



Manual de utilização

Bimby TM 21



Índice

	Página
Dados técnicos	3
Desembalagem e descrição dos componentes	4
Limpeza antes da primeira utilização	5
Montagem	6
Descrição do funcionamento	7-10
Trabalhar com a Bimby	11-16
Indicações para receitas próprias	17
Limpeza	18
Manutenção	19
Anomalias de funcionamento	20
Tabela de funções básicas TM 21	22

INDICAÇÕES BÁSICAS PARA SUA SEGURANÇA

- Leia, por favor, cuidadosamente as instruções de utilização, que a ajudarão a manejar o aparelho com segurança e sem enganos.
- Não coloque a Bimby NUNCA perto de uma fonte de calor (por exemplo, um aparelho de aquecimento).
- Não transporte NUNCA a Bimby pela asa.
- Mantenha os seus filhos pequenos longe do aparelho, prevenindo-os do calor do copo.
- Não aqueça NUNCA o copo vazio.
- **Para triturar alimentos que foram cozinhados fora da Bimby, espere que a sua temperatura baixe. Não utilize NUNCA a velocidade Espiga nem pressione o botão Turbo, já que existe o perigo de se queimar.**
- Não trabalhe NUNCA com velocidades superiores a 3 com o suporte giratório colocado nas lâminas, **sobretudo em receitas de cozedura. PERIGO DE QUEIMADURAS.**
- Para remover, use apenas a espátula incluída, com a anilha de travão, nunca outros objectos, como colheres, etc.
- Manobre a alavanca de abertura do copo apenas quando o selector de velocidade estiver a zero.
- Não ultrapasse NUNCA a quantidade máxima de 2 litros.
- **Antes de limpar o aparelho, desligue-o da tomada eléctrica.**
- Para limpar, só pode submergir o copo sem lâminas, NUNCA o aparelho.
- Os aparelhos eléctricos Vorwerk ajustam-se às normas de segurança vigentes para electrodomésticos. As reparações realizam-se exclusivamente pelos técnicos Vorwerk autorizados. **As reparações feitas por pessoal não qualificado, assim como o uso inadequado do aparelho, pode causar graves perigos para o utilizador.**

Dados técnicos

Bimby TM 21

Homologações:



Motor: Motor universal, livre de manutenção, potência nominal 600 W.
Regulação de velocidade sem escalonamento desde 100 até 12 000 rotações por minuto / tecla Turbo.
Velocidade especial (intervalos) para amassar.
Protecção contra sobrecarga por interruptor automático.

Calor: Potência nominal 1350 W
Protecção contra sobreaquecimento.

Parte exterior: Material sintético altamente resistente, apto para o contacto com alimentos.

Copo misturador: Aço inoxidável. Base de apoio em liga de alumínio de alta qualidade. Volume máximo: 2 litros.

Valores de ligação eléctrica: Tensão alterna de 220-230 V. 50 Hz. Consumo máximo 1950 W.
Comprimento do cabo de ligação: 1 metro enrolável.

Medidas e peso:

altura	30 cm
largura	27 cm
fundo	42 cm
peso	7,4 kg

Vorwerk Portugal LDA. reserva-se o direito de trocar ou modificar qualquer característica dos seus produtos sem aviso prévio.

Os materiais usados, que podem estar em contacto com alimentos, são recomendados pelo Ministério de Saúde.

Desembalagem e descrição dos componentes

Depois de abrir a caixa, assegure-se de que os acessórios da Bimby estão completos. A entrega inclui:

- Bimby TM 21
- Livro de receitas com manual de utilização
- Acessórios:
 - cesto
 - suporte giratório (embalado separadamente)
 - medida
 - espátula (embalada separadamente)

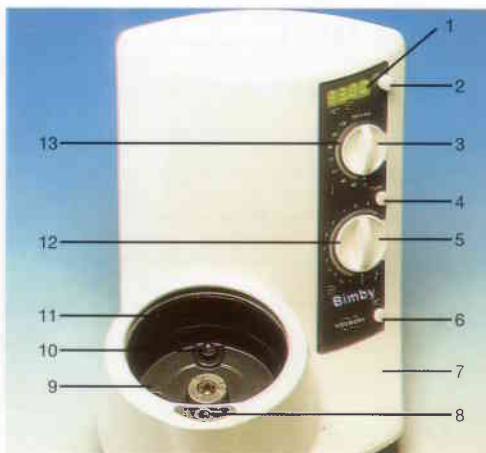
Informação detalhada do TM 21:

* = Interruptor geral (ver pág. 5)

- 1 = mostrador digital combinado (tempo/peso)
- 2 = selector de tempo (minutos)
- 3 = selector de temperatura
- 4 = botão de velocidade Turbo
- 5 = selector de velocidade
- 6 = botão no zero, balança
- 7 = parte exterior superior
- 8 = fechadura da parte exterior
- 9 = abertura de drenagem
- 10 = sensor térmico
- 11 = banda condutora de calor
- 12 = indicador luminoso de velocidade
- 13 = indicador luminoso de temperatura

Acessórios:

- 14 = copo
- 15 = alavanca fecho de segurança
- 16 = asa do copo
- 17 = lâminas
- 18 = anilha de borracha para as lâminas
- 19 = base ou porca das lâminas
- 20 = receptor calorífico do copo (alumínio)
- 21 = cesto
- 22 = suporte giratório
- 23 = espátula
- 24 = tampa do copo
- 25 = junta anelar para a tampa
- 26 = medida



Limpeza antes da primeira utilização

Antes de montar e usar a sua Bimby pela primeira vez, tem que limpá-la cuidadosamente.

Para limpar o **copo** (14), gire a **alavanca do fecho** de segurança (15) para a direita e retire a **tampa** (24).

Tire do copo qualquer acessório que se encontre dentro e, a seguir, tire as **lâminas** (17).

Para isso, gira-se a **base** (19) 180° para a esquerda e, uma vez esta solta, retira-se por baixo.

Então pode-se separar cuidadosamente do **copo** as **lâminas** e a sua **anilha** (18).



Limpe o interior do **copo** (14) cuidadosamente com um pano macio.

A seguir, limpe a parte superior externa do **copo**.

Para limpar e manter em perfeito estado a parte inferior utilize um pano para limpar alumínio.



Atenção: para limpar a banda condutora (11) de calor, é recomendável utilizar somente um pano húmido suave, para não estragar a parte antiaderente.

Sempre que lavar as **lâminas** (17), coloque-as como se mostra na foto e passe com uma escova. Ao lavá-las, NUNCA inverta as **lâminas** (17) para que não entre água ou detergente.



Atenção: em nenhum caso as lâminas devem permanecer mergulhadas em água ou serem lavadas em lava-loiças, já que a água ou o detergente podem destruir as mesmas.

Montagem

1. Montagem das lâminas (17)

Antes de colocar as lâminas no copo (14), assegure-se de que a anilha de borracha (18) está colocada. Pode, então, colocá-las no copo com cuidado, para evitar cortes.

Encaixe a base do copo na base das lâminas de modo que coincidam os dois encaixes. O fechamento realiza-se girando a base 180° para a direita.



2. Montagem do copo

Assegure-se de que o selector de velocidade está na posição "0". A alavanca do fecho de segurança deve estar situada no seu topo direito. Coloque o copo com as duas mãos, com a asa para a frente, até que encaixe completamente na base. Se for necessário, gire o copo até que a barra da asa entre na fechadura correspondente da parte exterior, para que não interfira nas medidas da balança.

Encaixe a tampa com a junta anelar montada na articulação do copo e baixe até que encaixe nas ranhuras da asa. Gire a alavanca de segurança completamente até ao topo esquerdo. Caso contrário, o fecho de segurança impede que se ponha em funcionamento a máquina, avisando com um sinal sonoro esta anomalia.



Descrição do funcionamento

Medida (26)

A medida tem uma dupla função:

1. **Fechar a abertura da tampa** para evitar que salpique e perca calor durante a cozedura.

A medida tem que ser sempre colocada com a abertura para cima. Os ingredientes líquidos podem introduzir-se sem levantar a medida.

2. **Medir os ingredientes**

Uma medida cheia até acima contém aproximadamente:

Água, leite, azeite	100 gramas *
Arroz	100 gramas
Açúcar	100 gramas
Farinha	60 gramas
Maisena	50 gramas
Pão ralado	40 gramas
Parmesão ralado	50 gramas

* 100 gramas = 1 decilitro = 100 ml.

Conteúdo ½ medida (metade) = 50 ml.

Tampa (24)

Para trabalhar com a Bimby é necessário que se utilize a tampa, com a junta montada correctamente (o lado em forma de "V" tem de ficar para baixo), colocada em cima do copo (ver página 6).

Limpar a superfície da tampa com elementos não abrasivos, já que, de contrário, perderá a película de protecção que a cobre e poderá ficar manchada por algum dos ácidos dos alimentos.

Atenção: Pode-se colocar a tampa fora da máquina sem fechar a alavanca de segurança, pois isto impediria a sua posterior colocação correcta na máquina.



Copo (14)

A quantidade máxima é de 2 litros, que não devem ser ultrapassados em nenhum caso. No interior do copo existem quatro marcas. Cada uma delas marca $\frac{1}{2}$ litro.

Atenção: Não lavar nunca o copo no lava-loiças com as lâminas postas.



Cesto (21)

O cesto tem uma dupla função:

1. Os ingredientes que não tenham que ser misturados nem triturados colocam-se no cesto e este dentro do copo.

Para tirar o cesto do copo coloca-se a espátula no encaixe e levanta-se sem fazer força.



2. Para coar, filtrar ou escorrer, por exemplo sucos de verduras e frutas, coloca-se o cesto dentro do copo. Ao deitar o copo, segura-se o cesto com a espátula.



Base do copo (19)

A base do copo serve para segurar as lâminas no mesmo. Mediante o fecho estilo "baioneta", este trabalho faz-se de maneira rápida e segura. O pé está construído num material isolante de calor, pelo que o copo quente pode ser depositado sobre qualquer superfície ou bancada da cozinha.



Atenção: A base do copo tem que fechar até ao topo, pois, caso contrário, o sensor de temperatura não entra em contacto com o copo e a confecção interrompe-se prematuramente. Além disso, poderia provocar diferentes anomalias em algumas peças.

Espátula (23)

A espátula permite remover os alimentos quando a Bimby está em funcionamento. Graças ao seu desenho, com a anilha que faz de travão, nunca entra em contacto com as lâminas. Pela sua forma especial, é também apropriada para vazar o copo.

Também se utiliza para retirar o cesto e para segurá-lo ao coar sumos. Para a sua limpeza, a ponta da espátula pode separar-se do cabo.



Atenção: Por razões de segurança, a anilha travão da espátula deve ficar sempre apoiada sobre a tampa, e não usar outro tipo de espátula ou utensílio, já que, estando a máquina em funcionamento, este utensílio chocaria com as lâminas.



Suporte giratório (22)

Este útil acessório serve para bater natas e claras de ovo. Também evita que alguns alimentos (por exemplo, leite, maisena) se peguem ao interior do copo, ao trabalhar em quente e em baixas velocidades (velocidade 1-3).

Atenção:

1. Antes de pôr as lâminas em andamento, colocar o suporte giratório.
2. Não trabalhar com velocidades superiores a 3.
3. Não utilizar a espátula se se colocou o suporte giratório.

Utilização:

Para acoplar o suporte giratório, tem que encaixá-lo simplesmente na parte superior das lâminas com uma suave rotação para a direita.

Nota: Sempre que quiser triturar e tenha o suporte giratório posto nas lâminas, retire-o antes de começar o processo.



Trabalhar com a Bimby

A Bimby deverá ser colocada num lugar plano e estável, onde possa ser usada fácil e frequentemente.

É muito importante que não se tapem as grelhas de ventilação da parte posterior, no exterior da máquina. Nunca transportar ou mover a máquina completa pela asa do copo.

Explicação dos símbolos

- ⌚ temporizador
- ↓ selector de temperatura
- ⊕ selector de velocidade
- ↻ velocidade de mexer
- ↓ velocidade de amassar
- ⚖ balança



Colocar em funcionamento

O cabo de ligação eléctrica é enrolável para ser adaptado segundo as necessidades. Quando tiver escolhido a distância apropriada (máximo 1 metro), ligue a máquina na rede (220-230V/50Hz). Ligue o interruptor principal. O visor ilumina-se com o ponto decimal no símbolo temporizador. Agora, a sua Bimby está pronta para trabalhar.



Conselho: Usar sempre os elementos de comando, como o temporizador, selector de temperatura e selector de velocidade pela ordem de cima para baixo.

Atenção:

1. Se o copo não for colocado correctamente, um dispositivo de segurança impede o arranque da Bimby e emite um sinal sonoro. Neste caso, ponha o selector de velocidade em "0" e coloque correctamente o copo.
2. A medição electrónica do peso realiza-se numa margem de temperatura ambiente desde 5 até 45°C. Se não vai usar a Bimby durante um tempo prolongado, deve desligar o interruptor principal.



Temporizador (2) e mostrador digital combinado (1)

Para misturar a quente é imprescindível programar um tempo com o temporizador. Para misturar a frio a utilização do temporizador é opcional.

Programação do tempo:

Graças ao temporizador pode-se seleccionar um tempo de funcionamento até 60 minutos. Girando o temporizador para a direita consegue-se ajustar:

- 0 até 1 minuto em passos de 1 segundo
- 1 até 10 minutos em passos de 30 segundos
- 10 até 60 minutos em passos de 60 segundos

Trabalhos a quente e a frio:

Ao pôr em funcionamento as lâminas, começa uma contagem decrescente para o tempo seleccionado, em passos de 1 segundo até 0. Em casos de trabalhos a frio (selector de temperatura no 0) as lâminas param e um sinal sonoro indica o final do processo. Ao finalizar um trabalho de cozedura, para além do sinal sonoro, as lâminas continuam a girar a 100 rotações por minuto até que baixe a temperatura, para evitar que se queimem ou peguem os alimentos.



Correcção do tempo seleccionado:

Durante o funcionamento, tanto a frio como a quente, pode-se variar o tempo no visor rodando o temporizador para a direita e para a esquerda. Se o aparelho se apagar antes do tempo marcado, o tempo restante reflecte-se no visor, piscando, até que volte a arrancar. Se quer interromper o trabalho, há que retroceder o tempo até 0, uma vez que as lâminas estejam paradas.

Cronómetro (só a frio):

Se não marcou nenhum tempo, este cronometra-se depois de accionar o selector de velocidade até um máximo de 60 minutos. Após estes 60 minutos a máquina pára automaticamente.

Selector de temperatura (3) e indicador luminoso de temperatura (13):

Com o selector de temperatura podem-se marcar temperaturas para trabalhar a quente entre 40° e 100°. Assegure-se de que o selector de temperatura está em "0", se quer trabalhar a frio.

Velocidade 3 = cozedura suave

Ao seleccionar a velocidade 3 aquecem-se os alimentos mais devagar para conseguir uma preparação mais rica em vitaminas. Esta função é a mais indicada para todas aquelas receitas de cozedura cujos ingredientes são susceptíveis de se pegar às paredes do copo.

Arranque suave (acima de 60°)

Se com uma temperatura acima dos 60° dentro do copo se acciona a tecla Turbo ou a velocidade Turbo, a electrónica evita uma aceleração brusca para que não haja salpicadelas de partículas quentes. A selecção de uma temperatura de cozedura reflecte-se opticamente no indicador luminoso correspondente. Este muda a sua cor e intensidade, de amarelo para vermelho de acordo com a temperatura fixada.

Varoma

Ao seleccionar a posição de temperatura "Varoma" pode-se aquecer a mais de 100 graus. Esta função é muito apropriada para reduzir processos de cozedura grandes, evaporar líquidos e cozinhar a vapor com o recipiente Varoma.

Ao finalizar o tempo marcado, o aquecimento apaga-se automaticamente e emite um sinal sonoro. As lâminas continuam a girar na velocidade mínima, independentemente da velocidade fixada anteriormente, enquanto existir uma temperatura alta; assim evita-se que os alimentos quentes se queimem ou transbordem do copo. Esta operação termina, como sempre, ao retroceder o selector de velocidade até ao "0".



Atenção: Para triturar alimentos que tenham sido cozinhados fora da Bimby espere que arrefeçam. Não utilizar nunca a velocidade Espiga nem pressionar o botão Turbo, já que existe o perigo de se queimar.



Atenção: Ao seleccionar a temperatura "Varoma", tem que trabalhar com o volume mínimo de ½ litro de líquido no copo, já que existe o perigo de que, ao vaporizar-se prematuramente, se alcancem temperaturas que desliguem (fusível térmico) o aparelho temporariamente (ajustar o receitaário).

Selector de velocidade (5) e indicador luminoso de velocidade (12)

Ào accionar o selector de velocidade, entram em funcionamento as lâminas. Com um único comando podem-se seleccionar 5 tipos de velocidades sem paragens:

Descrição	Escala	Voltas/min.
Mexer	1-3	100-1000
Cozedura suave	3	ver pág. 13
Amassar	‡	Intervalo 6000
Triturar	3 -9	2000-9000
Turbotriturar	"Turbo"	12 000



Mexer = 1-3

Em velocidades muito baixas (100-1000 rotações por minuto) pode-se misturar de uma forma muito cuidadosa e cozinhar muitas receitas de "colher". Também é a velocidade ideal para mexer grandes quantidades. Para que se possa trabalhar sem problemas, a zona da velocidade 1-3 está delimitada por pontos de encrave por fricção.

Amassar = ‡

O símbolo da espiga, à direita da posição "0", serve para fazer massas. Para seleccioná-lo, tem que tirá-lo suavemente do comando e depois rodá-lo para a direita até ao topo. O funcionamento em intervalos garante uma mistura homogénea das massas. A velocidade Espiga não funciona com alimentos muito quentes.

Triturar = 3-9

Esta zona de velocidades serve para cortar, triturar, bater, pulverizar, ralar e moer. À medida que se aumenta a velocidade, aumenta também a intensidade do indicador luminoso. Para triturar quantidades pequenas, é, por vezes, necessário intercalar um ciclo de velocidade Espiga, salvo em receitas de cozedura.



Atenção: É recomendável rodar o selector de velocidade lentamente, até alcançar o valor desejado, para evitar salpicadelas de alimentos.

Botão de velocidade "Turbo" (4)

Neste modo de funcionamento podem-se misturar ingredientes que devem ser picados em separado. A função do Turbo mediante botão está disponível com o selector em "0" ou a partir da velocidade 4. Com o selector em "0", activa-se o cronómetro.

Nota: Sempre que utilizar ingredientes muito duros e os queira triturar (presunto, chocolate, queijo, etc.) pressione o botão Turbo várias vezes e depois coloque na velocidade durante 9 uns segundos.



Botão da balança (6) colocado no "0"

Com a Bimby pode-se pesar os ingredientes necessários directamente no copo. Por favor, observe os seguintes passos para pesar:

1. Colocar o copo na máquina. Se for necessário, rode o **copo** ligeiramente até que a **barra** da asa entre na fechadura correspondente da **parte exterior**, para que não interfira nas medições da **balança**.
2. Pressionar o botão para colocar no "0". No visor aparecerá o seguinte:

• 0 0 0 0

O ponto aparece por cima do símbolo da balança. ⚖️

3. Introduza o primeiro ingrediente (até 2,5 kg) e controle o peso no visor.

4. Volte a pressionar o botão para colocar no "0" e introduza o ingrediente seguinte. A balança mede desde 10 gramas até um total acumulado de 7,5 kg.

Ao seleccionar algum tempo de funcionamento no temporizador, ou ao colocar em funcionamento as lâminas, o visor volta a assinalar os minutos e segundos com o ponto por cima do símbolo do temporizador. ⌚



Atenção: uma carga superior a 2,5 kg, acrescentada num mesmo passo, leva a que o visor marque intermitentemente,

8 8 8 8

indicando uma sobrecarga.

Depois de ter pressionado o botão para colocar no "0", já não pode retirar ingredientes do copo, pois o visor marcaria

- - - -

indicando um erro de pesagem.

O sensor térmico (10)

O sensor térmico coloca-se ao inserir o copo na base de alumínio, no fundo da base do copo. Mediante a comprovação electrónica de que o copo está cheio, verifica-se e regula-se continuamente a temperatura dos ingredientes. Um fusível térmico protege adicionalmente a banda condutora de calor de sobreaquecimento.

Atenção: para uma correcta regulação da temperatura, o sensor deve manter-se limpo para garantir um bom contacto com o copo.

Há, igualmente, que verificar que não fica nenhum resto de comida no fundo do copo que impeça o contacto com o sensor térmico.

Formação de odores

Se, ao preparar os alimentos, o motor estiver submetido a muita carga, pode ocorrer que o aparelho se desligue através do interruptor de segurança e se formem odores pelo motor estar muito aquecido.

Isto é absolutamente normal e não estraga de forma irreversível nenhuma das partes da máquina. A Bimby está, depois do tempo de arrefecimento mencionado, pronta para trabalhar outra vez.



Interruptor de protecção do motor

Todas as receitas que o livro da Bimby contém estão confeccionadas de tal forma que, seguindo as suas instruções, não se activarão os dispositivos de segurança. Inclusive, se passar as quantidades recomendadas (por exemplo, mais de 600 g de farinha), não causará estragos já que o interruptor de segurança o desliga automaticamente.

Se o motor for desligado por excesso de quantidade ou densidade dos ingredientes:

- coloque o selector de velocidade no "0".
- se tiver ingredientes dentro do copo, retire-os da máquina.
- reduza a quantidade de ingredientes e/ou adicione líquido.
- espere 5 minutos (arrefecimento).
- volte a colocar o copo.
- volte a seleccionar uma velocidade.

Indicações para receitas próprias

1.- Sucessão dos ingredientes nas receitas:

Ao preparar receitas próprias, deve pensar, primeiramente, em que ordem vai utilizar os ingredientes e se é necessário aquecê-los ou não.

2.- Pesar os ingredientes:

Antes de pesar o primeiro ingrediente, ponha o peso a "0". Certifique-se de que o copo está totalmente direito. Se a barra de segurança estiver apoiada na parte exterior, produz-se, inclusivamente com o copo vazio, um desvio de 40 gramas ou mais.

3.- Ordem para seleccionar os parâmetros:

As receitas programam-se facilmente, se você manejar os selectores e teclas de cima para baixo:

Exemplo: 5 minutos, a 100°C e velocidade 1:

- temporizador = 5'.
- selector de temperatura = 100°.
- selector de velocidade = 1.

4.- Tempo de cozedura:

O tempo de cozedura depende de:

- temperatura inicial dos ingredientes a aquecer.
- quantidade, peso e volume dos ingredientes.
- condutividade de calor do alimento.
- escala de aquecimento.
- número de rotações (mais rápido = mais frio).
- uso de acessórios.

5.- Regulação de calor:

O processo de aquecimento e a regulação da temperatura entre 40° e 100° realiza-se graças ao sensor térmico e à avaliação electrónica. Este circuito de regulação muda-se quando se escolhe o funcionamento "Varoma". Neste caso, encurta-se o tempo de aquecimento, permanecendo acesa, continuamente, a banda condutora de calor.

6.- Utilização do cesto:

A partir de 1 ½ litros de líquido no copo, alargam-se os tempos de cozedura. O cesto tem uma condutividade de calor diferente da dos alimentos líquidos. Além disso, o volume que tem de ser aquecido aumenta, impedindo, em parte, o intercâmbio de calor entre os líquidos quentes no fundo do copo e as quantidades um pouco mais frias na parte superior, já que os líquidos ascendentes e descendentes têm que passar pelas aberturas do cesto. Recomenda-se, neste caso, trabalhar na velocidade 4.

7.- Velocidade das lâminas:

O controlo electrónico da Bimby não permite aumentar subitamente a velocidade nem arrancar imediatamente ao pressionar a tecla Turbo quando o conteúdo do copo se encontra a uma temperatura superior a 60°, sempre que os ingredientes tenham sido aquecidos na Bimby. Não triture NUNCA a quente numa velocidade superior a 5.

Se prefere aquecer ou cozinhar os alimentos exteriormente, uma vez introduzidos no copo, espere 5 minutos antes de colocar a máquina em funcionamento.

NUNCA utilize a tecla Turbo se introduziu no copo alimentos aquecidos fora da Bimby, já que existe o perigo de se queimar.

Limpeza

Antes de limpar a fundo a Bimby, é imprescindível apagá-la e desligá-la da tomada eléctrica.

Limpe o equipamento base com um pano húmido e um detergente suave não agressivo. Certifique-se de que não entra água na grelha da parte superior. Para evitar interferências na medição da temperatura, é importante que as superfícies da base de alumínio do copo e o sensor térmico estejam limpos. A sujidade na base elimina-se com a ajuda de um pano para alumínios. A banda condutora de calor, assim como o sensor térmico, limpam-se com um pano húmido.

Todos os acessórios e peças desmontáveis – **com excepção das lâminas** – podem-se limpar no lava-loiças. As partes de alumínio ou algumas peças de plástico podem, neste caso, mudar de cor.

Para limpar as lâminas existem dois sistemas: Depois de ter terminado um preparado, encha o copo até meio com água, programe na velocidade Turbo e deixe durante uns segundos em funcionamento. Outro sistema, o qual é aconselhável que se faça uma vez por semana, é desmontar as lâminas. Retire a junta das lâminas e limpe-as em separado. Lave as lâminas debaixo da torneira, segundo o exposto na página 5.

As lâminas não devem NUNCA permanecer mergulhadas em água ou serem lavadas no lava-loiças, já que a água e o detergente podem destruir as suas peças giratórias.

A montagem realiza-se como se descreve na página 5. Se não vai usar a Bimby durante um período prolongado, é recomendável que se desligue o interruptor principal.

Para evitar a formação de odores e a acumulação de restos de alimentos na espátula, separe frequentemente a ponta **da espátula** do cabo, para realizar uma limpeza exaustiva. Recomenda-se, para além de uma boa escovadela, deixar a espátula desmontada de molho em água com sabão.

A tampa do copo e a junta limpam-se do mesmo modo que a espátula, separadamente, para se obter uma maior limpeza e higiene. Recomenda-se, para além de uma boa escovadela, deixar a tampa e a junta separadamente de molho em água com sabão.

Limpar a superfície da tampa com elementos não abrasivos, já que, de contrário, perderá a película de protecção que a cobre, podendo ficar manchada por alguns dos ácidos dos alimentos.

Manutenção

- Nunca deve aquecer o copo vazio.
- Não deve colocar a Bimby perto de uma fonte de calor como, por exemplo, fogão ou forno.
- Em caso de sobrecarga, o motor bloqueia automaticamente. Reduza a carga, espere uns minutos e proceda de novo.
- Não transporte nunca a Bimby segurando pela asa do copo.
- Não utilize nunca a tampa sem a sua junta anelar correspondente.
- Manobre a alavanca de abertura do copo somente quando o selector de velocidade estiver no "0" e as lâminas completamente paradas.
- **Para triturar alimentos que foram cozinhados fora da Bimby, espere que arrefeçam. Não utilizar a velocidade Espiga nem pressionar o botão Turbo, já que existe o perigo de se queimar.**
- Para mexer, use somente a espátula com a anilha travão que se junta; nunca utilize outros objectos, como colheres, etc.
- Não encha nunca o copo acima da sua capacidade máxima de 2 litros.
- Quando não utilizar a Bimby, recomenda-se deixar a tampa do copo sem a medida no seu orifício e o copo sem ser fechado, para uma maior ventilação do mesmo.

Manutenção

- Nunca deve aquecer o copo vazio.
- Não deve colocar a Bimby perto de uma fonte de calor como, por exemplo, fogão ou forno.
- Em caso de sobrecarga, o motor bloqueia automaticamente. Reduza a carga, espere uns minutos e proceda de novo.
- Não transporte nunca a Bimby segurando pela asa do copo.
- Não utilize nunca a tampa sem a sua junta anelar correspondente.
- Manobre a alavanca de abertura do copo somente quando o selector de velocidade estiver no "0" e as lâminas completamente paradas.
- **Para triturar alimentos que foram cozinhados fora da Bimby, espere que arrefeçam. Não utilizar a velocidade Espiga nem pressionar o botão Turbo, já que existe o perigo de se queimar.**
- Para mexer, use somente a espátula com a anilha travão que se junta; nunca utilize outros objectos, como colheres, etc.
- Não encha nunca o copo acima da sua capacidade máxima de 2 litros.
- Quando não utilizar a Bimby, recomenda-se deixar a tampa do copo sem a medida no seu orifício e o copo sem ser fechado, para uma maior ventilação do mesmo.

Problemas de funcionamento

<p>NÃO ENTRA EM FUNCIONAMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificar se o interruptor principal foi ligado. ✓ Verificar se a alavanca de segurança (15) está fechada correctamente. ✓ Verificar se o copo está bem encaixado e a barra de fecho está dentro da fechadura da parte exterior.
<p>NÃO AQUECE NADA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificar se seleccionou uma posição de temperatura. ✓ Verificar se programou tempo no temporizador.
<p>NÃO AQUECE O SUFICIENTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificar se, por engano, seleccionou o programa de "cozedura suave" ao colocar o selector de velocidade em pos. 3.
<p>AQUECE DEMASIADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Verificar se não seleccionou uma temperatura muito alta por engano (por exemplo, "Varoma"). ✓ Verificar se o sensor térmico (10) e/ou a sua zona de contacto com o copo estão limpos. ✓ Verificar se o sensor térmico (10) não se encontra "fundido" na sua protecção de borracha preta.
<p>PAROU ANTES DO TEMPO PROGRAMADO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se o visor mostrar a mensagem (6), trata-se de sobrecarga do motor. Ver na página 16 "Interruptor de protecção do motor".
<p>VISOR APRESENTA MENSAGEM [----]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depois de realizar uma pesagem e pressionar o botão no "0" (6) retirou-se parte dos ingredientes.
<p>VISOR APRESENTA MENSAGEM [8.888]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ A pesagem excede 2,5 kg.
<p>VISOR APRESENTA MENSAGENS [1] [2] [3] [4] [5] [6] [7] [8] [9] [A] [B] [C] [D]</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Anote o código da mensagem, desligue a sua Bimby e dirija-se ao seu serviço técnico Vorwerk.

Gostaria de ser uma das
pessoas a representar-nos
em Portugal e ganhar
dinheiro?

Informe-se pelo telefone da sua zona
ou ligue para o número 808 200 784



A Vorwerk oferece as suas máquinas, acessórios, publicações e consumíveis exclusivamente através dos seus representantes credenciados ou serviços técnicos autorizados, não em supermercados ou lojas.

Os produtos adquiridos nestes últimos não são garantidos pela Vorwerk, assim como também não se responsabiliza pelos problemas ocasionados pelas indicações de publicações não editadas pela Vorwerk.

Serviço de atendimento ao cliente:

808 200 784

2.^a EDIÇÃO