



Manual de instruções

TM7

bimby
VORWERK

Índice

1	Antes de começar	3			
1.1	Sobre este manual	3	7.1	Ligar e desligar	15
1.2	Deveres do utilizador	4	7.2	Abrir e fechar a tampa	15
2	Vista geral do produto	5	7.3	Ajustar a velocidade	16
3	Utilização correta	6	7.4	Vista geral das velocidades	16
3.1	Capacidades máximas	7	7.5	Definir a temperatura	16
3.2	Limites de utilização	7	7.6	Definir o tempo	16
4	Para sua segurança	7	7.7	Esvaziar o copo	16
4.1	Escolher um local de instalação seguro	8	7.8	Menu principal	16
4.2	Cuidados a ter com temperaturas elevadas	8	7.9	Ecrã inicial	16
4.3	Processar os alimentos de forma segura	10	7.10	Pesquisa	17
4.4	Utilizar o aparelho e os acessórios de forma segura	10	7.11	Receitas	17
4.5	Cuidar e efetuar a manutenção do aparelho e dos acessórios	11	7.12	Modo manual	17
5	Primeira colocação em funcionamento	11	7.13	Modos	17
5.1	Escolher o local de instalação	11	7.14	Mais	17
5.2	Primeira limpeza	11	7.15	Modo Vapor	17
5.3	Ligar pela primeira vez	11	8	Limpeza	18
5.4	Colocação em funcionamento	12	8.1	Pré-lavagem	18
6	Conhecer os acessórios	12	9	Manutenção regular	19
6.1	Copo	12	9.1	Substituir a lâmina	19
6.2	Desmontar o copo	12	10	Resolução de problemas	19
6.3	Montar o copo	13	11	Eliminação	20
6.4	Espátula	14	12	Dados técnicos	21
6.5	Cesto	14	12.1	Dimensões e peso	21
6.6	Borboleta	14	12.2	Potência e ligação elétrica	21
6.7	Varoma®	15	12.3	Símbolo de segurança e marca de controlo, conformidade	21
7	Utilização	15	12.4	Material	21
			12.5	Conectividade	21
			12.6	Fabricante	22

1 Antes de começar

Parabéns pela aquisição da sua Bimby® TM7!

1. Leia o manual de instruções atentamente antes de utilizar a Bimby® TM7 e os respetivos acessórios pela primeira vez.
2. Familiarize-se com a Bimby® TM7.
3. Para tal, assista a uma demonstração de um(a) Agente Bimby® e veja os tutoriais online e no aparelho.

1.1 Sobre este manual

Funções disponíveis e acessórios

Algumas das funções descritas neste manual poderão não estar disponíveis em todas as regiões. Para mais informações, consulte o seu Agente.

Copyright

Textos, desenhos, fotografias e ilustrações por Vorwerk International & Co. KmG, 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 da Vorwerk International & Co. KmG.

1.2 Deveres do utilizador

Para garantir um funcionamento perfeito do aparelho da Vorwerk e dos acessórios, tenha em atenção o seguinte:

- ▶ Leia atentamente todos os documentos correspondentes.
- ▶ Guarde os documentos fornecidos num local de fácil acesso, caso necessite deles.
- ▶ Certifique-se de que quaisquer danos são imediatamente reparados e que as peças danificadas são imediatamente substituídas. Para tal, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

2 Vista geral do produto



A Copo TM7

- 1 Cobertura da tampa
- 2 Tampa do copo
- 3 Abertura da tampa
- 4 Copo em aço inoxidável
- 5 Cobertura de isolamento do copo
- 6 Marcas de medição de volume
- 7 Eixo da lâmina
- 8 Lâmina
- 9 Anel vedante da lâmina
- 10 Patilha de bloqueio da lâmina
- 11 Pega do copo
- 12 Módulo de contacto e pinos de contacto

No copo são processados e aquecidos os alimentos. O copo é composto pela tampa do copo (2) com cobertura da tampa do copo (1), o copo em aço inoxidável (4), a lâmina (8) e o isolamento do copo (5) com a patilha de bloqueio da lâmina (10) e a pega do copo (11).

Durante a cozedura, a cobertura da tampa do copo permanece sobre a tampa do copo. Poderá retirar a cobertura da tampa do copo para limpar a tampa do copo ou antes de colocar a Varoma®.

No copo em aço inoxidável existem marcas de medição de volume (6) de 0,5 litros. A capacidade máxima é de 2,2 litros (marca "máx").

Marca de medição de volume	Capacidade
máx	2,2 litro
II	2 litro
I	1 litro



B Base Bimby®

- 13 Encaixe para a lâmina
- 14 Módulo de contacto do copo
- 15 Pé deslizante
- 16 Pés da balança
- 17 Ecrã tátil de 10 polegadas
- 18 Botão

A base dispõe de um grande ecrã tátil (17) e de um botão (18).

Atrás encontra-se o pé deslizante (15). Se levantar a base à frente, pode puxá-la para si e movimentá-la sobre a superfície de trabalho de forma confortável.

Os pés dianteiros (16) asseguram juntamente com o pé deslizante uma maior estabilidade e funcionam simultaneamente como balança.

O copo é ligado à base através do módulo de contacto do copo (14).

Acima da velocidade 2, o copo e a tampa do copo (2) são bloqueados na base de forma fixa.



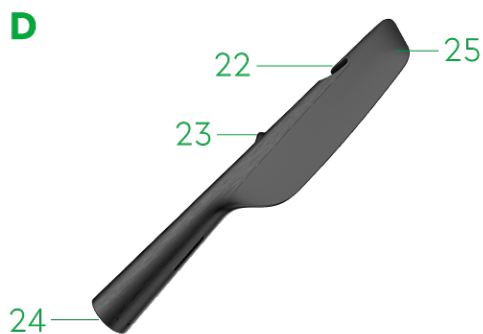
C Varoma®

- 19 Tampa da Varoma®
- 20 Tabuleiro da Varoma®
- 21 Varoma®

A Varoma® possui três peças e é composta pela Varoma, o tabuleiro e a tampa. A Varoma® e o tabuleiro da Varoma® possuem ranhuras para deixar passar o vapor.

As ranhuras permitem a cozedura a vapor em todos os níveis. O tabuleiro permite cozinhar mais alimentos.

Assim pode, por exemplo, preparar batatas no cesto (E) dentro do copo, legumes na Varoma® e peixe no tabuleiro. A tampa da Varoma® tapa a Varoma®.



D Espátula

- 22 Gancho da espátula
- 23 Apoio da espátula
- 24 Encaixe da espátula
- 25 Ponta da espátula

A espátula é o único acessório desenvolvido para auxiliar os passos de receita dentro do copo. O lado flexível da espátula permite retirar alimentos como massas, cremes ou gelados do copo.

Além disso, a espátula possui um gancho prático (22) com o qual pode retirar o cesto quente (E) do copo.

Com o encaixe (24) no cabo da espátula pode rodar a lâmina (8) para soltar, por exemplo, massa de forma simples e segura.



E Cesto

- 26 Tampa do cesto
- 27 Encaixe do cesto
- 28 Ranhura do cesto

O cesto permite cozinhar alimentos como arroz, peixe e legumes no interior do copo, protegendo-os simultaneamente da lâmina. A tampa do cesto (26) é fixa. Se os alimentos ainda estiverem quentes, abra tampa com cuidado com a ajuda da espátula, introduzindo a ponta da espátula na ranhura do cesto (28).



F Borboleta

A borboleta garante uma mistura e um aquecimento mais uniformes e é uma preciosa ajuda a bater natas ou claras em castelo. A borboleta é fácil de colocar e também fácil de retirar e limpar.

A borboleta pode ser utilizada **no máximo até à velocidade 4** e tem de ser retirada antes de iniciar o modo de pré-lavagem.

3 Utilização correta

Utilize o aparelho e os acessórios apenas de forma correta e para a finalidade a que se destinam para minimizar os perigos para si e para terceiros, assim como danos no aparelho e outros bens materiais.

Condições de utilização

A Bimby® TM7 é um aparelho de cozinha para a preparação de alimentos e destina-se a ser usada em casa ou em ambientes semelhantes.

Vida útil

A vida útil definida pelo Ministério do Comércio alemão para aparelhos de cozinha é de 7 anos.

Utilizadores

A Bimby® TM7 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 sempre fora do alcance do aparelho quando este estiver em funcionamento, assim como do cabo de alimentação.

Alerte as crianças para os perigos relacionados com a utilização do aparelho e do acessório, especialmente para a possível formação perigosa de calor e vapor, água de condensação quente e superfícies quentes.

Quando a Bimby® TM7 é utilizada perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.

A Bimby® TM7 não pode ser utilizada por crianças para brincar.

Os aparelhos podem ser utilizados 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 mesmo e compreenderem os perigos inerentes.

O aparelho deve ser desligado da corrente sempre que esteja sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Utilização incorreta

A Bimby® TM7 e os respetivos acessórios não se destinam a ser utilizados no micro-ondas, no fogão ou no forno.

Não é permitida qualquer utilização diferente da considerada correta. O fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes. No caso de modificações técnicas do produto, o direito a garantia/a responsabilidade por defeitos materiais fica sem efeito. A obrigação de indemnização do fabricante com base na responsabilidade pelo produto e/ou do vendedor com base na responsabilidade por defeitos materiais fica sem efeito em caso de realização de modificações técnicas no produto.

Documentos aplicáveis

Em todos os trabalhos com o aparelho devem ser observados os documentos correspondentes, assim como todas as indicações no ecrã. Em caso de procedimento indevido, o fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

Normas de segurança locais

O aparelho cumpre as normas de segurança do país no qual foi vendido por uma empresa autorizada da Vorwerk. Se utilizar o aparelho noutro país que não o país de venda, não podemos garantir a conformidade com os padrões de segurança locais do outro país. Por esse motivo, a Vorwerk não assume qualquer responsabilidade por riscos de segurança para o utilizador daí resultantes.

3.1 Capacidades máximas

Copo	Líquido/alimento	2,2 litros (marca máx.)
	Óleo (para o modo Temperatura elevada)	100 ml
Cesto		1,4 litros (p. ex. 350 g de arroz)

3.2 Limites de utilização

Base	Exclusivamente em espaços interiores a uma temperatura ambiente de 10 °C a 40 °C
Borboleta	Velocidade máxima 4, a máximo 100 °C durante máximo 2 h
Cesto	Máximo 100 °C
Espátula	Exclusivamente para a utilização temporária no copo.
	Não utilizar em tachos ou frigideiras

4 Para sua segurança

A sua segurança é a nossa máxima prioridade. Antes da primeira utilização, familiarize-se com os perigos e os riscos. Se tiver conhecimento dos riscos e tiver os devidos cuidados, é possível evitar os acidentes.

4.1 Escolher um local de instalação seguro

Perigo de choque elétrico

Entrada de humidade

- ▶ Proteja o aparelho e, em especial, as peças condutoras de corrente contra a humidade.
- ▶ Preste atenção para que não entre água ou sujidade na base **(B)**.
- ▶ Nunca coloque a base sob água corrente e nunca a mergulhe em água.
- ▶ Nunca utilize o aparelho em espaços exteriores.

Perigo de choque elétrico

Utilização incorreta

- ▶ Nunca retire a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo, mas sim pela ficha de alimentação.
- ▶ Não transporte o aparelho puxando-o pelo cabo de alimentação.
- ▶ Opere o aparelho exclusivamente numa ligação corretamente instalada.
- ▶ Desligue a ficha de alimentação quando não estiver a utilizar o aparelho.
- ▶ Nunca introduza as mãos nas aberturas do módulo de contacto do copo **(14)** e não introduza objetos através dessas aberturas.

Perigo de incêndio

Fontes de calor externas

- ▶ Nunca coloque o aparelho sobre superfícies aquecidas ou que podem ser aquecidas, tais como placas de fogão, placas de indução ou semelhantes. O aparelho e os acessórios contêm elementos metálicos visíveis e não visíveis e poderão ser aquecidos por uma placa de indução.
- ▶ Mantenha uma distância adequada de superfícies quentes e fontes de calor externas (p. ex. fogões, torradeiras, etc.).
- ▶ Mantenha também o cabo de alimentação sempre afastado de fontes de calor.

Perigo de incêndio

Ligação incorreta à rede elétrica

- ▶ Opere a base exclusivamente numa ligação corretamente instalada que esteja dimensionada para a operação do aparelho (ver placa de identificação).
- ▶ Não utilize fichas múltiplas, extensões ou outros entre a tomada e o aparelho.

Perigo de queimaduras e ferimentos

Falta de estabilidade

- ▶ Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, firme, plana e horizontal.
- ▶ Mantenha uma distância suficiente da borda da superfície de trabalho.
- ▶ Não deixe o cabo de alimentação pendurado na borda da mesa ou da bancada.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Sobretudo com velocidades elevadas, durante processos de trituração ou determinados modos, poderá movimentar-se e cair.

Danos materiais

Vapor

- ▶ Coloque o aparelho com uma distância suficiente em relação aos objetos situados por cima ou na lateral. Se colocar o aparelho diretamente por baixo de móveis (prateleiras, armários suspensos ou semelhantes), os móveis poderão ser danificados pelo vapor.
- ▶ Observe também a altura adicional da Varoma® **(C)**.

Danos materiais

Superfícies sensíveis

- ▶ Não coloque o aparelho sobre superfícies sensíveis. A função de deslizamento e também os movimentos durante o funcionamento poderão riscar a superfície. Se não tiver a certeza, teste a sensibilidade aos riscos num local discreto antes de colocar a base ou utilizar a função de deslizamento.

4.2 Cuidados a ter com temperaturas elevadas

Perigo de queimaduras

Alimentos e líquidos quentes

- ▶ Tenha especial cuidado ao cozinhar com o modo Temperatura elevada.

- ▶ Nunca ultrapasse as capacidades máximas.
- ▶ Manuseie o copo com especial cuidado se contiver alimentos quentes.
- ▶ Tenha cuidado para não derrubar o copo. Até à velocidade 2, o copo não está bloqueado na base e pode cair da mesma.
- ▶ Nunca desmonte um copo cheio. Retire-o da base e esvazie-o antes de soltar o bloqueio.
- ▶ Certifique-se de que a cobertura da tampa do copo (1) está corretamente colocada na tampa do copo (2).
- ▶ Tenha muito cuidado ao adicionar líquidos quentes ao copo.
- ▶ Deixe arrefecer primeiro os alimentos muito quentes antes de os adicionar aos líquidos que se encontram no copo.
- ▶ Nunca retire o copo da base durante o funcionamento.
- ▶ Nunca tente abrir a tampa à força.
- ▶ Tenha especial cuidado ao preparar e processar caramelo, uma vez que arrefece muito lentamente.

Perigo de queimaduras

Transbordo

- ▶ Cozinhe sopas, estufados e marmeladas, por norma, no máximo a 100°C.
- ▶ Caso transborde, reduza a temperatura ou prima o botão (18) para interromper a cozedura.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com a tampa do copo limpa.

Perigo de queimaduras

Pressão excessiva

- ▶ Cozinhe sopas, estufados e marmeladas sempre sem bloquear o aparelho (máx. velocidade 2).
- ▶ Certifique-se de que as aberturas na tampa do copo estão desobstruídas, sem alimentos ou sujidade, e nunca tape as aberturas por fora com objetos. Se o vapor não conseguir escapar de modo uniforme, forma-se uma pressão excessiva no interior do copo e o conteúdo quente poderá sair de forma repentina e descontrolada.
- ▶ Se constatar durante um processo de cozedura com o aparelho bloqueado que a tampa levanta, pare o processo premindo o botão (18). Aguarde até o aparelho desbloquear por si.

Perigo de queimaduras

Cozinhar a vapor com a Varoma®

- ▶ Mantenha-se afastado do vapor.
- ▶ Não pegue na tampa do copo durante o processamento de alimentos quentes.
- ▶ Assegure-se de que o vapor pode sair sempre de modo uniforme e desimpedido. Não tape as aberturas e mantenha sempre algumas ranhuras livres na Varoma®.
- ▶ Retire a cobertura (1) da tampa do copo (2) antes de colocar a Varoma® (21) sobre a tampa do copo e certifique-se de que a Varoma® está corretamente colocada sobre a tampa do copo, para que nada possa tombar e cair.
- ▶ Manuseie a Varoma® cheia e quente com especial cuidado. Poderá gotejar líquido quente da Varoma® pelas ranhuras de vapor inferiores. Por este motivo, coloque a Varoma®, por exemplo, num prato ou na tampa da Varoma® virada ao contrário, quando a retirar da tampa do copo para que não se queime.
- ▶ Retire a tampa do copo (2) e a tampa da Varoma® (19) afastadas da cara e do corpo ao abrir para evitar o contacto com o vapor que sai.

Perigo de queimaduras

Cozinhar com o cesto

- ▶ Tenha cuidado ao retirar o cesto (E) para que não se queime.
- ▶ Retire o cesto quente (E) do copo exclusivamente com a ajuda da espátula e certifique-se de que esta está bem encaixada com o gancho (22) na abertura destinada ao gancho da espátula (27) antes de retirar o cesto do copo.
- ▶ Retire a espátula depois de pousar o cesto em segurança para evitar que este tombe.

Perigo de queimaduras

Gordura quente (modo Temperatura elevada)

- ▶ Tenha cuidado ao aquecer gordura, uma vez que poderá espirrar.
- ▶ Nunca coloque gordura já aquecida no copo e nunca aqueça óleo sem outros ingredientes. Se adicionar os ingredientes demasiado tarde, o óleo quente espirra com força.
- ▶ Utilize o copo e os acessórios (p. ex. a espátula) apenas se estiverem bem secos em combinação com gordura quente. Mesmo pequenas gotas ou restos de água podem causar grandes salpicos.
- ▶ Siga as instruções relativas ao modo Temperatura elevada no ecrã.

Perigo de queimaduras

Superfícies quentes

- ▶ Manuseie o copo, a tampa do copo e a cobertura da tampa do copo, a lâmina e os acessórios com cuidado, em especial durante e após a preparação de alimentos quentes.
- ▶ Manuseie todos os componentes exclusivamente pelas pegas e áreas previstas.
- ▶ Deixe arrefecer o copo em aço inoxidável e a lâmina antes de desmontar o copo e retirar a lâmina.
- ▶ Nunca utilize o copo em aço inoxidável **(4)** sem isolamento **(5)**.

4.3 Processar os alimentos de forma segura

Perigo para a saúde

- ▶ Antes da primeira utilização, lave todos os componentes que entram em contacto com alimentos para remover eventuais resíduos da produção.
- ▶ Preste atenção ao cumprimento da cadeia de frio e garanta sempre um trabalho higiénico antes e durante a preparação. Tenha sempre o cuidado de refrigerar ou consumir imediatamente os alimentos perecíveis após a preparação.
- ▶ Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com o Modo Temperatura elevada. Não utilize a espátula **(D)** em tachos ou frigideiras quentes.

4.4 Utilizar o aparelho e os acessórios de forma segura

Utilizar o aparelho e os acessórios de forma segura

Perigo de ferimentos

- ▶ Certifique-se de que a lâmina está corretamente bloqueada no copo (o bloqueio **(10)** tem de ser empurrado no sentido da pega **(11)**).
- ▶ Não modifique o seu aparelho e os acessórios e nunca os utilize se estiverem danificados.
- ▶ Utilize exclusivamente acessórios Bimby® originais e componentes e peças de substituição Bimby® originais.
- ▶ Manuseie a lâmina **(8)** com cuidado e nunca pegue na lâmina pelas pás.
- ▶ Nunca desmonte um copo cheio. Esvazie-o antes de soltar o bloqueio **(10)**.
- ▶ Ao desmontar o copo, lembre-se que a lâmina pode cair se o bloqueio **(10)** estiver desbloqueado.
- ▶ Não encaixe a tampa no bordo do copo. A tampa pode ficar danificada.
- ▶ Mantenha as mãos fora do copo.
- ▶ Mantenha o corpo e os cabelos afastados da lâmina e de outras peças móveis.
- ▶ Utilize os acessórios da Bimby® exclusivamente conforme descrito no manual ou no ecrã.
- ▶ Certifique-se de que o acessório necessário está inserido de forma segura e correta e que não existe nenhum acessório solto no copo antes de ajustar a velocidade.
- ▶ Após a utilização, verifique a lâmina e o acessório quanto a danos.
- ▶ Se um acessório ficar danificado, deite os alimentos preparados fora, uma vez que não é possível excluir que contenham pequenas lascas.

Perigo para a saúde devido aos ímanes

- ▶ A tampa possui ímanes na área por cima da pega do copo. Mantenha a tampa afastada de estimuladores cardíacos, desfibrilhadores internos ou outros implantes ativos.
- ▶ Avise as pessoas em questão.

Danos materiais

- ▶ Certifique-se de que o acessório utilizado no copo (cesto, borboleta, protetor da lâmina, mandolina) está sempre corretamente inserido. Respeite o manual de instruções do respetivo acessório. Nunca adicione alimentos para os quais o acessório não é adequado e que possam bloquear ou danificar o acessório.
- ▶ Preste atenção para não danificar a espátula na lâmina. O lado flexível é particularmente sensível. Manuseie a espátula **(D)** com cuidado no copo e mova a ponta da espátula **(25)** na área da lâmina no sentido dos ponteiros do relógio.
- ▶ Ao cozinhar a vapor, certifique-se de que existe sempre água suficiente no copo. Ao cozinhar a vapor na Varoma®, no interior da Bimby® TM7 evaporam aprox. 250 ml de água em 15 minutos.
- ▶ Durante a cozedura lenta, preste atenção a uma qualidade adequada da água. Se necessário, utilize aditivos que impedem a formação de ferrugem, p. ex. ácido cítrico. Observe as indicações no ecrã.

4.5 Cuidar e efetuar a manutenção do aparelho e dos acessórios

Perigo de choque elétrico

Limpeza

- ▶ Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base.
- ▶ Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido (não molhado).

Perigo de choque elétrico

Manutenção e reparação

- ▶ Verifique a base, o cabo de alimentação com ficha e os acessórios regularmente quanto a eventuais danos.
- ▶ Nunca utilize a base com cabo de alimentação danificado. Nunca ligue o cabo de alimentação danificado à tomada.
- ▶ Nunca tente reparar o aparelho por iniciativa própria.
- ▶ Não utilize o aparelho se for deixado cair ou estiver de algum modo danificado. No caso de danos no aparelho ou no cabo de alimentação, leve o seu aparelho ao Serviço de Reparação para análise ou reparação.

Perigo de queimaduras

Tampa danificada

- ▶ Verifique regularmente toda a tampa e o anel vedante quanto a possíveis danos. Em caso de danos ou fugas, substitua imediatamente a tampa.
- ▶ Nunca utilize o aparelho com a tampa ou o anel vedante danificados.

Danos materiais

- ▶ Nunca limpe o aparelho com esfregões ou produtos abrasivos ou líquidos agressivos, como p. ex. benzina ou acetona.
- ▶ Deixe, em especial, secar bem os pinos (12) no lado inferior do copo antes de colocar este na base para que não se forme ferrugem no interior da base.
- ▶ Limpe todos os componentes atempadamente e não mergulhe a lâmina na água de lavagem durante muito tempo, pois poderá danificar o anel vedante e o eixo da lâmina.

5 Primeira colocação em funcionamento

5.1 Escolher o local de instalação

1. Dê à sua Bimby® TM7 um lugar fixo na sua cozinha de modo a poder utilizá-la com todo o conforto.

Observe o seguinte na escolha do local de instalação:

1. Leia e observe os requisitos de segurança essenciais ao local de instalação, ver Escolher um local de instalação seguro [▶ 8].
2. Coloque a Bimby® TM7 sobre uma superfície limpa, sólida e nivelada de forma a não poder escorregar.
3. Certifique-se de que não pode entrar sujidade (salpicos de gordura ou semelhante) pela abertura de ventilação na parte de trás da base.
4. Retire a película de proteção do ecrã.
5. Retire o cabo de alimentação para fora da Bimby® TM7 e ligue a Bimby® TM7 à corrente elétrica.
6. Pode escolher o comprimento do cabo a puxar para fora (até 1 m). Se não necessitar do comprimento total, o restante do cabo de alimentação pode permanecer guardado no interior da Bimby® TM7.
7. Não coloque a base sobre o cabo de alimentação, uma vez que isso prejudicará a estabilidade da Bimby® TM7 e o funcionamento da balança.

5.2 Primeira limpeza

CUIDADO! Perigo para a saúde! Antes da primeira utilização, lave todos os componentes que entram em contacto com alimentos para remover eventuais resíduos da produção.

Proceda da seguinte forma na primeira limpeza:

1. Desmonte o copo, consulte o capítulo Desmontar o copo [▶ 12].
2. Lave depois todas as peças e os acessórios à mão ou na máquina de lavar loiça (com exceção da base).

Pode encontrar mais detalhes sobre a limpeza no capítulo Limpeza [▶ 18].

5.3 Ligar pela primeira vez

1. Prima o botão para iniciar a Bimby® TM7.

Depois de ligar a Bimby® TM7 pela primeira vez, será guiado automaticamente pelo processo de integração, ver capítulo Colocação em funcionamento [▶ 12].

5.4 Colocação em funcionamento

Para que possa aproveitar todas as funções, necessita de acesso ao Wi-Fi e acesso à sua conta Cookidoo®.

1. Tenha os dados de acesso à mão.
2. Siga as instruções no ecrã.

Poderá alterar as definições mais tarde.

Atualização

Durante a colocação em funcionamento poderá ser realizada diretamente uma atualização para que tenha a versão mais recente.

Opções de ajuste

Pode encontrar mais detalhes sobre as opções de ajuste após a colocação em funcionamento nas Mais [▶ 17].

6 Conhecer os acessórios

Aqui saberá como utilizar os acessórios. **AVISO! Familiarize-se com os requisitos gerais de segurança antes da utilização, ver capítulo Para sua segurança [▶ 7].**

6.1 Copo



No copo são processados e aquecidos os alimentos. O copo é composto pela tampa do copo (2) com cobertura da tampa do copo (1), o copo em aço inoxidável (4), a lâmina (8) e o isolamento do copo (5) com a patilha de bloqueio da lâmina (10) e a pega do copo (11).

Durante a cozedura, a cobertura da tampa do copo permanece sobre a tampa do copo. Poderá retirar a cobertura da tampa do copo para limpar a tampa do copo ou antes de colocar a Varoma®.

No copo em aço inoxidável existem marcas de medição de volume (6) de 0,5 litros. A capacidade máxima é de 2,2 litros (marca "máx").

Marca de medição de volume	Capacidade
máx	2,2 litro
II	2 litro
I	1 litro

6.2 Desmontar o copo

Para desmontar o copo, proceda do seguinte modo:

CUIDADO! Deixe arrefecer o copo o suficiente antes de o desmontar para que não se queime.



1. Empurre a patilha de bloqueio no sentido contrário ao da pega. **CUIDADO! O copo está agora desbloqueado. Não o vire, uma vez que a lâmina e o copo em aço inoxidável poderão cair e causar ferimentos.**
2. Pegue na lâmina com cuidado pela parte de cima e retire-a do copo. **CUIDADO! As pás da lâmina são muito afiadas. Não se corte.**
3. Pegue no copo em aço inoxidável pelo rebordo e levante-o para o retirar.

6.3 Montar o copo

Para montar o copo, proceda do seguinte modo:



1. Insira o copo em aço inoxidável no isolamento. O pequeno auxiliar de posicionamento do copo em aço inoxidável aponta para a pega do copo.
2. Insira a lâmina. **CUIDADO! As pás da lâmina são muito afiadas. Não se corte.**
3. Empurre a patilha de bloqueio no sentido da pega do copo.

6.4 Espátula



A espátula é o único acessório desenvolvido para auxiliar os passos de receita dentro do copo. O lado flexível da espátula permite retirar alimentos como massas, cremes ou gelados do copo.

Além disso, a espátula possui um gancho prático (22) com o qual pode retirar o cesto quente (E) do copo.

Com o encaixe (24) no cabo da espátula pode rodar a lâmina (8) para soltar, por exemplo, massa de forma simples e segura.

6.5 Cesto



O cesto permite cozinhar alimentos como arroz, peixe e legumes no interior do copo, protegendo-os simultaneamente da lâmina. A tampa do cesto (26) é fixa. Se os alimentos ainda estiverem quentes, abra tampa com cuidado com a ajuda da espátula, introduzindo a ponta da espátula na ranhura do cesto (28).

Inserir o cesto

1. Insira o cesto (E) no copo. O encaixe para a espátula aponta para a pega do copo.

Retirar e abrir o cesto

AVISO! Perigo de queimaduras! Tenha cuidado ao retirar o cesto para que não se queime nos alimentos quentes.

Para retirar o cesto, utilize a espátula.

1. Insira o gancho da espátula na abertura (27) do cesto. Certifique-se de que o gancho está firmemente encaixado no cesto.
2. Retire o cesto pelo cabo da espátula para fora do copo e coloque-o, por exemplo, no lava-loiça para que o líquido dos alimentos possa escorrer.
3. Retire a espátula depois de pousar o cesto para evitar que este tombe. Para soltar a espátula do cesto, retire o gancho do encaixe.
4. Se os alimentos ainda estiverem quentes, abra tampa com cuidado com a ajuda da espátula, introduzindo a ponta da espátula na abertura oval.

6.6 Borboleta



A borboleta garante uma mistura e um aquecimento mais uniformes e é uma preciosa ajuda a bater natas ou claras em castelo. A borboleta é fácil de colocar e também fácil de retirar e limpar.

A borboleta pode ser utilizada **no máximo até à velocidade 4** e tem de ser retirada antes de iniciar o modo de pré-lavagem.

Inserir a borboleta

1. Insira a borboleta na lâmina e gire-a ligeiramente no sentido contrário à rotação desejada da lâmina.
2. Certifique-se de que fica presa e não é possível puxá-la verticalmente.

Retirar a borboleta

1. Segure na extremidade arredondada da borboleta e levante-a com movimentos rotativos.

6.7 Varoma®



A Varoma® possui três peças e é composta pela Varoma, o tabuleiro e a tampa. A Varoma® e o tabuleiro da Varoma® possuem ranhuras para deixar passar o vapor.

As ranhuras permitem a cozedura a vapor em todos os níveis. O tabuleiro permite cozinhar mais alimentos.

Assim pode, por exemplo, preparar batatas no cesto (E) dentro do copo, legumes na Varoma® e peixe no tabuleiro. A tampa da Varoma® tapa a Varoma®.

Para saber como utilizar a Varoma®, consulte o capítulo Modo Vapor [► 17].

7 Utilização

7.1 Ligar e desligar

Ligar

Prima o botão de Ligar/Desligar para ligar a Bimby® TM7.

Interromper a função de cozedura

Ao premir brevemente o botão de Ligar/Desligar, a função de cozedura atual é interrompida.

Desligar

Ao premir prolongadamente (aprox. 3 seg.) o botão de Ligar/Desligar, a Bimby® TM7 é desligada.

Desligamento automático

Se não utilizar a sua Bimby® TM7, a mesma desliga-se automaticamente após 15 minutos para poupar energia.

7.2 Abrir e fechar a tampa

A sua Bimby® TM7 não bloqueia a tampa se estiver a funcionar com a velocidade 2 ou inferior. Assim pode facilmente adicionar ingredientes ou verificar o resultado da cozedura. Para o funcionamento da lâmina, a tampa tem de estar colocada no copo. O aparelho deteta se a tampa está na posição correta ou não.

Logo que a lâmina comece a rodar durante um passo de preparação ou de processamento com uma velocidade superior à 2, a tampa é automaticamente bloqueada.

O bloqueio da tampa pode ser reconhecido pelo pequeno símbolo do cadeado  no ecrã.

AVISO! Perigo de queimaduras! Nunca tente abrir a tampa à força!

Abrir a tampa

Quando a tampa do copo estiver desbloqueada, pode levantá-la e retirá-la. **AVISO! Perigo de queimaduras! Tenha especial cuidado após a preparação de alimentos quentes para que não se queime com o vapor ou o conteúdo quente!**

Fechar a tampa





1. Para fechar a tampa, coloque-a a por cima sobre o copo. Alinhe a pega da tampa com a pega do copo.
2. Pressione a tampa ligeiramente para baixo até assentar de modo uniforme no copo.

7.3 Ajustar a velocidade

Ao cozinhar de acordo com uma receita, com os Modos e funções ou também na seleção de determinados ingredientes, a velocidade da lâmina já se encontra devidamente predefinida.

Em alternativa, pode ajustar uma velocidade específica nas Definições manuais.

7.4 Vista geral das velocidades

	Velocidade Mexer suavemente  – 2	Velocidades 2.5 – 10
Rotações por minuto	40 – 300 rpm	350 – 10.200 rpm
Tampa do copo	não bloqueada	bloqueada
Copo	não bloqueado	bloqueado
Utilização	Para mexer os seus alimentos com a velocidade Mexer suavemente  até máx. velocidade 2. Pode retirar a tampa e, por exemplo, adicionar mais ingredientes.	Para picar grosso a muito fino, mexer e misturar. A partir da velocidade 2.5, a tampa do copo, o copo e a base estão bloqueados fixamente entre si.

7.5 Definir a temperatura

A temperatura está predefinida em função da receita ou do ingrediente selecionado. **AVISO! Perigo de queimaduras! Antes de trabalhar com temperaturas elevadas, familiarize-se com os riscos, ver** capítulo Cuidados a ter com temperaturas elevadas [► 8].

Em alternativa, pode ajustar uma temperatura específica nas Definições manuais.

7.6 Definir o tempo

Geralmente, o tempo está predefinido para cada passo de preparação. Em alternativa, pode ajustar uma duração específica nas Definições manuais.






7.7 Esvaziar o copo

Depois de concluído o passo de preparação, a tampa do copo desbloqueia automaticamente. Poderá retirar a tampa e esvaziar o copo. **AVISO! Perigo de queimaduras! Tenha especial cuidado após a preparação de alimentos quentes para que não se queime no copo ou com o conteúdo quente!**

1. Se utilizar um acessório no copo, por exemplo o cesto, retire o acessório do copo com cuidado.
2. Retire o copo da base e esvazie o seu conteúdo. Se necessário, utilize a espátula para retirar os alimentos do rebordo do copo.

7.8 Menu principal

No lado esquerdo do ecrã tem acesso ao menu principal.

	Menu	Mais informações
	Ecrã inicial	Ver capítulo Ecrã inicial [► 16]
	Pesquisa	Ver capítulo Pesquisa [► 17]
	Receitas	Ver capítulo Receitas [► 17]
	Modo manual	Ver capítulo Modo manual [► 17]
	Mais	Ver capítulo Mais [► 17]

7.9 Ecrã inicial

O ecrã inicial é o ponto de partida central que vê ao ligar o aparelho. Aqui encontra tudo o que precisa para começar de forma rápida. Pode aceder imediatamente às ferramentas e às receitas mais importantes.

7.10 Pesquisa

A função de pesquisa é uma ferramenta essencial que ajuda a encontrar as informações necessárias de forma rápida e eficiente. Pode procurar de forma direcionada determinados pratos, ingredientes e receitas e utilizar diferentes filtros para delimitar os resultados. Além disso, pode pesquisar no aparelho funções e modos especiais.

7.11 Receitas

Nas receitas pode descobrir novos pratos e encontrar inspiração para os seus cozinhados. Quer precise de um determinado prato ou simplesmente de novas ideias, bastam uns cliques para encontrar inúmeras receitas.

Depois de escolher uma receita, pode começar imediatamente ou guardar/planear a receita para mais tarde.

7.12 Modo manual

No menu `Modo manual` encontra todas as funções e definições para processar alimentos fora das receitas.

7.13 Modos

Na área superior do menu `Modo manual` encontra-se o menu `Modos`. Aqui encontra muitas outras ajudas práticas relacionadas com a confeção de alimentos.

Os detalhes relativos às opções de ajuste podem ser encontrados por baixo do respetivo ícone informativo no canto superior direito.

7.14 Mais

No menu `Mais` existem muitos widgets úteis para a gestão e adaptação.

No widget `A minha semana` pode planear de forma confortável as receitas para os dias seguintes e criar listas de compras. O widget está sincronizado com a sua app Cookidoo® para que tenha a sua lista de compras sempre consigo.

Em `Definições` pode adaptar o aparelho às suas preferências, entre as quais o ecrã inicial, o idioma e o tamanho da letra, as notificações, a privacidade e outras definições gerais.

O widget `Manual e tutoriais digitais` encaminha-o para o manual de instruções e contém muitos outros tutoriais úteis para tirar o melhor partido das funções e familiarizá-lo com a utilização.

Em `Perfil & Cookidoo` encontra todas as informações e opções relacionadas com a sua conta de utilizador.

7.15 Modo Vapor

No modo `Vapor`, a água ou o líquido de cozedura é aquecido no copo de modo a gerar 250 ml de vapor a cada 15 minutos. Este vapor sobe pelo cesto ou pela abertura na tampa do copo até à Varoma®. Os alimentos são assim cozinhados de forma delicada.

AVISO! Perigo de queimaduras! Antes de utilizar o modo Vapor, familiarize-se com os riscos, ver Cuidados a ter com temperaturas elevadas [▶ 8].

1. Selecione o modo `Vapor` através do menu `Modos`.
2. Siga as instruções no ecrã.

Nota sobre a velocidade

O modo `Vapor` funciona apenas até à velocidade 6.

Cozinhar a vapor com o modo `Vapor`

1. Coloque o copo corretamente sobre a base.
2. Encha o copo com, pelo menos, 0,5 litros (500 g) de água para um tempo de cozedura de 30 minutos.
Em vez de água também pode utilizar um caldo de legumes ou uma mistura de água e vinho.
3. Se utilizar o cesto ao cozinhar a vapor, insira-o no copo e encha-o com os alimentos a cozinhar.
4. Feche o copo com a tampa **sem a cobertura da tampa**.
5. Coloque a tampa da Varoma® virada ao contrário sobre a sua superfície de trabalho e coloque a Varoma® por cima – o mesmo cabe exatamente na cavidade da tampa.
6. Encha agora a Varoma® com os alimentos desejados.
7. Certifique-se de que algumas ranhuras ficam desobstruídas para que o vapor possa subir e circular.

Ao encher a Varoma®, certifique-se de que os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura maior serão colocados por baixo e os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura menor serão colocados por cima (se necessário, no tabuleiro da Varoma®).

Abrir Modo Vapor

8 Limpeza

Limpe a sua Bimby® TM7 antes da primeira e após cada utilização e deixe secar bem todos os componentes.

AVISO! Perigo de choque elétrico! Desligue a ficha de alimentação antes de limpar a base. Limpe a base exclusivamente com um pano seco ou húmido (não molhado).

NOTA! Perigo de danos! Não utilize esfregões ou produtos abrasivos ou líquidos agressivos, como benzina ou acetona.





recomendado

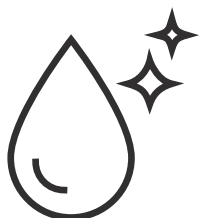


possível



não permitido

8.1 Pré-lavagem



Entre dois passos de preparação ou alimentos preparados consecutivamente pode utilizar o modo Pré-lavagem se o copo estiver ligeiramente sujo. Pode encontrar este modo em Modo manual. Para mais informações sobre a utilização, toque no canto superior direito no ícone informativo. Siga as instruções no ecrã.

Abrir Pré-lavagem

9 Manutenção regular

Uma manutenção regular aumenta a vida útil da sua Bimby® TM7.

1. Inspeccione a sua Bimby® TM7 e os acessórios (incluindo o copo, o cabo de alimentação e o anel vedante da tampa do copo) quanto a possíveis danos.
2. Não utilize a sua Bimby® TM7 com acessórios danificados.
3. Controle regularmente se as aberturas de ventilação na base estão desobstruídas para evitar danos na Bimby® TM7.
4. Quando não estiver a utilizar a sua Bimby® TM7, desligue a ficha de alimentação.

9.1 Substituir a lâmina

Devido ao uso frequente da Bimby® TM7 para triturar alimentos duros, a lâmina desgasta-se. A tabela seguinte fornece uma panorâmica de quando se recomenda a substituição da lâmina.

Esforço da lâmina	Exemplo de utilização	Substituição da lâmina após
Grande	Diariamente tritura gelo, mói cereais e semelhante.	6 meses
Moderado	Uma vez por semana tritura gelo, mói cereais e semelhante.	2 anos
Baixo	Raramente tritura gelo e nunca mói cereais.	4 anos

Poderá encomendar uma lâmina nova através do seu Agente Bimby® ou do Serviço de Apoio ao Cliente da Vorwerk.

10 Resolução de problemas

Erro:	Possível causa e resolução:
Entrou líquido na área por baixo do copo.	<ul style="list-style-type: none">• Desligue imediatamente o aparelho ou retire a ficha de alimentação.• Com um pano, elimine o excesso de líquido na área por baixo do copo.• Não movimente ou incline a base para que o líquido existente no interior da base não possa chegar a componentes sensíveis.• Não tente desmontar o aparelho. O mesmo não possui peças passíveis de reparação por si.• Se não tiver a certeza se entrou líquido para o interior da base, não coloque a Bimby® TM7 em funcionamento. Em vez disso, contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
Não é possível ligar a Bimby® TM7.	A base poderá não estar corretamente ligada. <ul style="list-style-type: none">• Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado.• Verifique a alimentação elétrica da ligação elétrica principal.
Não é possível inserir o copo na base da Bimby® TM7.	O copo poderá não estar corretamente montado. <ul style="list-style-type: none">• Verifique se a lâmina e o isolamento estão corretamente montados e bloqueados.
A Bimby® TM7 não aquece.	O tempo de aquecimento poderá não ter sido definido corretamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifique se está ajustado um período de tempo. Poderá não ter sido selecionada uma temperatura: <ul style="list-style-type: none">• Verifique se definiu a temperatura.
A Bimby® TM7 não pesa corretamente.	A Bimby® TM7 poderá não ter sido instalada corretamente. <ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que não há objetos encostados à base.• Certifique-se de que não há tensão no cabo de alimentação.• Certifique-se de que a Bimby® TM7 está sobre uma superfície plana, limpa e antiderrapante.• Não toque na Bimby® TM7 durante todo o processo de pesagem.
Não é possível ligar a Bimby® TM7 ao Wi-Fi.	Os dados de acesso poderão estar errados. <ul style="list-style-type: none">• Verifique se o nome de utilizador e a palavra-passe estão corretos e se foram corretamente inseridos. A função Wi-Fi poderá estar desativada. <ul style="list-style-type: none">• Configure uma rede, consulte o capítulo Configurar a rede. Poderá não haver uma rede disponível. <ul style="list-style-type: none">• Verifique o seu Wi-Fi de casa. Se não for possível configurar uma rede, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.
Erro 13100	<ul style="list-style-type: none">• Certifique-se de que o aparelho não está perto de campos magnéticos fortes (p. ex. campo magnético ou de indução).

11 Eliminação



O símbolo significa:

Conforme definido pelo Decreto-lei nº 152-D/2017, indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos não podem ser colocados no lixo.

A Gestão de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE) está regulada actualmente em Portugal pelo Decreto-Lei nº 71/2016 de 4 de Novembro, que transpõe a Directiva n.º 2012/19/UE, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 4 de Julho de 2012, e proíbe a colocação destes resíduos nos contentores de lixo comum, por constituírem um sério risco para o meio ambiente.

Quando o seu equipamento atingir o final de vida, deverá assegurar o seu encaminhamento para locais de recolha apropriados para este tipo de equipamentos, garantindo assim o correcto encaminhamento para tratamento e reciclagem de todos os materiais que o constituem.

Deverá entregar o seu equipamento eléctrico numa loja Vorwerk mais próxima de si (<https://bimby.vorwerk.pt>) ou num Local de Recolha da Rede Electrão (www.electrao.pt) que mais lhe seja conveniente, em Portugal Continental e Ilhas.

Para mais informações, contacte-nos através do email (bimbyapoioaocliente@vorwerk.pt)

12 Dados técnicos

TM7 (modelo: 71A, modelo: 71B)


12.1 Dimensões e peso

Dimensões da base (LxPxA)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensões do copo (LxPxA)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensões da base incl. o copo (LxPxA)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensões Varoma® (LxPxA)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Peso da base	6500 g
Peso do copo	2100 g
Peso Varoma®	840 g

12.2 Potência e ligação elétrica

Motor	Motor síncrono Vorwerk, sem manutenção, potência nominal de 500 W Ajuste da velocidade de 40 a 10700 rotações/minuto Regulação especial da velocidade (modo de intervalo) para o modo "Amassar". Proteção eletrónica do motor para evitar sobrecargas.
Sistema de aquecimento	Consumo de potência 1000 W. Protegido contra sobreaquecimento.
Alimentação	Apenas para corrente alternada de 220–240 V 50/60 Hz (comutação automática). Consumo de potência máx. 2000 W. Comprimento do cabo de alimentação 1 m, extraível.
Consumo em standby	0 W
Desligamento automático	Após 15 minutos
Balança incorporada	Pronta a utilizar até ao nível 2, inclusive Intervalo de pesagem de 1 a 3000 g Intervalo de pesagem de -1 a -3000 g

12.3 Símbolo de segurança e marca de controlo, conformidade

Símbolo de segurança/Marca de controlo/Conformidade	
Conformidade	A Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG declara, por este meio, que o equipamento de rádio Bimby® TM7 está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE. O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço de Internet: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

12.4 Material

Corpo	Material plástico de alta qualidade.
Copo	Aço inoxidável, com sistema de aquecimento e sensor de temperatura integrado. Capacidade máxima de 2,2 litros.

12.5 Conectividade

Dados de conectividade Wi-Fi

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE Std 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE Std 802,11a/n/ac/ax™



O aparelho destina-se exclusivamente ao uso em espaços interiores, se for operado na gama de frequências de 5,150 GHz – 5,350 GHz em AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.

Dados de conectividade Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

A marca nominativa Bluetooth®, como também os logotipos, são marcas comerciais registadas e propriedade da Bluetooth SIG, Inc. Qualquer utilização desta marca nominativa/logotipo pela Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG ocorre sob licença.

12.6 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Alemanha

