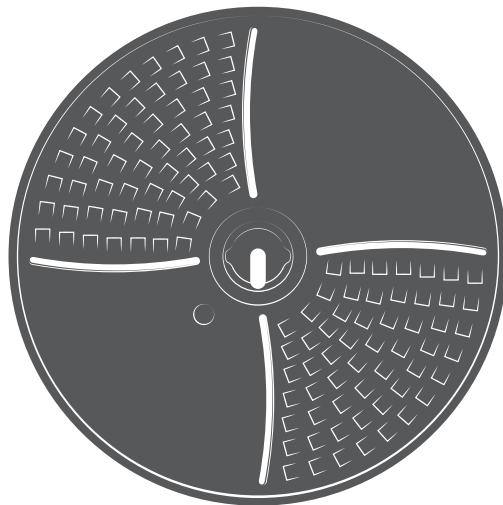


bimby

Blade Cover & Peeler



Copri Lama e Pelapatate / Protetor da lâmina e descascador

Istruzioni per l'uso / Manual de instruções

IT PT • V 2.0 • 26289 12/21

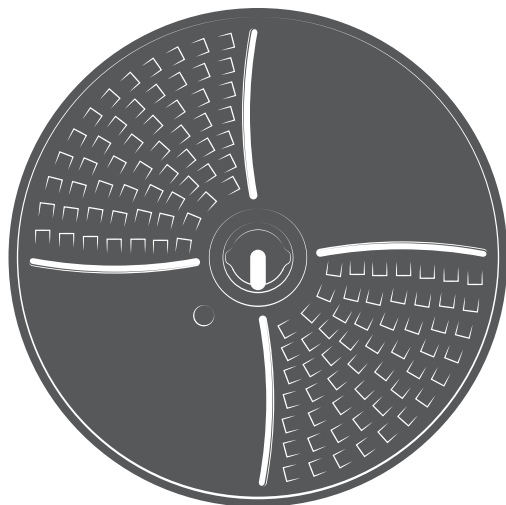


Italiano.....	3
Português	33

bimby

Copri Lame e
Pelapatate

it



Istruzioni per l'uso



Guida digitale

Per saperne di più sul tuo Copri Lama e Pelapatate e lasciarti ispirare dai suggerimenti, scopri la nostra Guida digitale. Troverai anche le istruzioni per la corretta applicazione dell'accessorio.

Copyright

Tutti i testi, i contributi grafici, le fotografie e le illustrazioni di questo prodotto editoriale sono di proprietà della stessa Vorwerk International & Co. KmG Svizzera e sono tutelati dalle norme sul diritto d'autore. I contenuti di questo prodotto non possono essere – né totalmente, né parzialmente – riprodotti, archiviati, trasmessi o distribuiti attraverso alcun tipo di mezzo elettronico, meccanico, di registrazione o di qualsiasi altro genere, senza il permesso di Vorwerk International & Co. KmG.

Indice

1	Prima di iniziare	6
1.1	Descrizione del prodotto	6
1.2	Conservare la documentazione	8
2	Utilizzo conforme	9
3	Per la vostra sicurezza	11
3.1	Pericoli e avvertenze	11
3.2	Avvertenze in dettaglio	17
3.3	Obblighi dell'utilizzatore	18
4	Utilizzo	19
4.1	Montare l'accessorio	21
4.2	Modalità Pelare	22
4.3	Cottura Sottovuoto	22
4.3.1	Rimuovere l'accessorio	24
4.4	Cottura Lenta	25
4.4.1	Rimuovere l'accessorio	25
5	Pulizia	27
6	Servizio Clienti.....	28
7	Garanzia per difetti materiali	29
8	Smaltimento	30
9	Produttore	31

1 Prima di iniziare

Come cliente Bimby® conosci già Bimby® TM6 o TM5 e i suoi accessori.

Queste istruzioni ti spiegano come utilizzare il Copri Lama e Pelapatate per il tuo Bimby® TM6 o TM5.

1. Leggi attentamente le relative istruzioni per l'uso prima di utilizzare il Copri Lama e Pelapatate per la prima volta.
2. Leggi e segui anche le istruzioni per l'uso di Bimby® TM5 o TM6, allegate all'apparecchio.
Se non hai le istruzioni per l'uso a portata di mano, tutti i manuali sono disponibili online in <https://support.vorwerk.com/hc/it>.

Guida digitale



Per saperne di più sul tuo Copri Lama e Pelapatate e lasciarti ispirare dai suggerimenti, scopri la nostra Guida digitale. Troverai anche le istruzioni per la corretta applicazione dell'accessorio.

1.1 Descrizione del prodotto

Il nuovo Copri Lama e Pelapatate copre il gruppo coltelli all'interno del boccale.

Modalità Pelare

Grazie alla superficie ruvida puoi pelare gli ingredienti, ad esempio le patate, direttamente nel boccale.

Cottura Sottovuoto e Cottura Lenta

Il nuovo Copri Lama e Pelapatate serve anche a proteggere gli ingredienti dal contatto diretto con il gruppo coltelli, così potrai cuocere con Bimby® senza alcun problema utilizzando la Cottura Lenta oppure Sottovuoto.

Con questi metodi di cottura puoi preparare carne e pesce in modo gustoso e delicato e cuocere le verdure conservandone le vitamine, i minerali e il colore. Il gusto degli alimenti viene esaltato da questa modalità di cottura delicata.

Cottura Sottovuoto In questa Modalità di cottura gli alimenti (ad esempio carne, pesce o verdura), precedentemente inseriti all'interno di un sacchetto adatto alla cottura Sottovuoto e sigillati con l'apposita macchina, vengono immersi in acqua a bassa temperatura e cotti grazie al mescolamento continuo. Questo procedimento serve a trasmettere il calore attraverso l'acqua raggiungendo il cuore dell'alimento. Il Copri Lama e Pelapatate protegge il sacchetto e il cibo dal contatto diretto con il gruppo coltelli.

Cottura Lenta Nella Cottura Lenta invece gli alimenti vengono cotti direttamente nel liquido, sprigionando aromi intensi. Questo metodo delicato impedisce agli alimenti di aderire al fondo e alle pareti, mentre il Copri Lama e Pelapatate evita che gli ingredienti entrino in contatto con il gruppo coltelli, mantenendo la forma originale.

Compatibilità

Il Copri Lama e Pelapatate può essere usato con Bimby® TM6 e con Bimby® TM5.

Nella Bimby Friend (non disponibile in alcuni paesi) il Copri Lama e Pelapatate può essere utilizzato per proteggere gli ingredienti dal contatto diretto con il gruppo coltelli. La Modalità Pelare non è disponibile con Bimby Friend.

1.2 Conservare la documentazione

Conservare le istruzioni per un utilizzo futuro. Sono materiali di grande rilevanza e devono essere consegnate unitamente al prodotto in caso di cessione.

2 Utilizzo conforme

Utilizza l'accessorio solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di evitare pericoli per te stesso o terzi e danni all'accessorio o altri danni materiali.

Condizioni d'impiego Il Copri Lama e Pelapatate è un accessorio per Bimby® TM6 e Bimby® TM5 ed è destinato all'uso domestico.

Utilizzo conforme Con l'accessorio Copri Lama e Pelapatate copri il gruppo coltelli dentro il boccale. Utilizzalo **in senso orario senza temperatura alla velocità massima 4**, per pelare gli ingredienti nel boccale, ad esempio le patate.

Inoltre con l'accessorio puoi cuocere nel boccale gli alimenti senza contatto con il gruppo coltelli, a una temperatura massima di 100 °C. La cottura delicata degli alimenti è possibile con sacchetto sottovuoto immerso in acqua a bassa temperatura (Cottura Sottovuoto) oppure direttamente in liquido (Cottura Lenta). Con una quantità sufficiente di liquido, l'accessorio può essere utilizzato anche in ricette per le quali il volume del cestello sarebbe insufficiente, o comunque quando è opportuno che gli alimenti non siano a contatto con il gruppo coltelli. Per la cottura, utilizza l'accessorio **con temperatura massima di 100°C, alla velocità massima 1, in senso antiorario**.

Categorie di utilizzatori L'accessorio è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto.

Tieni i bambini lontani dagli apparecchi, quando sono in funzione. È indispensabile avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e nella presenza di condensa calda e superfici calde.

Se l'accessorio viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è necessaria un'attenta sorveglianza.

I bambini non devono giocare con l'accessorio.

L'accessorio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se sono supervisionate o sono state informate riguardo al suo uso sicuro e se sono consapevoli dei rischi che ne derivano.

- | | |
|------------------------------|---|
| Utilizzo non conforme | Non sono consentiti usi diversi dall'utilizzo conforme. Il Produttore non risponde di eventuali danni derivanti da uso diverso. In caso di modifiche tecniche al prodotto, la garanzia decade. |
| Seguire le istruzioni | Durante qualsiasi attività con Bimby® e con l'accessorio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti. |
| Norme di sicurezza | L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza del Paese in cui viene distribuito dall'organizzazione Vorwerk autorizzata. In caso di uso dell'apparecchio in un Paese diverso da quello di acquisto non è possibile garantire il rispetto delle disposizioni locali sulla sicurezza vigenti nell'altro Paese. Pertanto Vorwerk non risponde dei rischi derivanti per la sicurezza dell'utilizzatore. |

3 Per la vostra sicurezza

Caratteristica comune di tutti i prodotti Vorwerk è la massima sicurezza.

Tuttavia la sicurezza nell'utilizzo di Bimby® e dei suoi accessori può essere garantita solo se ci si attiene a quanto indicato in questo capitolo e alle avvertenze di pericolo nei capitoli seguenti.

Nota L'accessorio Copri Lame e Pelapatate è concepito esclusivamente per Bimby® TM6 e Bimby® TM5 e non deve essere utilizzato con modelli precedenti.

3.1 Pericoli e avvertenze

Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni!

Con la Cottura Lenta o la Cottura Sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura. Queste cotture devono essere eseguite rispettando determinate condizioni igieniche onde evitare la proliferazione di microrganismi patogeni negli alimenti.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Il cibo cotto deve essere consumato subito dopo la preparazione.
- In molti casi, dopo la cottura Sottovuoto, la carne e il pollame necessitano di una breve rosolatura. Ciò riduce la possibilità di formazione di microrganismi eventualmente patogeni sulla superficie del cibo. Al fine di minimizzare il rischio, rispetta le indicazioni delle ricette Vorwerk Bimby®.

Rischi per la salute a causa degli accessori!

Tutti gli accessori Bimby® sono progettati per l'impiego specifico con Bimby® e in caso di utilizzo diverso sono possibili danni all'accessorio e/o alle persone.

- Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate.
- In caso un accessorio venga danneggiato, non usarlo più e sostituirlo immediatamente.

Pericolo di lesioni a causa di accessori danneggiati!

Se durante il funzionamento l'accessorio finisce nel gruppo coltelli o subisce sollecitazioni eccessive, puoi ferirti con piccole schegge taglienti, in particolare nel caso i frammenti vengano deglutiti con gli alimenti preparati.

- Utilizza gli accessori Bimby® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display dell'apparecchio.
- Assicurati che il Copri Lama e Pelapatate sia regolarmente montato e innestato sul gruppo coltelli, prima di impostare la velocità.
- Dopo l'uso controlla che l'accessorio non sia danneggiato.
- In caso un accessorio venga danneggiato durante una preparazione, butta via il contenuto del boccale e contatta il Servizio Clienti o la tua Incaricata Bimby® per verificare le cause e ricevere maggiori informazioni sulla sostituzione del componente.
- Non introdurre cibi congelati nel sacchetto per cottura Sottovuoto.
- Non utilizzare **mai** il Copri Lama e Pelapatate insieme a contenitori in vetro, nemmeno quelli che potrebbero essere adatti alla cottura Sottovuoto in pentola (ad esempio vasetti per conserve) in quanto esiste il pericolo di rottura dei contenitori in vetro.

Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Il sacchetto per cottura Sottovuoto con l'ingrediente e l'acqua non devono mai superare il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Togli con prudenza il sacchetto per Sottovuoto caldo.
- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura Lenta. Il Copri Lame e Pelapatate non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Pericolo di ustioni per eccessiva pressione e fuoriuscita di cibo!

Se il foro del coperchio del boccale è ostruito completamente, durante la preparazione si può creare una pressione eccessiva all'interno del boccale. Il contenuto caldo può fuoriuscire improvvisamente e provocare ustioni.

- Accertati sempre che il foro del coperchio del boccale non sia ostruito o coperto né dall'interno (per esempio dal cibo) né dall'esterno (per esempio da un canovaccio), in modo che il vapore possa uscire senza creare una pressione eccessiva.
- Non usare mai oggetti diversi dagli accessori originali (misurino, cestello, paraschizzi, Varoma®) come protezione contro gli schizzi dal foro del coperchio del boccale.
- Accertati che le dimensioni del sacchetto per Sottovuoto non superino 20x30 cm.
- Per mettere Sottovuoto il cibo si devono usare esclusivamente sacchetti adatti al Sottovuoto, resistenti alla cottura e idonei anche al congelamento. Al momento dell'acquisto verifica il tempo di utilizzo prescritto (tempo di cottura per un utilizzo).
- Attieniti alle temperature indicate nella ricetta e nelle istruzioni per l'uso. Non usare mai temperature più elevate.
- Utilizza l'accessorio esclusivamente con temperature fino a **un massimo di 100 °C**. Non usare mai la funzione Varoma® o la temperatura massima in combinazione con il Copri Lame.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito, stacca la spina di Bimby®. **Non** toccare i comandi.

Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali raccomandati Vorwerk.
- Utilizza l'accessorio esclusivamente in Bimby® TM6 o TM5 e non in modelli precedenti.
- Non modificare l'accessorio.
- Non utilizzare l'accessorio se è danneggiato.

Pericolo di lesioni in caso di caduta dell'apparecchio!

Se il boccale viene riempito eccessivamente, l'intero apparecchio potrebbe muoversi. L'apparecchio può cadere e causare ferite.

- Rispetta le quantità prescritte e non superare mai la velocità 4.

Pericolo di ustioni a causa di metallo caldo!

L'accessorio si scalda durante la preparazione di cibi caldi. In caso di contatto, potresti scottarti.

- Estrai con attenzione l'accessorio.
- Afferra l'accessorio esclusivamente dall'inserito in plastica.
- Non afferrare le parti metalliche.

Pericolo di lesioni!

Utilizzando il Copri Lama e Pelapatate, l'apparecchio potrebbe muoversi.

- Quando utilizzi la Modalità Pelare, sorveglia sempre l'apparecchio.
- Con Bimby® TM5, invece del misurino TM5 trasparente utilizza il cestello, perché il misurino potrebbe eventualmente staccarsi.

Pericolo di lesioni a causa di superfici ruvide!

La superficie del Copri Lama e Pelapatate è ruvida e potrebbe causare ferite.

- Fai attenzione quando lavi a mano il Copri Lama e Pelapatate.

Danni alla salute a causa di residui di produzione!

A causa dei processi di produzione, sui componenti dell'apparecchio possono essere presenti sostanze non idonee al consumo. Gli eventuali residui di produzione possono nuocere alla salute.

- Prima del primo utilizzo lava a fondo tutti i componenti e gli accessori che possono venire a contatto con il cibo.

Danni materiali a causa di uso non conforme!

Se durante il funzionamento il Copri Lama e Pelapatate viene a contatto con il gruppo coltelli o altri accessori, può rompersi o danneggiare il boccale e il gruppo coltelli.

- Assicurati che il Copri Lama e Pelapatate sia regolarmente montato e innestato sul gruppo coltelli, prima di impostare la velocità.
- Non superare mai la **velocità 4**.
- Non usare il Copri Lama e Pelapatate in combinazione con altri accessori all'interno del boccale, quali ad esempio la farfalla o il cestello.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare il Copri Lama e Pelapatate. Rispetta sempre le indicazioni della ricetta sul tipo e la quantità di ingredienti.

Danni all'apparecchio a causa di pulizia non conforme e inosservanza delle avvertenze per cottura prolungata!

Se il boccale e il gruppo coltelli restano per un tempo prolungato sotto l'azione dell'acqua, di altri liquidi o di resti di alimenti, possono rovinarsi.

- Provedi sempre alla pulizia tempestiva dei componenti dopo l'uso.
- In particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare il sistema di guarnizioni del supporto lame.
- A seconda delle caratteristiche dell'acqua, durante la cottura prolungata (Cottura Lenta, Cottura Sottovuoto, Fermentazione) si potrebbe ossidare il boccale. Perciò segui le avvertenze riguardo all'aggiunta di ingredienti particolari (ad esempio succo di limone) al liquido di cottura.

3.2 Avvertenze in dettaglio

Le avvertenze di pericolo in questo manuale sono evidenziate per mezzo di simboli di sicurezza e formule di avvertimento. Il simbolo e la formula di avvertimento ti segnalano la gravità del pericolo.

Avvertenze in dettaglio

Le avvertenze di pericolo che precedono ogni operazione sono rappresentate come segue:

AVVERTENZA



Tipo e origine del pericolo

Spiegazione del tipo e dell'origine del pericolo/
conseguenze

- Provvedimenti per evitare il pericolo

Significato delle formule di avvertimento

AVVERTENZA	Pericolo di morte o pericolo di lesioni gravi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
ATTENZIONE	Pericolo di lesioni lievi, se la situazione pericolosa non viene evitata.
NOTA	Danni materiali, se la situazione pericolosa non viene evitata.

Significato dei simboli di sicurezza



Avvertenza di pericolo con indicazione della gravità del pericolo



Avviso di danni materiali

3.3 Obblighi dell'utilizzatore

Per garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio e degli accessori Vorwerk è necessario attenersi a quanto segue:

1. Rispetta le istruzioni per l'uso e tutta la relativa documentazione.
2. Conserva le istruzioni vicino all'apparecchio.
3. Fai riparare tempestivamente dal Produttore eventuali danni.

4 Utilizzo

Il Copri Lama e Pelapatate è composto da un disco in acciaio inox con un inserto in plastica che viene posizionato sul gruppo coltelli. Lavorando con il Copri Lama e Pelapatate in senso orario puoi pelare gli ingredienti, mentre in senso antiorario puoi cuocere gli alimenti in modo delicato.

AVVERTENZA



Rischi per la salute a causa di proliferazione di microrganismi patogeni!

Con la Cottura Lenta o la Cottura Sottovuoto gli alimenti vengono cotti a bassa temperatura. Queste cotture devono essere eseguite rispettando determinate condizioni igieniche onde evitare la proliferazione di microrganismi patogeni negli alimenti.

- Presta attenzione alla pulizia degli utensili e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione.
- Rispetta con precisione le indicazioni della ricetta (temperatura e tempo).
- Il cibo cotto deve essere consumato subito dopo la preparazione.
- In molti casi, dopo la cottura Sottovuoto, la carne e il pollame necessitano di una breve rosolatura. Ciò riduce la possibilità di formazione di microrganismi eventualmente patogeni sulla superficie del cibo. Al fine di minimizzare il rischio, rispetta le indicazioni delle ricette Vorwerk Bimby®.

AVVERTENZA



Pericolo di lesioni a causa di accessori non idonei!

L'uso di apparecchi ausiliari, accessori o oggetti non distribuiti ufficialmente o venduti da Vorwerk, così come l'uso di componenti danneggiati o incompatibili, può causare incendio, shock elettrici o lesioni.

- Utilizza esclusivamente gli accessori originali raccomandati Vorwerk.
- Utilizza l'accessorio esclusivamente in Bimby® TM6 o TM5 e non in modelli precedenti.
- Non modificare l'accessorio.
- Non utilizzare l'accessorio se è danneggiato.

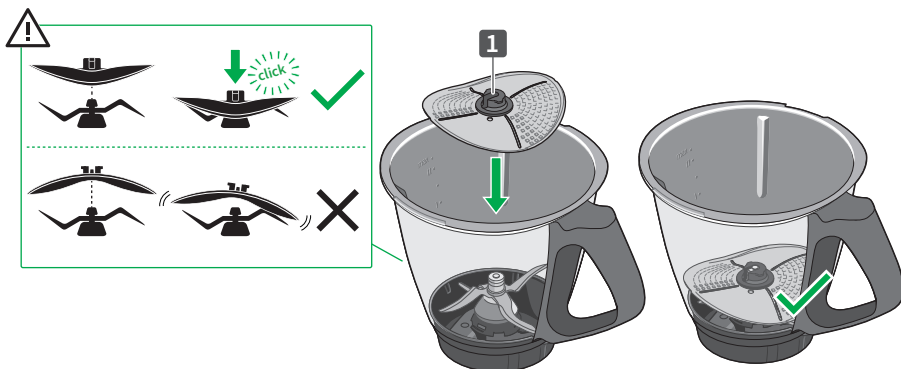
Velocità massime Ricorda che:

- Per le diverse Modalità ci sono velocità massime differenti:
 - Modalità Pelare (senso orario ): livello massimo di **velocità 4**
 - Cottura Lenta, Cottura Sottovuoto (senso antiorario ): livello massimo di **velocità 1**

Temperatura massima Utilizza l'accessorio esclusivamente con temperature fino a un massimo di 100 °C.

4.1 Montare l'accessorio

it



Applicazione corretta dell'accessorio

1. Afferra il Copri Lama e Pelapatate dall'inserto in plastica (1) e infilalo dall'alto sul gruppo coltelli. Colloca le ondolazioni che puntano verso l'alto sopra le lame rivolte verso l'alto.
2. Blocca il Copri Lama e Pelapatate sul gruppo coltelli premendolo verso il basso fino a percepire il suono dell'innesto.
3. Controlla se il Copri Lama e Pelapatate è correttamente agganciato. Per far ciò, tira leggermente verso l'alto il Copri Lama e Pelapatate. Se non si solleva facilmente, significa che è posizionato correttamente.

4.2 Modalità Pelare

ATTENZIONE



Pericolo di lesioni in caso di caduta dell'apparecchio!

Se il boccale viene riempito eccessivamente, l'intero apparecchio potrebbe muoversi. L'apparecchio può cadere e causare ferite.

- Rispetta le quantità prescritte e non superare mai la velocità 4.

1. Assicurati che il Copri Lama e Pelapatate sia agganciato bene, vedi [Montare l'accessorio \[► 21\]](#).
2. Metti nel boccale gli ingredienti indicati nella ricetta (max. 800 g di verdure).
3. Metti 600 g di acqua nel boccale. Fai attenzione a non superare il livello massimo di capacità.
4. **Non** impostare la temperatura.
5. Mantieni la rotazione in senso orario .
6. Premi la manopola per avviare il Bimby®. Aumenta lentamente la velocità fino al massimo di 4.

4.3 Cottura Sottovuoto

1. Assicurati che il Copri Lama e Pelapatate sia agganciato bene, vedi [Montare l'accessorio \[► 21\]](#).

2. Versa nel boccale la quantità di acqua indicata nella ricetta.
Assicurati che l'acqua compreso il sacchetto non superi la tacca "max": prova a introdurre parzialmente il sacchetto nell'acqua, poi eventualmente riduci la quantità di acqua.
3. Togli il sacchetto dal boccale prima di far riscaldare l'acqua.
4. Aggiungi gli eventuali ingredienti aggiuntivi richiesti, seguendo le istruzioni sul display.
5. Imposta la temperatura desiderata (al massimo su 100 °C).
6. Imposta la rotazione sul senso antiorario .
7. Imposta la velocità al massimo su 1.
⇒ *L'acqua nel boccale viene portata alla temperatura desiderata.*
8. Una volta raggiunta la temperatura dell'acqua richiesta per la cottura, introdurre il sacchetto sottovuoto nel boccale.
9. Imposta il tempo di cottura desiderato.
10. Imposta la rotazione sul senso antiorario .
11. Imposta la velocità al massimo su 1.
⇒ *La cottura inizia.*

4.3.1 Rimuovere l'accessorio

AVVERTENZA



Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Il sacchetto per cottura Sottovuoto con l'ingrediente e l'acqua non devono mai superare il livello massimo di capacità del boccale di 2,2 litri (tacca "max").
- Togli con prudenza il sacchetto per Sottovuoto caldo.
- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura Lenta. Il Copri Lama e Pelapatate non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Nota Ricorda che il Copri Lama e Pelapatate è semplicemente appoggiato sul gruppo coltelli. Ad esempio mentre si versa l'acqua, l'accessorio può staccarsi dal gruppo coltelli e uscire dal boccale.

1. Al termine del tempo di cottura e raffreddamento estrai il boccale dal corpo macchina.
2. Togli il coperchio dal boccale.
3. Estrai con prudenza dal boccale il sacchetto per sottovuoto caldo, servendoti di una pinza da cucina o di un altro utensile da cucina adatto.
4. Svuota l'acqua dal boccale.

5. Afferra con attenzione il Copri Lama e Pelapatate al centro e tiralo verso l'alto per staccarlo dal gruppo coltelli.

4.4 Cottura Lenta

1. Assicurati che il Copri Lama e Pelapatate sia agganciato bene, vedi [Montare l'accessorio](#) [► 21].
2. Versa nel boccale gli ingredienti indicati nella ricetta. Fai attenzione a non superare il livello massimo di capacità.
3. Imposta il tempo e la temperatura desiderati (al massimo su 100 °C).
4. Imposta la rotazione su senso antiorario .
5. Imposta la velocità al massimo su 1.
⇒ *La cottura inizia.*

4.4.1 Rimuovere l'accessorio

AVVERTENZA



Pericolo di scottature per fuoriuscita di ingredienti!

Gli schizzi di ingredienti caldi (liquidi o solidi) possono provocare ustioni.

- Procedi con attenzione quando travasi gli alimenti dopo la Cottura Lenta. Il Copri Lama non è fissato e quando versi gli alimenti potrebbe cadere e provocare schizzi.

Nota Ricorda che il Copri Lama e Pelapatate è semplicemente appoggiato sul gruppo coltelli. Ad esempio mentre travasi gli alimenti, può staccarsi dal gruppo coltelli e uscire dal boccale.

1. Al termine del tempo di cottura e raffreddamento estrai il boccale dal corpo macchina.
2. Togli il coperchio dal boccale.
3. Con un mestolo preleva gli alimenti dal boccale.
4. Togli il Copri Lama e Pelapatate solo dopo che il contenuto residuo si è raffreddato. Afferra con attenzione il Copri Lama e Pelapatate al centro e tiralo verso l'alto per staccarlo dal gruppo coltelli.
5. In alternativa puoi trasferire con cura il cibo in una ciotola o zuppiera. Tieni presente che il Copri Lama e Pelapatate può cadere insieme al cibo nella zuppiera. In questo caso lo potrai togliere servendoti con cura di una pinza da cucina o di un altro utensile da cucina adatto.

5 Pulizia

Il Copri Lama e Pelapatate è lavabile in lavastoviglie.

1. Posiziona il Copri Lama e Pelapatate liberamente nel cestello superiore della lavastoviglie, per evitare che si deformi a causa delle temperature troppo elevate o del peso di altri oggetti.
2. In alternativa puoi lavare il Copri Lama e Pelapatate anche a mano, preferibilmente con una spazzola per stoviglie.

ATTENZIONE



Pericolo di lesioni a causa di superfici ruvide!

La superficie del Copri Lama e Pelapatate è ruvida e potrebbe causare ferite.

- Fai attenzione quando lavi a mano il Copri Lama e Pelapatate.

Nota Pulisci a fondo il Copri Lama e Pelapatate dopo ogni utilizzo.

6 Servizio Clienti

Servizio Clienti Bimby®

dalle 8.30 alle 18.00 orario continuato

Telefono +39 800 84 18 11

e-mail: assistentatecnica@vorwerk.it

Vorwerk Point e Centri Assistenza autorizzati Vorwerk

Per dettagli sui Vorwerk Point o Centri di Assistenza Autorizzati consultare il sito istituzionale www.bimby.it

Vorwerk Italia s.a.s.

di Vorwerk Management S.R.L.

Via Ludovico di Breme, 33

20156 Milano

Per qualsiasi informazione necessaria, contatta il tuo Incaricato/a alla Vendita Bimby®, la sede italiana del gruppo, oppure visita il sito internet www.bimby.it.

Questo libretto d'istruzioni è disponibile in altre lingue sul sito <https://thermomix.vorwerk.com>

7 Garanzia per difetti materiali

Eventuali riparazioni di Bimby® e degli accessori dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizza solo accessori forniti in dotazione con Bimby® o accessori originali Vorwerk Bimby®. Non utilizzare mai Bimby® con componenti o apparecchi che non sono stati forniti da Vorwerk Bimby® per Bimby®. In caso contrario decade il diritto alla garanzia per difetti materiali.

8 Smaltimento

Gli accessori originali Vorwerk sono costituiti per la maggior parte da materie prime riciclabili. Gli accessori possono essere smaltiti consegnandoli ai centri di raccolta.

Gli accessori non devono esser smaltiti con i rifiuti domestici.

1. Fai in modo che gli accessori siano conferiti allo smaltimento in modo conforme.
2. Rispetta le norme vigenti a livello nazionale.

9 Produttore

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

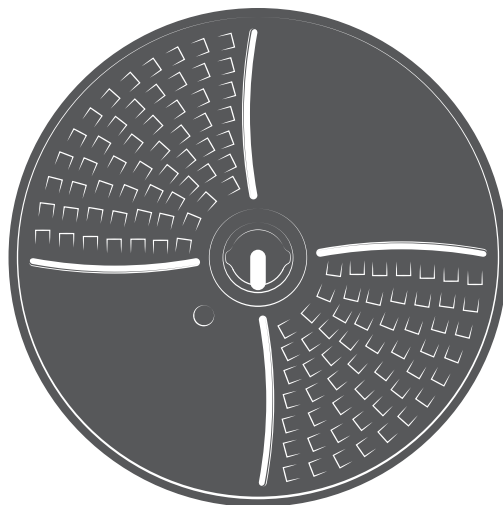
42270 Wuppertal

Germania

bimby

Protetor da lâmina e
descascador

pt



Manual de instruções



Folheto de boas vindas digital

Para saber mais sobre o seu protetor da lâmina e descascador Bimby® e deixar-se inspirar com as nossas dicas, leia o folheto de boas vindas digital.

Aqui também pode encontrar ajuda para a colocação correta.

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 de Vorwerk International & Co. KmG.

Índice

1	Antes de começar	36
1.1	Descrição do produto	36
1.2	Guardar os documentos	38
2	Utilização correta	39
3	Para sua segurança	41
3.1	Perigos e instruções de segurança	41
3.2	Estrutura dos avisos	48
3.3	Deveres do utilizador	49
4	Operação	50
4.1	Inserir o acessório	52
4.2	Função de descascador	53
4.3	Modo Sous-vide	53
4.3.1	Retirar o acessório	55
4.4	Slow Cooking	56
4.4.1	Retirar o acessório	56
5	Limpeza	58
6	Serviço de Apoio ao Cliente	59
7	Garantia/responsabilidade por defeitos materiais	60
8	Eliminação	61
9	Fabricante	62

1 Antes de começar

Como utilizador da Bimby® já conhece a Bimby® TM6 ou TM5 e os respetivos acessórios.

O presente manual irá agora familiarizá-lo com a utilização do protetor da lâmina e descascador Bimby® para a sua Bimby® TM6 ou TM5.

1. Leia atentamente o manual de instruções correspondente antes de utilizar o protetor da lâmina e descascador Bimby® pela primeira vez.
2. Leia e observe também o manual de instruções da Bimby® TM5 ou TM6 fornecido com o aparelho.

Caso não tenha o seu manual de instruções à mão, todos os manuais estão disponíveis online em <https://bimby.vorwerk.pt/>.

Folheto de boas vindas digital



Para saber mais sobre o seu protetor da lâmina e descascador Bimby® e deixar-se inspirar com as nossas dicas, leia o folheto de boas vindas digital.

Aqui também pode encontrar ajuda para a colocação correta.

1.1 Descrição do produto

O novo protetor da lâmina e descascador Bimby® protege os alimentos do contacto com a lâmina no copo.

Função de descascador

Com a superfície rugosa poderá descascar os ingredientes diretamente no copo, como por ex. batatas.

Cozedura a baixa temperatura e lenta

Além disso, o protetor da lâmina e descascador Bimby® protege os alimentos do contacto com a lâmina. Assim pode cozinhar sem problemas a baixa temperatura e de forma lenta na sua Bimby® (utilizando os modos Sous-vide e Slow Cooking.).

Com estes modos de cozinhar pode preparar carne e peixe de forma suculenta e delicada, assim como preservar as vitaminas, os minerais e a cor dos legumes. O sabor dos alimentos torna-se ainda mais intenso devido à preparação delicada.

Modo Sous-vide Ao cozinhar no modo Sous-vide, os alimentos (por ex. carne, peixe ou legumes) são embalados num saco em vácuo e cozinhados a baixa temperatura imerso em água, mexendo regularmente. O objetivo é que a temperatura interna pretendida seja transferida diretamente para o alimento através da água. O protetor da lâmina e descascador Bimby® protege o saco e, desta forma, os alimentos da lâmina.

Modo Slow Cooking Ao cozinhar no modo Slow Cooking os alimentos são cozinhados diretamente em líquido, o que permite a intensificação dos temperos e dos aromas. É um método delicado que impede que os alimentos queimem e o protetor da lâmina e descascador Bimby® evita que o alimento seja desfeito pela lâmina.

Compatibilidade

O protetor da lâmina e descascador Bimby® pode ser utilizado tanto na Bimby® TM6, como na Bimby® TM5.

Na Bimby Friend (não disponível em todos os mercados), o protetor da lâmina e descascador Bimby® pode ser utilizado para proteger os alimentos do contacto com a lâmina. A função de descascador não funciona na Bimby Friend.

1.2 Guardar os documentos

Guarde o manual de instruções para utilização futura. Este é parte integrante do produto e deverá acompanhá-lo sempre que o produto passar para outras pessoas.

2 Utilização correta

Utilize os acessórios apenas de forma correta e para a finalidade a que se destinam para evitar perigos para si e para terceiros, assim como danos nos acessórios e outros bens materiais.

Condições de utilização

O protetor da lâmina e descascador Bimby® é um acessório para a Bimby® TM6 e Bimby® TM5 e destina-se a ser usado em casa ou em ambientes semelhantes.

Utilização correta

O acessório protetor da lâmina e descascador Bimby® é utilizado para tapar a lâmina no copo. O mesmo é utilizado para descascar ingredientes no copo, por ex. batatas, **na rotação à direita sem temperatura na velocidade 4, no máximo.**

Além disso pode cozinhar alimentos com o acessório até uma temperatura máxima de 100 °C no copo sem contacto com a lâmina. Os alimentos podem ser cozinhados de forma delicada num saco apropriado a baixa temperatura imerso em água (modo Sous-vide) ou em líquidos (modo Slow Cooking). Se existir líquido suficiente, o acessório também pode ser utilizado para preparar receitas para as quais o cesto é demasiado pequeno ou quando se pretende que os alimentos não entrem em contacto com a lâmina. Se estiver a cozinhar alimentos, utilize o acessório **com temperatura na velocidade 1 no máximo e rotação inversa.**

Grupo de pessoas

Os acessórios destinam-se a ser usados exclusivamente por adultos. Não pode ser usado por crianças – nem mesmo com supervisão por parte de um adulto.

Mantenha as crianças afastadas de aparelhos que estejam em funcionamento. Avise as crianças para os perigos potenciais da formação de calor e vapor, condensação quente e superfícies quentes.

Quando o acessório é utilizado perto de crianças, é necessária uma supervisão rigorosa.

As crianças não podem brincar com o acessório.

Os acessórios 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.

Utilização incorreta 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 fica sem efeito.

Observar as instruções Para a utilização da Bimby® e dos seus acessórios, prevê a leitura prévia de todos os documentos correspondentes, assim como todas as indicações no ecrã tátil. Em caso de procedimento indevido, o fabricante não se responsabiliza pelos danos daí resultantes.

Normas de segurança O equipamento cumpre as normas de segurança do país no qual foi vendido por uma empresa autorizada da Vorwerk. Se utilizar o equipamento 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 Para sua segurança

A segurança faz parte das características dos produtos da Vorwerk.

No entanto, a segurança da Bimby® e dos respetivos acessórios só pode ser garantida se observar este capítulo, assim como os avisos nos capítulos seguintes.

Atenção O protetor da lâmina e descascador Bimby® foi concebido exclusivamente para a Bimby® TM6 e Bimby® TM5 e não pode ser utilizado com modelos de gerações mais antigas.

3.1 Perigos e instruções de segurança

Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos!

Durante o Slow Cooking ou a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Certifique-se de que o alimento é consumido imediatamente após a sua preparação.
- Em muitas situações, é necessário dourar ligeiramente a carne e as aves após a cozedura Sous Vide. Isso reduz o número de possíveis germes patogénicos na superfície dos alimentos. Siga as receitas Vorwerk Bimby® para minimizar o risco.

Perigo para a saúde devido aos acessórios!

Por norma, todos os acessórios da Bimby® foram concebidos especificamente para serem utilizados com a Bimby® e poderão ficar danificados se forem utilizados para outra finalidade.

- Não utilize os acessórios para outras finalidades, em especial com temperaturas elevadas.
- Se, apesar disso, um acessório ficar danificado, não o volte a utilizar e substitua-o de imediato.

Perigo de ferimentos devido a acessórios danificados!

Se o acessório tocar na lâmina durante o funcionamento ou for sujeito a uma carga excessiva, poderá sofrer ferimentos devido a pequenos estilhaços e arestas afiadas, em especial se os estilhaços forem ingeridos com os alimentos preparados.

- Utilize os acessórios da Bimby® exclusivamente conforme descrito no manual ou no ecrã tátil do aparelho.
- Certifique-se de que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está corretamente colocado e encaixado na lâmina antes de ajustar a velocidade.
- Após a utilização, verifique se o acessório está danificado.
- Se o acessório estiver danificado, deite o alimento fora e contacte o Serviço de Apoio ao Cliente ou o Agente Bimby® para substituir o acessório.
- Não coloque alimentos congelados no saco Sous-vide.
- O protetor da lâmina e descascador Bimby® **nunca** deve ser utilizado juntamente com frascos, mesmo que estes sejam adequados para o modo Sous-vide no tacho (por ex. frascos de vidro). Existe o perigo de os frascos partirem.

**Perigo de
queimadura
devido à saída
de alimentos!**

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- O saco Sous-vide cheio não pode exceder com a água a quantidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Retire o saco Sous-vide quente com cuidado.
- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina e descascador Bimby® não está preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

pt

Perigo de queimadura devido a projeção de alimentos!

Se a abertura na tampa do copo estiver bem fechada, poderá formar-se uma pressão excessiva no interior do copo enquanto cozinha. O conteúdo quente poderá ser projetado e provocar queimaduras.

- Para permitir que o vapor saia e evitar pressão excessiva certifique-se de que a abertura na tampa do copo nunca está bloqueada ou obstruída, quer no interior (p. ex., com comida) quer no exterior (p. ex., com uma toalha).
- Nunca utilize outros objetos que não os acessórios originais (copo de medida, cesto, rede, Varoma®) como proteção contra salpicos da abertura da tampa do copo.
- Certifique-se de que o saco Sous-vide não é maior do que 20 x 30 cm polegadas.
- Para embalar o alimento em vácuo só podem ser utilizados sacos adequados para Sous-vide, que podem ser utilizados tanto para cozinhar como também para congelar. Tenha atenção ao tempo de utilização descrito na embalagem (tempo de cozedura para uma aplicação).
- Respeite as temperaturas indicadas na receita e no manual de instruções. Nunca utilize uma temperatura superior.
- Utilize o acessório exclusivamente até uma temperatura máxima **de 100 °C**. Nunca utilize a função Varoma® ou a temperatura máxima em combinação com o acessório.
- Enquanto cozinha, se verificar que a abertura na tampa do copo está obstruída, desligue a ficha de alimentação elétrica da Bimby®. **Não** toque nos controlos.

Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk.
- Utilize o acessório exclusivamente na Bimby® TM6 ou TM5 e nunca em modelos de gerações mais antigas.
- Não modifique o acessório.
- Nunca utilize o acessório se o mesmo estiver danificado.

Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Em caso de enchimento excessivo do copo, o aparelho poderá movimentar-se. O aparelho poderá cair e causar ferimentos.

- Respeite as quantidades indicadas e não ultrapasse a velocidade 4.

Perigo de queimadura devido a metal quente!

O acessório aquece durante a preparação de alimentos quentes. E poderá queimar-se em caso de contacto.

- Retire cuidadosamente o acessório.
- Pegue no acessório exclusivamente pelo inserto de plástico.
- Não pegue nas peças metálicas.

Perigo de ferimentos!

Devido à utilização do protetor da lâmina e descascador Bimby®, o aparelho poderá movimentar-se.

- Utilize a função de descascador apenas sob supervisão.
- Em caso de utilização da Bimby® TM5, utilize o cesto em vez do copo transparente da TM5, uma vez que o copo se poderá soltar.

Perigo de ferimentos devido à superfície rugosa!

Danos para a saúde devido a resíduos de produção!

Danos materiais devido a utilização incorreta!

A superfície do protetor da lâmina e descascador Bimby® é rugosa e poderá provocar ferimentos.

- Tenha cuidado ao limpar o protetor da lâmina e descascador Bimby® à mão.

Devido à produção, poderão ficar resíduos nos componentes do aparelho que não são adequados para consumo. Eventuais resíduos de produção colocam em risco a sua saúde.

- Antes da primeira utilização, limpe bem todos os componentes e acessórios que entram em contacto com produtos alimentares.

Se o protetor da lâmina e descascador Bimby® entrar em contacto com a lâmina ou outros acessórios durante o funcionamento, o mesmo poderá partir-se ou danificar o copo e a lâmina.

- Certifique-se de que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está corretamente colocado e encaixado na lâmina antes de ajustar a velocidade.
- Nunca ultrapasse a **velocidade 4**.
- Não utilize o protetor da lâmina e descascador Bimby® em combinação com outros acessórios no copo, como por exemplo a borboleta ou o cesto.
- Não adicione alimentos que possam bloquear ou danificar o protetor da lâmina e descascador Bimby®. Observe sempre as indicações na receita relativamente ao tipo e à quantidade de alimentos.

Danos no aparelho por limpeza inadequada e incumprimento das indicações na cozedura lenta!

Se o copo e a lâmina estiverem expostos a água, outros líquidos e restos de alimentos durante um período de tempo mais prolongado, poderão ficar danificados.

- Limpe os componentes sempre o mais rapidamente possível após a utilização.
- Não mergulhe a lâmina em água durante muito tempo, pois poderá danificar o sistema de juntas do suporte da mesma.
- Devido às diferentes qualidades de água, poderá formar-se ferrugem no copo na cozedura lenta (Slow Cooking, modo Sous-vide, fermentação). Por isso, observe as indicações relativas à adição de ingredientes especiais (por ex. ácido cítrico) ao líquido de cozedura.

3.2 Estrutura dos avisos

Os avisos nestas instruções estão destacados por meio de símbolos de segurança e palavras de advertência. O símbolo e a palavra de advertência fornecem indicações sobre a gravidade do perigo.

Estrutura dos avisos

Os avisos que antecedem qualquer procedimento estão representados da seguinte forma:

AVISO



Tipo e fonte do perigo
Explicação sobre o tipo e a fonte do perigo/ consequências

- Medidas para evitar o perigo

Significado das palavras de advertência

AVISO	Perigo de vida ou perigo de ferimentos graves se este perigo não for evitado.
CUIDADO	Perigo de ferimentos ligeiros se este perigo não for evitado.
NOTA	Perigo de danos materiais se este perigo não for evitado.

Significado dos símbolos de segurança

	Aviso com indicação para a gravidade do perigo
	Aviso para danos materiais

3.3 Deveres do utilizador

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

1. Observe o manual de instruções e os respetivos documentos.
2. Guarde o manual junto do aparelho.
3. Mande reparar os danos no aparelho imediatamente pelo fabricante.

4 Operação

O protetor da lâmina e descascador Bimby® é composto por um disco de aço inoxidável com um encaixe em plástico que é colocado sobre a lâmina. Com o protetor da lâmina e descascador Bimby® poderá descascar alimentos na rotação à direita e ainda cozinhar alimentos de forma delicada na função inversa.

AVISO



Perigo para a saúde devido à propagação de germes patogénicos!

Durante o Slow Cooking ou a cozedura Sous Vide, os alimentos são cozinhados a baixa temperatura, o que pode causar a propagação de germes.

- Assegure sempre um trabalho higiénico durante toda a preparação.
- Siga de forma exata as indicações da receita (temperatura e tempo).
- Certifique-se de que o alimento é consumido imediatamente após a sua preparação.
- Em muitas situações, é necessário dourar ligeiramente a carne e as aves após a cozedura Sous Vide. Isso reduz o número de possíveis germes patogénicos na superfície dos alimentos. Siga as receitas Vorwerk Bimby® para minimizar o risco.

AVISO



Perigo de ferimentos devido a acessórios inadequados!

A utilização de acessórios ou itens não recomendados ou vendidos pela Vorwerk, assim como a utilização de acessórios defeituosos ou incompatíveis, podem causar incêndios, choques elétricos ou lesões.

- Utilize exclusivamente os acessórios originais recomendados pela Vorwerk.
- Utilize o acessório exclusivamente na Bimby® TM6 ou TM5 e nunca em modelos de gerações mais antigas.
- Não modifique o acessório.
- Nunca utilize o acessório se o mesmo estiver danificado.

pt

Velocidades máximas

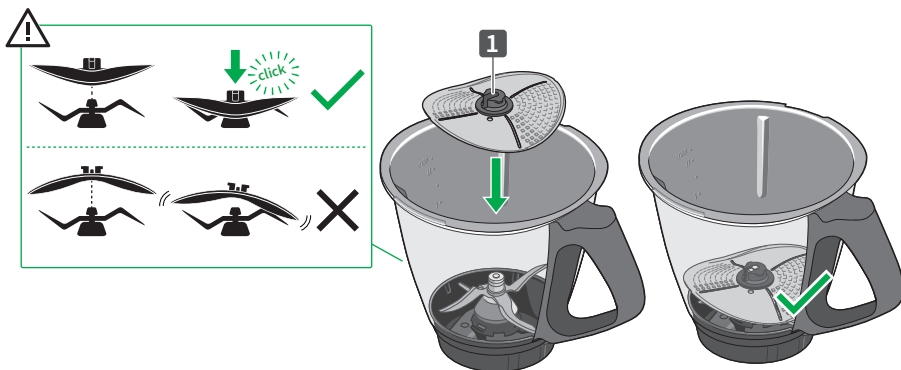
Observe o seguinte:

- Para as diferentes funções existem velocidades máximas diferentes:
 - Função de descascador (rotação à direita ): **velocidade 4 no máximo**
 - Slow Cooking, cozedura Sous-Vide (função inversa ): **velocidade 1 no máximo**

Temperatura máxima

Utilize o acessório exclusivamente até uma temperatura máxima de 100 °C.

4.1 Inserir o acessório



**Inserir
corretamente o
acessório**

1. Pegue no protetor da lâmina e descascador Bimby® pelo encaixe de plástico (1) e coloque-o sobre a lâmina. Certifique-se que as partes elevadas do Protetor da lâmina e descascador estão diretamente em cima da lâmina que aponta para cima.
2. Pressione até ouvir um click para garantir que protetor da lâmina e descascador Bimby® é fixado corretamente.
3. Certifique-se que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está corretamente colocado, deve sentir uma ligeira resistência ao tentar puxar o protetor da lâmina e descascador Bimby®. Se não puder ser levantado facilmente, significa que está posicionado corretamente.

4.2 Função de descascador

CUIDADO



Perigo de ferimentos devido a queda do aparelho!

Em caso de enchimento excessivo do copo, o aparelho poderá movimentar-se. O aparelho poderá cair e causar ferimentos.

- Respeite as quantidades indicadas e não ultrapasse a velocidade 4.

1. Certifique-se de que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está inserido corretamente, ver [Inserir o acessório \[► 52\]](#).
2. Coloque no copo os alimentos indicados na receita (máx. 800 g de vegetais).
3. Adicione 600 g de água ao copo. Certifique-se de que a quantidade máxima não é ultrapassada.
4. **Não** selecione nenhuma temperatura.
5. Permaneça na rotação à direita .
6. Rode o botão de programação para iniciar a Bimby®. Aumente progressivamente até atingir a velocidade 4, no máximo.

4.3 Modo Sous-vide

1. Certifique-se de que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está inserido corretamente, ver [Inserir o acessório \[► 52\]](#).

2. Coloque no copo a quantidade de água indicada na receita. Certifique-se de que a água, incluindo o saco, não ultrapassa a marca “máx”: em caso de dúvida, coloque o saco dentro de água e reduza a quantidade de água, se for necessário.
3. Retire o saco do copo antes de aquecer a água.
4. Acrescente eventuais aditivos necessários. Siga as instruções no ecrã tátil.
5. No ecrã tátil, selecione a temperatura desejada (no máximo para 100 °C).
6. No ecrã tátil, inverta o sentido de rotação para a função inversa .
7. No ecrã tátil, ajuste a velocidade, no máximo para 1.
⇒ *A água no copo é aquecida à temperatura de cozedura desejada.*
8. Quando a temperatura de cozedura desejada for atingida, coloque o saco de vácuo no copo.
9. No ecrã tátil, selecione o tempo e cozedura desejados.
10. No ecrã tátil, inverta o sentido de rotação para a função inversa .
11. No ecrã tátil, ajuste a velocidade, no máximo para 1.
⇒ *O processo de cozedura é iniciado.*

4.3.1 Retirar o acessório

AVISO



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- O saco Sous-vide cheio não pode exceder com a água a quantidade máxima do copo de 2,2 litros (marca “máx”).
- Retire o saco Sous-vide quente com cuidado.
- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina e descascador Bimby® não está preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

Atenção Não se esqueça que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está apenas colocado sobre a lâmina. Por exemplo, ao despejar a água, o mesmo poderá soltar-se da lâmina e cair do copo.

1. Depois de terminar o tempo de cozedura e de arrefecimento, retire o copo da base.
2. Retire a tampa do copo.
3. Retire o saco Sous-vide quente com cuidado do copo. Utilize para tal uma pinça de cozinha ou outro utensílio adequado.
4. Despeje a água do copo.
5. Pegue no protetor da lâmina e descascador Bimby® ao centro, com cuidado, e retire-o da lâmina puxando para cima.

4.4 Slow Cooking

1. Certifique-se de que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está inserido corretamente, ver [Inserir o acessório \[► 52\]](#).
2. Coloque no copo os alimentos indicados na receita. Certifique-se de que a quantidade máxima não é ultrapassada.
3. No ecrã tátil da Bimby®, selecione o tempo e a temperatura desejados, no máximo para 100 °C.
4. No ecrã tátil da Bimby®, inverta o sentido de rotação para a função inversa .
5. No ecrã tátil da Bimby®, ajuste a velocidade, no máximo para 1.
⇒ *O processo de cozedura é iniciado.*

4.4.1 Retirar o acessório

AVISO



Perigo de queimadura devido à saída de alimentos!

Poderão ser projetados líquidos ou alimentos quentes e causar queimaduras.

- Tenha cuidado ao transferir os alimentos após a cozedura lenta. O protetor da lâmina não fica preso e pode cair ao despejar os alimentos e salpicar.

Atenção Não se esqueça que o protetor da lâmina e descascador Bimby® está apenas colocado sobre a lâmina. Por exemplo, ao transferir os alimentos, o mesmo poderá soltar-se da lâmina e cair do copo.

1. Depois de terminar o tempo de cozedura e de arrefecimento, retire o copo da base.
2. Retire a tampa do copo.
3. Retire os alimentos do copo com a ajuda de uma concha.
4. Retire o protetor da lâmina e descascador Bimby® só quando o conteúdo restante estiver frio. Pegue no protetor da lâmina e descascador Bimby® ao centro, com cuidado, e retire-o da lâmina puxando para cima.
5. Em alternativa, pode reservar os alimentos cuidadosamente num recipiente grande. Não se esqueça que o protetor da lâmina e descascador Bimby® pode cair juntamente com os alimentos no recipiente. Aí poderá retirá-lo cuidadosamente com uma pinça de cozinha ou outro utensílio adequado.

5 Limpeza

O protetor da lâmina e descascador Bimby® pode ser lavado na máquina de lavar loiça.

1. Coloque o protetor da lâmina e descascador Bimby® na prateleira superior da máquina de lavar loiça a fim de evitar a deformação resultante da exposição a temperaturas elevadas e da pressão de objetos colocados por cima.
2. Em alternativa, também pode lavar o protetor da lâmina e descascador Bimby® à mão, idealmente com uma escova.

CUIDADO



Perigo de ferimentos devido à superfície rugosa!

A superfície do protetor da lâmina e descascador Bimby® é rugosa e poderá provocar ferimentos.

- Tenha cuidado ao limpar o protetor da lâmina e descascador Bimby® à mão.

Atenção Limpe bem o protetor da lâmina e descascador Bimby® após cada utilização.

6 Serviço de Apoio ao Cliente

Serviço de Apoio ao Cliente Bimby®

Segunda a sexta-feira, das 9h às 18h

Tel. +351 21 011 76 76

E-mail: bimbyapoioaocliente@vorwerk.pt

pt

Serviço Técnico Bimby®

Consulte os nossos horários de funcionamento em bimby.pt

Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk

Descubra o Serviço de Apoio ao Cliente Vorwerk mais perto de si em bimby.pt

Para mais informações, entre em contacto com o seu Agente Bimby®, a empresa responsável pelas vendas no seu país ou consulte a nossa página bimby.pt.

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

7 Garantia/responsabilidade por defeitos materiais

A Bimby® e os acessórios deverão ser reparados apenas pelo Serviço técnico da Vorwerk.

Use apenas os utensílios fornecidos com a Bimby® ou utensílios originais da Vorwerk Bimby®. Nunca use a Bimby® com utensílios ou equipamentos que não foram fornecidos pela Vorwerk Bimby® para a Bimby®. Caso contrário, a garantia e a responsabilidade por defeitos materiais será anulada.

8 Eliminação

Os acessórios originais da Vorwerk são compostos, na sua grande parte, por matérias-primas recicláveis. Os acessórios podem ser eliminados através de pontos de recolha.

Os acessórios não devem ser colocados no lixo doméstico.

1. Certifique-se de que os acessórios são eliminados corretamente.
2. Respeite as normas nacionais aplicáveis.

pt

9 Fabricante

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Mühlenweg 17-37

42270 Wuppertal

Alemanha

bimby

Blade Cover &
Peeler