇÃO

- Todos os componentes podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Coloque as peças de plástico, especialmente a tampa do copo, na prateleira superior da máquina de lavar loiça a fim de evitar a deformação resultante da exposição a temperaturas elevadas e à pressão de objetos colocados por cima.
- Alguns alimentos e líquidos, tais como caril, sumo de cenoura e alimentos com teor elevado de ácido cítrico, podem provocar manchas. Limpe essas substâncias da tampa do copo, do anel vedante, da espátula, do cesto, da borboleta e de todas as peças da Varoma o mais rapidamente possível. Qualquer mancha residual desaparecerá com o tempo e não afetará a sua saúde ou o funcionamento correto das peças. Para lavar a Varoma, lave o recipiente, o tabuleiro e a tampa cuidadosamente em água quente com detergente ou na máquina de lavar loiça.



Utilize um pano limpo e suave e detergentes suaves para a limpeza ①. Evite utilizar objetos afiados ou esfregões metálicos, uma vez que podem causar riscos.

Como limpar a base da Bimby® TM5

⚠ AVISO

Perigo de choque elétrico.

- Desligue sempre a Bimby® TM5 da tomada quando não estiver a ser utilizada, antes de colocar ou retirar peças (p. ex., rede de proteção) e antes de a limpar.
- Não coloque a Bimby® TM5 em água ou outro líquido. Limpe-a apenas com um pano húmido. Não permita que entre água ou sujidade pela base.

Desligue a Bimby® TM5 da fonte de energia antes de a limpar.

Limpe a base da Bimby® TM5 com um pano macio humedecido e um detergente suave ②. Utilize o mínimo de água possível para evitar a entrada de humidade no interior da Bimby® TM5.

Como lavar a área por baixo do copo

Desligue a Bimby® TM5. Com um pano, limpe o excesso de líquido na área por baixo do copo.

Se pensa que entrou líquido no interior da sua Bimby® TM5, não tente desmontá-la. A máquina não possui peças passíveis de reparação pelo utilizador. Não coloque a Bimby® TM5 em funcionamento. Contacte o nosso Serviço de Apoio ao Cliente ou dirija-se a um Serviço Técnico Bimby® TM5.

ATENÇÃO

Os pinos de contacto do copo podem sofrer corrosão

- A base do copo deve ser virada até onde for possível e bloqueada. A não colocação da base do copo e da lâmina corretamente pode resultar em danos a outras partes da Bimby® TM5. Caso haja fugas ou derrames para o interior da base da Bimby® TM5, desligue a Bimby® TM5 e consulte a secção de limpeza (página 56) para limpar o aparelho.
- Para evitar a corrosão da sua Bimby® TM5, certifique-se de que os pinos de contacto do copo são minuciosamente secos após a limpeza, para que a humidade não entre na Bimby® TM5.

Informações adicionais sobre limpeza

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

Se o copo com a lâmina, a tampa do copo e o copo medida estiverem apenas ligeiramente sujos, é suficiente executar uma curta operação de mistura para os limpar. Coloque aproximadamente 1 litro de água e algumas gotas de detergente de loiça no copo, selecione a velocidade 5 ou 6 e toque várias vezes no símbolo de velocidade inversa . A seguir a esta operação, lave-os cuidadosamente com água e, se necessário, utilize também um pano suave.

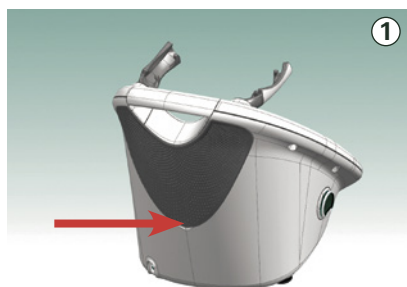
Para melhorar a ventilação durante o armazenamento da Bimby® TM5, separe o copo medida da tampa do copo.

SUBSTITUIR A REDE DE PROTEÇÃO

Acessórios em países selecionados

Substituir a rede de proteção na parte posterior da máquina

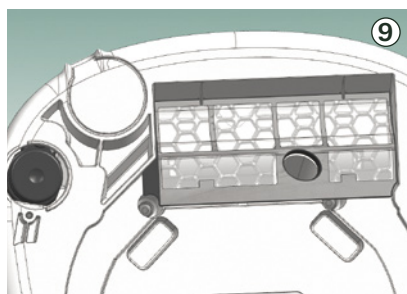
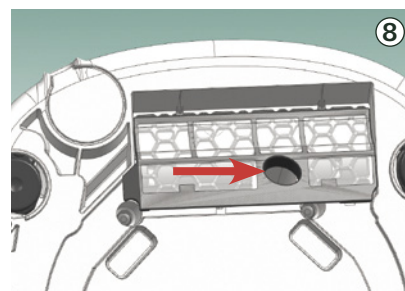
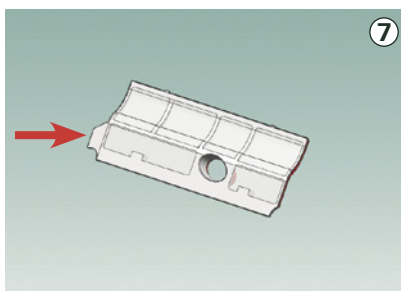
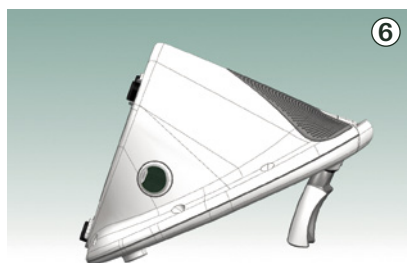
Desligue a Bimby® TM5 da corrente. Retire a grelha de ventilação, levantando-a pela saliência inferior para a retirar dos encaixes ①. Agora poderá ver a parte posterior da Bimby® TM5 com as aberturas de ventilação ②. Pegue na rede de proteção da parte posterior ③ e insira-a. A rede encaixa perfeitamente por cima das aberturas de ventilação ④. A grelha de ventilação pode ser agora novamente colocada da parte de cima até à parte de baixo. Pressione-a com cuidado nas zonas de encaixe até ficar completamente bloqueada nessa posição. Nunca utilize a Bimby® TM5 sem a grelha de ventilação ⑤. Verifique se as redes de proteção apresentam manchas sempre que limpa a Bimby® TM5 por fora.



Substituir a rede de proteção na parte de baixo da máquina

Para colocar a rede de proteção na parte de baixo da Bimby® TM5, desligue primeiro a máquina da corrente. Retire o copo e incline a Bimby® TM5 conforme indicado ⑥. Pegue na rede de proteção para a parte de baixo ⑦. Esta possui uma bossa oval que deve ficar virada para a parte de baixo da Bimby® TM5 ⑧. Coloque a rede por baixo das saliências superiores e empurre-a para baixo até ouvir a rede encaixar na posição correta ⑨.

Para retirar a rede de proteção novamente, desligue primeiro a Bimby® TM5 da corrente. Retire o copo e incline a Bimby® TM5 tal como fez quando inseriu a rede. Existe uma aba do lado esquerdo da rede de proteção. Puxe a aba para retirar a rede.



NOTAS PARA AS SUAS RECEITAS

Use receitas semelhantes dos livros de receitas da Bimby® TM5 como orientação 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® TM5.

Ordem dos ingredientes

Ao preparar alimentos seguindo as nossas receitas, considere a ordem dos passos necessários, p. ex., prepare primeiro os ingredientes secos.

Pesagem dos ingredientes

Antes de pesar cada ingrediente, coloque a balança a 0,000 pressionando o símbolo de balança . Adicione o ingrediente.

Atenção: Nunca exceda a capacidade máxima do copo (2,2 litros).

Definição de tempo, temperatura e velocidade

Obterá melhores resultados se tiver em conta a ordem sugerida nos exemplos seguintes:

Exemplo: Aquecimento normal

Regulações: 5 min/100 °C/velocidade//1:

- ① regule o temporizador para 5 minutos
- ② regule a temperatura para 100 °C
- ③ regule a velocidade para 1

Exemplo: Cozinhar alimentos delicados

Regulações: 5 min/90 °C/ velocidade//1:

- ① defina o temporizador para 5 minutos
- ② selecione 90 °C no botão de temperatura
- ③ selecione 
- ④ selecione a velocidade 1

Exemplo: Cortar vegetais

Regulações: 7 seg/velocidade 5:

- ① defina o temporizador para 7 segundos
- ② selecione a velocidade 5

Exemplo: Amassar massas

Regulações: 2 min/:

- ① defina o temporizador para 2 minutos
- ② selecione a função Espiga 
- ③ toque para ativar o botão de programação e rode o seletor para a direita

Triturar e homogeneizar

Quando triturar ou homogeneizar ingredientes, defina previamente um período de tempo curto e verifique 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 e da Varoma!
- c) condutibilidade de calor do alimento a cozinhar
 - d) temperatura selecionada
 - e) velocidade
 - f) utilização de acessórios (com/sem cesto/Varoma)

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS:

Erro:	Ação:
Não é possível ligar a Bimby® TM5.	Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado. Verifique se a Bimby® TM5 ainda está em “modo de espera”.
A Bimby® TM5 não aquece.	Verifique se foram definidos um tempo e uma temperatura de aquecimento.
A Bimby® TM5 para durante o funcionamento.	Consulte a secção intitulada “Proteção eletrónica do motor” na página 55.
Problema com a balança.	Certifique-se de que: ao pressionar o botão de balança não toca na Bimby® TM5 não há qualquer objeto encostado à máquina; não há tensão no cabo; os “pés” da máquina estão limpos; a superfície de trabalho está limpa, é sólida, nivelada e não apresenta vibrações; a Bimby® TM5 não desliza em cima da bancada. Se o peso estiver correto, a balança está a funcionar.

⚠ AVISO

Não coloque a Bimby® TM5 em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se a máquina apresentar anomalias ou se for deixada cair ou de algum modo estiver danificada. Leve a sua Bimby® TM5 ao serviço técnico autorizado mais próximo para verificação, reparação ou regulação elétrica ou mecânica.

ATENÇÃO

Inspecione regularmente a sua Bimby® TM5 e os respetivos acessórios relativamente a possíveis danos. Os danos podem comprometer a segurança do aparelho.

Não utilize a Bimby® TM5 se esta estiver danificada 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:

Eliminação do aparelho



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, fotocopiado, gravado ou outras, sem o consentimento prévio de Vorwerk International Strecker & Co.

Instruções a respeito do mercado norte-americano

Tenha em consideração que, até à data, o aparelho descrito neste manual de instruções não foi desenvolvida nem idealizada para o mercado norte-americano, não tendo sido por isso aprovada nem lançada no mesmo. Consequentemente, a versão do aparelho descrita neste manual de instruções não é vendida nem promovida, intencionalmente, 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/responsabilidade por defeitos materiais

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

A Bimby® TM5 deverá ser reparada apenas pelo serviço técnico da Vorwerk ou por um técnico autorizado pela Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Bimby® TM5 (páginas 16-17) ou utensílios originais da Vorwerk Bimby®. Nunca use a Bimby® TM5 com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby® para a Bimby® TM5, caso contrário, a garantia e a responsabilidade por defeitos materiais será anulada.

Serviço de Apoio ao Cliente

Para informação detalhada, contacte o seu Agente Bimby® TM5, 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® TM5:

Telefone _____

Fax _____

Telemóvel _____

E-mail _____

Serviço de Apoio ao Cliente Bimby® TM5:

Segunda a sexta-feira, das 9h às 18h.

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

E-mail: bimbyapoioaocliente@vorwerk.pt

Serviço Técnico – Lojas Bimby® TM5

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:

bimby.vorwerk.pt

Este manual de instruções está disponível em outras línguas em <http://thermomix.vorwerk.com>

bimby

