

VORWERK

Contempora

Il vostro meglio per la tua famiglia



Bimby TM 21

Libretto istruzioni

Vorwerk Contempora Via Grazzini, 15 - 20157 Milano Tel. 02/3767011 - Fax 02/39310601

www.contempora.it

www.bimby.it

www.varoma.it



Norme per la vostra sicurezza	pag. 2
Norme e durata garanzia	pag. 3
Caratteristiche tecniche	pag. 4
Informazioni basilari al cliente	pag. 5
Descrizione apparecchio	pag. 6
Utilizzo degli accessori	pag. 8
Messa in funzione	pag. 13
Funzionamento a freddo	pag. 19
Funzionamento a caldo	pag. 20
Pulizia apparecchio	pag. 22
Nel caso in cui...	pag. 24
Indicazioni per ricette personali	pag. 25
Il Servizio Assistenza Vorwerk Contempora	pag. 30
Centri Assistenza Autorizzati	pag. 31
Centri Addestramento	pag. 38
Uffici	pag. 39

Norme per la vostra sicurezza



Gli apparecchi elettrici Vorwerk sono conformi a tutte le norme esistenti in tema di sicurezza. Per non compromettere tali sicurezze, eventuali riparazioni dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk Contemporà.

- In fase di pulizia dell'apparecchio staccare la spina dalla presa di corrente.
- Per la pulizia del Bimby TM21 non immergere la base del motore o la piastra nell'acqua.
- Non mettere l'apparecchio vicino a fonti di calore (fornelli, riscaldamento).
- Non montare il gruppo coltelli sul boccale senza guarnizione.
- Non utilizzare altri strumenti che non siano la spatola per mescolare le preparazioni.
- Non staccare la spina dalla presa tirando il cavo.
- Fare sostituire immediatamente il cavo se danneggiato.
- Non cuocere con il boccale vuoto.
- Non forzare la leva di apertura e/o estrarre il boccale con l'apparecchio in funzione.
- Non aprire la leva senza aver posizionato la manopola delle velocità sullo "0".
- Facendo un uso diverso da quello per cui è destinato Bimby TM21, possono derivare pericoli per l'utente.
- Non sollevare mai Bimby TM21 tenendolo per l'impugnatura del boccale.
- Non coprire le fessure di aspirazione e ventilazione poste sul retro dell'apparecchio.

*Il sistema qualità
della Vorwerk Contemporà è certificato:*



UNI EN ISO 9001: 2000

Norme e durata garanzia

Impregiudicati i diritti di cui al D.Lgs. n. 24/2002 ogni prodotto commercializzato dalla Vorwerk Contemporà s.r.l. con sede in Milano, via Grazzini 15, viene da questo garantito sull'intero territorio italiano, per un periodo di due anni, con decorrenza dalla data di consegna, per tutti i possibili difetti di fabbricazione o dei materiali utilizzati.

Al fine di ottenere la riparazione o la sostituzione a termini di garanzia, l'acquirente dovrà portare l'apparecchio completo esclusivamente presso un centro di assistenza autorizzato Vorwerk Contemporà, esibendo la fattura recante a tergo il relativo certificato di garanzia.

La Vorwerk Contemporà s.r.l., ove ne ricorrano i requisiti, ai sensi dell'art. 1519 quater provvederà alla prestazione del servizio di garanzia nel rispetto della medesima norma.

Qualora risulti che il compratore sia moroso nel pagamento di una o più delle rate pattuite, l'apparecchio riparato in garanzia verrà restituito al compratore solo previa esibizione

della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento delle rate scadute.

In caso di vendita ad imprenditore, società od utilizzatore professionale, la garanzia ha durata di 12 mesi e, ferme restando le limitazioni di cui sopra ed in appresso, resta disciplinata dagli articoli 1487 e seguenti del codice civile.

Sono esclusi dalla garanzia la normale usura degli accessori e ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché, più in generale, i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutenzione.

L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati dalla Vorwerk Contemporà s.r.l. o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali Vorwerk Contemporà.

ATTENZIONE

IL CERTIFICATO DI GARANZIA, unico documento per l'esercizio del diritto alla garanzia, si trova sul retro della fattura che riceverà per posta dopo la consegna dell'apparecchio. Si ricordi di verificare che la FATTURA D'ACQUISTO Le venga recapitata entro 30 giorni dalla consegna; nel caso in cui non Le pervenga entro tale data, Le consigliamo di richiederne il duplicato alla sede Vorwerk Contemporà.

Caratteristiche tecniche

Bimby TM21

Tutti i materiali che entrano a contatto con i cibi sono conformi alle raccomandazioni BGA!

- Motore:** Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 600 W carico nominale
Regolazione graduale numero di giri da 100 a 12000 giri/min./tasto Turbo
Velocità speciale per impastare (funzionamento ad intermittenza)
Protetto contro sovraccarico mediante termostato automatico
- Riscaldamento:** Assorbimento corrente 1350 W
Protetto contro surriscaldamento
- Involucro:** Materiale sintetico di alta qualità
- Boccale:** Acciaio INOX antiruggine
Base inferiore in lega di alluminio
Q.tà max di riempimento: 2 litri
- Varoma®:** Acciaio INOX antiruggine.
Coperchio e vassoio in materiale sintetico di alta qualità
- Valore allacciamento:** Soltanto per corrente alternata 230 V 50 HZ
Assorbimento max. 1950 W
Cavo alimentazione estraibile, 1 m.
- Misure e peso:** Altezza 30 cm
Larghezza 27 cm
Profondità 42 cm
Peso 8 kg

Marchi Sicurezza:



Informazioni basilari al cliente

Prima di utilizzare il Bimby TM21:



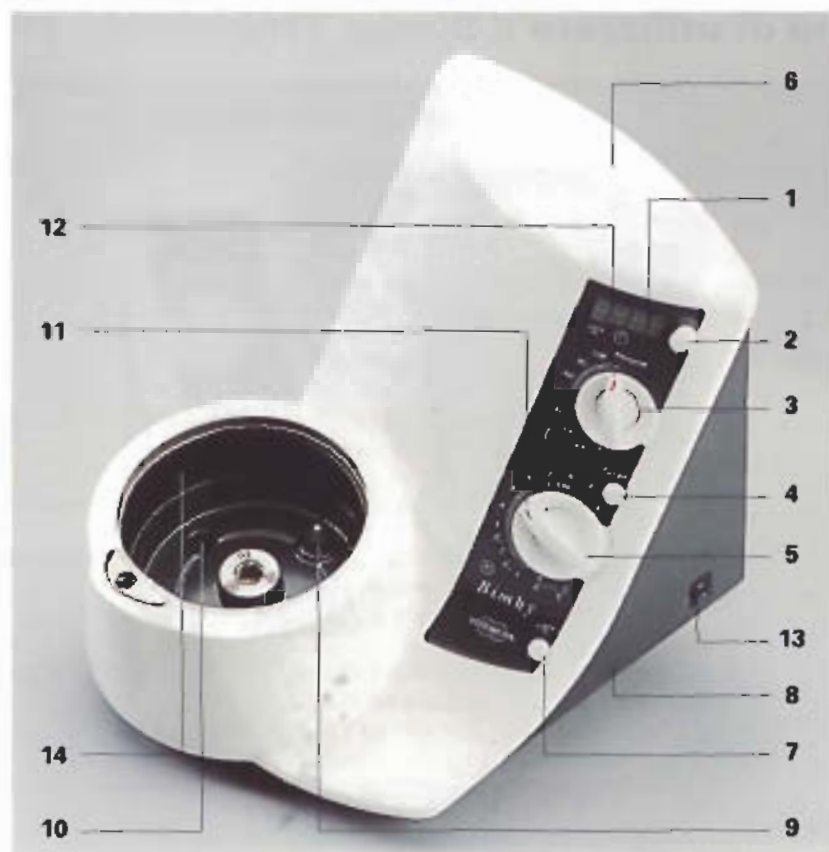
Collocare il Bimby TM21 su un piano di lavoro lontano dai bordi, da fonti di calore e dalla portata dei bambini.

Pulire accuratamente tutti gli accessori: boccale, coperchio, VAROMA®, gruppo coltelli, cestello, spatola, misurino, farfalla (vedi pag. 22-23).

ATTENZIONE

Per la pulizia delle parti in acciaio, (boccale, VAROMA®) è consigliato l'utilizzo di un detergente liquido che non graffi.

Descrizione apparecchio



- 1 - DISPLAY TIMER/BILANCIA
- 2 - MANOPOLA TIMER
- 3 - MANOPOLA TEMPERATURE
- 4 - PULSANTE TURBO
- 5 - MANOPOLA VELOCITÀ
- 6 - CORPO SUPERIORE
- 7 - PULSANTE BILANCIA
- 8 - BASE BIMBY TM21
- 9 - TASTO SENSORE
- 10 - FORO DI SGOCCIOLAMENTO
- 11 - LED VELOCITÀ
- 12 - LED TEMPERATURA

- 13 - INTERRUTTORE GENERALE
- 14 - PIASTRA DI RISCALDAMENTO TEFLONATA
- 15 - CAVO DI ALIMENTAZIONE



Descrizione apparecchio

Dopo aver aperto il pacco accertarsi che all'interno ci siano tutte le parti elencate a pag. 7- Descrizione Apparecchio.



- 16 - MISURINO
- 17 - CESTELLO/FILTRO
- 18 - BOCCALE
- 19 - LEVA DI CHIUSURA
- 20 - IMPUGNATURA BOCCALE
- 21 - COPERCHIO VAROMA®
- 22 - VASSOIO VAROMA®
- 23 - RECIPIENTE VAROMA®

- 24 - SPATOLA
- 25 - GRUPPO COLTELLI
- 26 - FARFALLA
- 27 - GUARNIZIONE GRUPPO COLTELLI
- 28 - GHIERA GRUPPO COLTELLI
- 29 - GUARNIZIONE COPERCHIO
- 30 - COPERCHIO

Boccale (18)

La capacità massima del boccale è di 2 litri; tale quantitativo non va mai superato. Il boccale è dotato di quattro tacche di misurazione, ogni tacca corrisponde a mezzo litro.

Per la sua estrazione:

- 1 - Verificare che la manopola delle velocità sia sulla posizione "0".
- 2 - Ruotare la leva di bloccaggio verso destra fino a scatto avvenuto.
- 3 - Impugnare il manico del boccale e toglierlo dalla sua sede.
- 4 - Togliere il coperchio.

NOTA: non immergere il boccale in acqua fredda dopo la cottura per evitare lo shock termico.

Ora si può procedere con il lavaggio del boccale.



ATTENZIONE

Non lavare il boccale in lavastoviglie, la base inferiore esterna del boccale che è di alluminio, subisce variazioni di colore.

Coperchio (30)

Per poter utilizzare il Bimby TM21, il coperchio con la relativa guarnizione deve essere perfettamente posizionato sul boccale.

NOTA: togliere periodicamente lo sporco che si forma tra guarnizione e coperchio.



ATTENZIONE

Per evitare fuoriuscite di cibi bollenti fra coperchio e parte superiore del boccale, accertarsi che la guarnizione del coperchio sia montata in maniera corretta (labbro di tenuta rivolto verso il basso).

Misurino (16)

Il misurino ha una doppia funzione:
A - Chiudere l'apertura del coperchio per evitare spruzzi di cibi caldi e dispersioni di calore.

B - Misurare gli ingredienti. Il misurino va sempre posizionato con il foro verso l'alto.

Contenuto di 1 misurino (fino all'orlo)

• Acqua, latte, olio	100 grammi = 1 decilitro
• Zucchero	100 grammi
• Farina	55 grammi
• Fecola	80 grammi
• Pangrattato	40 grammi
• Riso	100 grammi
• Parmigiano grattugiato	50 grammi

Contenuto di 1/2 misurino (tacca intermedia) 50 ml.



E' possibile aggiungere liquidi nel boccale, senza sollevare il misurino, grazie ad un interstizio per il loro

scorrimento. Per inserire ingredienti solidi, il misurino va sollevato.

Spatola (24)

Permette di mescolare le preparazioni anche con le lame del gruppo coltelli in movimento. Il disco di sicurezza di cui è dotata la spatola impedisce che la stessa entri in contatto con le lame. La spatola permette di estrarre il cestello dal boccale come da immagine a pagina 10. Tiene bloccato il cestello quando lo si usa per filtrare le bibite e/o altro. La sua forma apposi-

tamente studiata, consente di raccogliere gli alimenti tra le lame del gruppo coltelli e la parete del boccale. Per una pulizia più profonda è possibile estrarre il puntale dalla spatola.



ATTENZIONE

Non usare altri oggetti, cucchiai, mestoli di legno e/o simili con le lame in movimento.

Utilizzo accessori

Cestello (17)

Il cestello ha una doppia funzione:

A - permette di cuocere i cibi irrorandoli con i liquidi presenti nel boccale.
B - filtrare; spremute, succhi di frutta, aperitivi, ecc... contenuti nel boccale.

Per estrarre il cestello dal boccale dopo una lavorazione a caldo inserire la spatola nella sede del cestello come da foto.



Farfalla (26)

Permette di montare la panna, e a neve gli albumi.
Può essere utilizzata per stufare e tritare verdure mantenendole intatte.
E' inoltre ideale per la preparazione di ricette a base di latte, farine, ecc... evitando che le stesse brucino.

Per l'inserimento della farfalla, è sufficiente posizionarla sulla parte superiore del gruppo coltelli e premere con una lieve rotazione a destra, prima di introdurre gli alimenti. La farfalla a contatto con i cibi e/o alcune spezie può variare il suo colore.



ATTENZIONE

Quando viene utilizzata non superare mai la velocità vel. 1-2-3 e non usare contemporaneamente la spatola. Prima di azionare la manopola delle velocità, assicurarsi che la farfalla sia ben bloccata.

Utilizzo accessori

Inserimento gruppo coltelli (25)

1 - Inserire il gruppo coltelli nella sede boccale, assicurandosi che sia completo di guarnizione.

2 - Inserire la ghiera ad incastro e ruotarla di 180 gradi verso destra (fino a fine corsa).



ATTENZIONE

Maneggiare il gruppo coltelli con cautela per evitare di tagliarsi.

Ghiera (28)

Serve per agganciare il gruppo coltelli al boccale.

costruita con uno speciale materiale crea un isolamento fra boccale e piano d'appoggio.

Per la sua estrazione:

1 - Togliere dal boccale il cestello/filtro, ruotare di 180 gradi (fino a fine corsa) in senso antiorario la ghiera, e tirarla verso il basso;
2 - prelevare quindi il gruppo coltelli dall'interno del boccale.

Grazie alla ghiera si può appoggiare il boccale caldo sul tavolo o qualsiasi altro piano d'appoggio senza provocare alcun danno; la stessa infatti



ATTENZIONE

Qualora si dovesse bagnare la parte della ghiera occorre asciugare accuratamente.

Utilizzo accessori

Varoma® (21) (22) (23)



Permette di cucinare i cibi a vapore. E' possibile inserire i cibi sia nel "VAROMA®" che nel "VASSOIO" cucinando quindi su due strati.

Posizionamento:

- 1 - Togliere il misurino dal coperchio.
- 2 - Posizionare il "VAROMA®" sul coperchio del boccale, come da foto, poi procedere con le preparazioni.

Utilizzare la temperatura "VAROMA®" solo a velocità fra 1 e 3. Gli accessori "VAROMA®" a contatto con cibi e vapore possono variare la loro lucentezza e/o colore.



ATTENZIONE

A cottura terminata attendere qualche minuto prima di sollevare il coperchio "VAROMA®".

Messa in funzione

Si consiglia di assegnare a Bimby TM21 un piano di lavoro fisso, dove può essere utilizzato spesso e con facilità.

Inserimento boccale

- 1 - Verificare che la manopola delle velocità sia sulla posizione "0".
- 2 - Controllare che la leva di chiusura sia completamente a destra.
- 3 - Appoggiare il boccale nella sua sede con l'impugnatura rivolta verso di voi fino ad incastro avvenuto.
- 4 - Agganciare il coperchio completo di guarnizione all'invito (becco) del boccale, e premerlo leggermente.
- 5 - Riportare la leva di chiusura a sinistra (fino a fine corsa).



ATTENZIONE

Se durante il funzionamento viene spostata inavvertitamente la leva di chiusura dalla sua posizione iniziale, terminato l'utilizzo e posizionando la manopola delle velocità sullo "0" non sarà possibile sbloccare la leva ed estrarre il boccale.

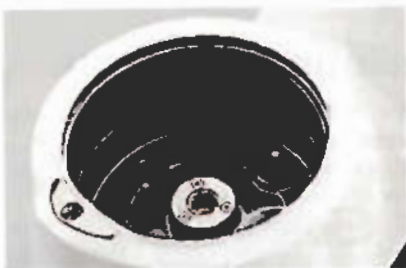
In questo caso si deve:

1. Posizionare sullo "0" la manopola della velocità.
2. Riportare completamente a sinistra la leva di chiusura.
3. Riprovare a sganciare la leva posizionandola completamente a destra.

Tasto sensore (9)

Il **tasto sensore** (indicato dal cerchio nella foto) dopo l'inserimento del boccale si posiziona sotto la base dello stesso, nella rientranza del basamento di alluminio.

La temperatura di cottura è continuamente controllata dal **tasto sensore** tramite collegamento con scheda elettronica.



Cavo di alimentazione (15)

1 - Introdurre la spina nella presa della rete elettrica a 230 volt. Il cavo è estraibile, la sua lunghezza massima è 1 m.

2 - Azionare l'interruttore principale, posto sul lato destro dell'apparecchio.

3 - Si accende così il display del timer come da foto.

A questo punto il Bimby TM21 è pronto per funzionare; qualora l'inserimento del boccale non fosse stato

eseguito nella maniera corretta un congegno di sicurezza impedirà a Bimby TM21 di azionarsi e un segnale sonoro vi avviserà.

In questo caso posizionare la manopola delle velocità sullo "0" e inserire correttamente il boccale.

4 - Evitare collegamenti con prese multiple non idonee.



Manopola e display timer (2) (1)

Ruotando verso destra la manopola del timer, è possibile preimpostare il tempo di funzionamento di Bimby TM21, fino ad un massimo di 60 minuti.

Quando il tempo viene preimpostato il conteggio del timer avviene alla rovescia.

Allo scadere del tempo preimpostato, un segnale sonoro vi avviserà, e continuerà a suonare fino a che la manopola delle velocità non verrà posizionata sullo "0".

Se la lavorazione che si sta effettuando è a caldo si interromperà solo il riscaldamento (segnalato dallo spegnimento del led temperature), le lame continueranno a girare alla velocità minima 100 gir./min. indifferentemente dalla velocità impostata inizialmente (per evitare che i cibi si attacchino) fino a che la manopola delle velocità non verrà portata sulla posizione "0".

Se la lavorazione che si sta effettuando è a freddo non è necessario preimpostare il timer, i secondi scorreranno a salire in modo automatico non appena selezionata la velocità desiderata.

Nel caso di preimpostazione, le lame si fermeranno automaticamente ed un segnale acustico vi avviserà.



Correzione del tempo preselezionato

E' possibile durante il funzionamento a freddo e/o caldo modificare il tempo preimpostato girando la manopola timer a destra o a sinistra. Se viene interrotta in anticipo la lavo-

razione di Bimby TM21: dopo aver posizionato la manopola delle velocità su "0", azzerare anche il tempo preimpostato, girando la manopola timer verso sinistra.

ATTENZIONE

Si consiglia al termine di qualsiasi lavorazione a caldo di estrarre il boccale dall'apparecchio.

Manopola temperatura (3)

Mediante la manopola della temperatura è possibile selezionare la temperatura desiderata da 40° a 100°, (a seconda della ricetta che si sta preparando).

VELOCITA' 3 = RISCALDAMENTO SOFT (più lento).

Grazie a questa velocità impostata la preparazione da effettuare viene cotta più lentamente.

Con questa speciale velocità, i generi alimentari vengono cotti con maggiore protezione delle vitamine.

Posizionando la manopola della temperatura su "VAROMA®" è possibile

cucinare con il "VAROMA®": con questa impostazione viene assicurata una continua produzione di vapore (100° costanti).

La funzione della cottura viene indicata da un led luminoso che cambia di colore e intensità, a seconda della temperatura impostata da giallo a rosso. Trenta secondi prima dello scadere del tempo preimpostato, la piastra di riscaldamento si spegne automaticamente.



ATTENZIONE

Il riscaldamento non funziona se non viene preimpostato il tempo tramite la manopola del timer.

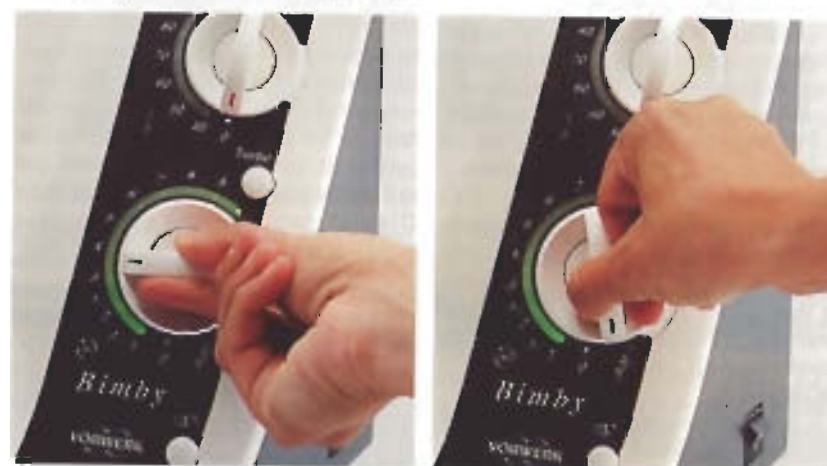
Manopola velocità (5)

Azionando la manopola delle velocità Bimby TM21 si accende (assicurarsi che l'interruttore principale sia acceso).

Le velocità partono da 1 e arrivano fino alla velocità **TURBO**. La funzione della velocità viene indicata da un led luminoso che cambia intensità, a seconda della velocità impostata, da verde tenue a verde.

Le velocità da 1 fino a 3 sono particolarmente lente per consentire di cucinare con metodo di rimescolamento, impedendo al gruppo coltelli di frullare le preparazioni. Al di sotto dello

"0" c'è la velocità **impasto**, contrassegnata con il simbolo della **SPIGA**: questa velocità ha un funzionamento ad intermittenza, che consente di impastare quantitativi di farina o altri superiori a 600 g., evitando che il motore si surriscaldi e vada in blocco. Per utilizzare la velocità impasto tirare lentamente la manopola verso di voi, ruotarla a destra e posizionarla sul simbolo **SPIGA**.



ATTENZIONE

Terminata una preparazione a caldo, non è possibile utilizzare la funzione **SPIGA**. Attendere qualche minuto il raffreddamento della piastra.

In fase di frullatura, omogenizzazione, ecc., aumentare le velocità gradatamente, e tenere fermo il misurino con la mano.

Messa in funzione

Pulsante Turbo (4)

Questo tasto consente di arrivare immediatamente alla velocità massima di Bimby TM21 senza passaggi intermedi.

Il tasto **TURBO** si può utilizzare solo quando la manopola è sulla posizione "0", o dalla quarta velocità in poi.



Pulsante bilancia e display (7)(1)

Per utilizzare la bilancia:

- 1 - Posizionare il boccale nella sua sede con coperchio e leva di chiusura inseriti. Premere il tasto per azzerare.
- 2 - Sul display appaiono tre zero (000).
- 3 - Versare gli ingredienti fino ad un massimo di 2,5 Kg. controllando il peso sul display.
- 4 - E' possibile ripetere l'operazione del punto 3 altre due volte per una pesata totale di 7,5 Kg., per effettuare le due pesate supplementari bisogna premere il tasto bilancia che azzerava nuovamente il peso, (tara).

NOTE:

- Il prelevamento di ingredienti dal boccale è possibile solamente prima di premere il tasto bilancia. Un successivo prelievo di un ingrediente provoca un'indicazione di errore ad es. (----) lampeggiante sul display.

- Un riempimento eccessivo del boccale (più di 2,5 Kg. per volta), provoca la seguente indicazione (8888) lampeggiante sul display, (sovraccarico).

- Accertarsi che la leva di chiusura del boccale sia perfettamente inserita nel perno di sicurezza posizionato sul corpo superiore (vedi pag. 13). Diversamente anche col boccale vuoto si potrebbe verificare un residuo di peso fino a 40 g.



ATTENZIONE

Gli ingredienti vanno pesati con la manopola delle velocità posizionata sullo "0", diversamente la bilancia si disattiva automaticamente.

Funzionamento a freddo

Il funzionamento a freddo è possibile con o senza preimpostazione del timer.

Senza impostazione timer:

Girare la manopola delle velocità fino al raggiungimento dell'impostazione desiderata, e riportarla sulla posizione "0" a lavorazione ultimata.

Senza preimpostazione del tempo il conteggio avviene da 0 min. fino ad un massimo di 60 min. (conteggio crescente).

Con impostazione timer:

Impostare la velocità desiderata, a tempo scaduto Bimby TM21 si ferma automaticamente, e un segnale sonoro vi avvisa. Riportare la manopola sulla posizione "0".

Con il tempo preimpostato il timer inizia il conteggio partendo dai minuti impostati fino ad arrivare a 0min. (conteggio decrescente).



ATTENZIONE

Durante il funzionamento a freddo con preimpostazione del tempo, non spostare mai dalla posizione "0" la manopola delle temperature; contrariamente si azionerà il riscaldamento.

Termostato automatico

Bimby TM21 è dotato di un termostato automatico. Una preparazione troppo densa o una quantità eccessiva di ingredienti possono provocare un sovraccarico dell'apparecchio. In questo caso il motore si arresterà automaticamente.

Se, dopo la rimessa in moto, si ha un nuovo intervento del termostato automatico procedere come segue:

1 - Posizionare sullo "0" la manopola delle velocità.

2 - Togliere il boccale da Bimby TM21 e ridurre la quantità dell'impasto o diluirlo con acqua.

3 - Attendere 5 minuti circa per lasciare raffreddare il motore, inserire nuovamente il boccale e completare l'impasto.

ATTENZIONE

Se il motore viene fortemente impegnato per la preparazione di ricette, oltre ad uno spegnimento dell'apparecchio tramite il termostato automatico, si può verificare una formazione di odore causata dal riscaldamento del motore. Ciò è completamente privo di pericolo, l'apparecchio dopo il tempo di raffreddamento sopracitato, è nuovamente in grado di funzionare.

Funzionamento a caldo

Il funzionamento a caldo è possibile solo preimpostando il tempo di cottura (punto 1).

Procedere quindi come segue:

- 1 - Impostare il tempo di cottura (manopola timer).
- 2 - Impostare la temperatura (manopola temperature).
- 3 - Impostare la velocità (manopola velocità).

Al termine del tempo preimpostato il riscaldamento si spegne automaticamente, e un segnale sonoro vi avvisa. Il gruppo coltelli continua a girare alla velocità minima, 100 giri/min. indifferente dalla velocità impostata inizialmente, per evitare che i cibi all'interno del boccale si attacchino. Spegnere Bimby TM21 posizionando la manopola delle velocità sulla posizione "0".



ATTENZIONE

Se Bimby TM21 viene spento prima dello scadere del tempo preimpostato, il display timer lampeggerà fino a che non verrà nuovamente acceso, il conteggio del timer riprenderà automaticamente da dove è stato interrotto. Si consiglia al termine di qualsiasi lavorazione a caldo di estrarre il boccale dall'apparecchio.

Avviamento in sicurezza

Girando velocemente la manopola delle velocità o azionando il tasto TURBO, mentre all'interno del boccale vi sono cibi in cottura ad una temperatura superiore ai 70°, un dispositivo di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale per evitare spruzzi di cibi bollenti.

L'avviamento in sicurezza funziona solamente se i cibi caldi sono stati cotti con Bimby TM21.

Se diversamente si vogliono lavorare delle preparazioni già calde (non cotte con Bimby TM21), si devono aumentare le velocità gradatamente e a tratti. In nessun caso va utilizzata la velocità TURBO, questo per evitare fuoriuscite di cibi bollenti.

Dovendo omogeneizzare quantità superiori a 1 Kg. è consigliabile utilizzare la velocità TURBO a freddo, poi si può procedere con la cottura.

Funzionamento a caldo

Cottura a vapore

- 1 - Posizionare il VAROMA® completo sul coperchio boccale (senza misurino).
- 2 - Impostare il tempo di cottura (manopola timer).
- 3 - Impostare la temperatura su VAROMA® (manopola temperature).
- 4 - Impostare la velocità (manopola velocità).

Terminata la cottura, attendere sempre qualche minuto prima di sollevare il VAROMA® e togliere il coperchio.

Al termine del tempo preimpostato il riscaldamento si spegne automaticamente, e un segnale sonoro vi avvisa. Il gruppo coltelli continua a girare alla velocità minima, 100 giri/min. indifferente dalla velocità impostata inizialmente, per evitare che i cibi all'interno del boccale si attacchino.

Spegnere Bimby TM21 posizionando la manopola delle velocità sulla posizione "0".



ATTENZIONE

Non azionare mai il riscaldamento con il boccale vuoto.

Pulizia dell'apparecchio

Prima di effettuare queste operazioni è necessario far raffreddare tutti gli accessori e staccare la spina dalla presa di corrente.

Pulire il corpo e la base dell'apparecchio con un panno inumidito utilizzando un detergente che non graffi.

Con un panno umido pulire il **tasto sensore**. Onde evitare guasti al dispositivo di regolazione della temperatura, bisogna tenere pulite le **superfici dello zoccolo in alluminio** del boccale e del **tasto sensore**. Con una spugna e/o simili eliminare eventuali incrostazioni e/o simili dalla superficie dello zoccolo senza l'utilizzo di detersivi.

Ai fini di un buon funzionamento di Bimby TM21 è importante tenere pulito il **meccanismo di sicurezza** (indicato dal cerchio nella foto).

In caso di lievi residui di cibo all'interno del boccale dopo l'utilizzo, è sufficiente una frullatura (con gruppo coltelli inserito) con acqua. Per le zone dove l'acqua è molto calcarea, è meglio pulire il boccale a freddo con una soluzione di acqua e aceto. **Mai pulire con aceto il gruppo coltelli.**



ATTENZIONE

Raccomandiamo per la pulizia della piastra di riscaldamento in Teflon, l'utilizzo di una spugna umida e non abrasiva, e solo dopo averla fatta raffreddare.

Pulizia dell'apparecchio

Tutti gli accessori ad eccezione del **gruppo coltelli e del boccale** possono essere lavati in lavastoviglie; alcune delle parti in materiale plastico potrebbero scolorirsi leggermente.

Lavare il gruppo coltelli sotto l'acqua corrente aiutandosi con uno spazzolino. **Mai pulire con aceto il gruppo coltelli.**



ATTENZIONE

Non utilizzare detersivi aggressivi ma poche gocce di detergente. Non lasciare mai il gruppo coltelli e/o il boccale immersi nell'acqua. Maneggiare il gruppo coltelli con cautela per evitare di tagliarsi. Per assicurare una buona ventilazione del boccale, conservare il misurino separatamente.

Quando l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo, si raccomanda di scollegare l'apparecchio dalla rete, togliendo la spina. Per utilizzare al meglio Bimby e ottimizzare la durata del gruppo coltelli, si consiglia di consultare la "tabella riassuntiva delle principali funzioni di base" pubblicata all'interno del nostro libro "Alla scoperta di Bimby".

Nel caso in cui...

L'apparecchio non si accenda:

- 1 - Verificare che la spina sia inserita e che l'interruttore principale sia acceso (il display tempo deve essere acceso).
- 2 - Verificare che la leva di chiusura situata sul coperchio sia nella posizione corretta (completamente a sinistra).

L'apparecchio scaldi troppo o poco:

- 1 - Verificare che il tasto sensore e la relativa superficie di contatto non siano sporchi.
- 2 - Verificare che lo zoccolo in alluminio del boccale non sia sporco (in tal caso consultare: "Pulizia dell'apparecchio" - pag.22).

L'apparecchio si arresti automaticamente

Vedere sotto la voce "Termostato automatico" pag. 19.

L'apparecchio non parta e segnali [5] sul display:

Temperatura esterna troppo elevata, può verificarsi se Bimby TM21 viene esposto ad una fonte di calore diretta, ad es. raggi solari, automaticamente Bimby TM21 va in protezione e non si accende. In questo caso riportare l'apparecchio a temperatura ambiente e attendere qualche minuto.

L'apparecchio non parta e segnali [4] sul display:

Temperatura esterna troppo bassa, può verificarsi se Bimby TM21 viene esposto ad una temperatura troppo bassa, ad es. durante il trasporto di Bimby TM21 nel periodo invernale. In questo caso riportare l'apparecchio a temperatura ambiente e attendere qualche minuto.

Segnali dei guasti

Bimby TM21 possiede la particolarità di segnalare sul display eventuali anomalie.

ATTENZIONE

Nel caso che un'indicazione di anomalia comparisse sul display con uno dei numeri e/o lettere sottoindicati, rivolgersi immediatamente presso il più vicino Centro Assistenza Autorizzato Vorwerk Contempora.

[0]	[1]	[2]	[3]	[4]	[5]
[6]	[7]	[8]	[9]	[A]	[d]

Indicazioni per ricette personali

1-Successione degli ingredienti a ricetta

Per la preparazione delle ricette personali si deve tenere conto con quale successione gli ingredienti devono essere lavorati e se si rende necessario l'utilizzo del funzionamento a caldo.

2-Pesatura degli ingredienti

Prima di iniziare a pesare accertarsi che il boccale sia inserito correttamente; se a causa di un cattivo inserimento del boccale, la leva di chiusura toccasse il corpo superiore anziché posizionarsi nella sua sede naturale (perno di sicurezza, situato sotto la placchetta d'acciaio), si potrebbe verificare già all'inizio della pesatura un residuo di peso fino a 40 g. Prima di pesare il primo ingrediente la bilancia deve essere attivata digitando il pulsante bilancia: sul display deve comparire: ".000".

3- Impostazione delle manopole per l'utilizzo di Bimby TM21

Per un corretto utilizzo di Bimby TM21 le manopole di comando devono essere azionate dall'alto verso il basso; ad es. se si deve preparare una ricetta che necessita di un tempo di "20" minuti, una temperatura di "100" C" e una velocità regolata su "1", si dovrà procedere con il seguente ordine:

- 1 - Regolazione manopola timer: 20 minuti
- 2 - regolazione manopola temperatura: 100 gradi
- 3 - regolazione manopola velocità: 1

4-Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento per il raggiungimento della temperatura desiderata dipende dalle seguenti condizioni:

- A - Temperatura degli ingredienti da cucinare
- B - Quantità, peso e volume degli ingredienti da cucinare
- C - Capacità di riscaldamento degli ingredienti da cucinare
- D - Impostazione della temperatura
- E - Impostazione della velocità
- F - Cottura dei cibi con l'utilizzo del cestello o senza
- G - Altitudine.
- H - Tolleranza alimentazione di rete.

Indicazioni per ricette personali

5- Bimby TM21 programma risparmio energia

Bimby TM21 è una sofisticata apparecchiatura elettronica: durante il suo funzionamento a caldo non viene semplicemente convogliata corrente alla piastra di riscaldamento, poiché il riscaldamento viene acceso in determinati intervalli di tempo.

Bimby TM21 è dotato di un programma preinstallato per il risparmio di energia. All'inizio di un ciclo di cottura gli intervalli di tempo dell'accensione e lo spegnimento della piastra di riscaldamento sono molto più rapidi, proprio per consentire agli ingredienti da cuocere di raggiungere velocemente la temperatura preimpostata; successivamente

gli intervalli di tempo si allungano in dipendenza della temperatura interna del boccale e quindi dei cibi.

Questo processo di riscaldamento è costantemente rilevato dal tasto sensore e controllato automaticamente dalla scheda elettronica.

Trenta secondi prima dello scadere del tempo preimpostato, il riscaldamento viene automaticamente spento per un ulteriore risparmio di energia; grazie all'alta conducibilità di calore garantita dal boccale costruito con acciaio pregiato, la temperatura del cibo viene mantenuta costante fino allo scadere totale del tempo.

6- Impostazione della temperatura

Il processo di riscaldamento, impostando la manopola della temperatura da 40 °C a 100° C, avviene come descritto al punto 5; utilizzando invece la temperatura VAROMA® gli intervalli di tempo di spegnimento e accensione della piastra di riscaldamento si accorciano notevolmente, rendendo più veloce il raggiungimento delle temperature.

In fase di cottura, impostando la manopola delle velocità sulla posizione "3" (riscaldamento soft), gli intervalli di tempo di accensione e spegnimento della piastra di riscaldamento si allungano, rendendo più lento il raggiungimento delle temperature. Con questo tipo di velocità gli alimenti vengono cotti con particolare protezione dei contenuti vitaminici.

7- Impostazione della velocità

Per evitare un ritardo di ebollizione e/o un'eventuale fuoriuscita di cibi bollenti dal boccale, l'elettronica di Bimby TM21 non consente di utilizzare il pulsante turbo dalla velocità 1 alla 3 (velocità di rimescolamento);

inoltre, dopo i 70° di temperatura all'interno del boccale, se si aumenta la velocità, o si utilizza il pulsante turbo, uno speciale dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale.

ATTENZIONE

Lo speciale dispositivo elettronico di sicurezza chiamato "avviamento in sicurezza" funziona solamente se i cibi sono stati inseriti nel boccale a

Indicazioni per ricette personali

freddo e successivamente cucinati con Bimby TM21. Se si desidera lavorare degli ingredienti caldi cucinati esternamente (non con Bimby TM21), le velocità devono essere aumentate lentamente e a tratti. In nessun caso deve essere utilizzato il pulsante Turbo, diversamente potrebbero verificarsi fuoriuscite di cibi bollenti dal boccale.

Nelle regolazioni della manopola delle velocità che va da "1" a "9" (esclusa la 3) si deve tenere conto dei diversi tempi per il raggiungimento delle temperature preimpostate: più è alta la velocità selezionata più diventano lunghi i tempi di cottura.

Regolazione della manopola velocità su 3 (vedi punto 6).

3- Preparazione di ricette con l'utilizzo del cestello

A - Partire da una quantità di riempimento del boccale di 1/4 di litro e utilizzando il cestello, i tempi di cottura si allungano.

Questo è dovuto ai seguenti motivi:

A - Diversa conducibilità di calore del cestello rispetto ai liquidi alimentari contenuti nel boccale

B - Aumento della quantità complessiva da scaldare (cestello + ingredienti)

C - Scambio di calore fra liquidi caldi nel boccale e ingredienti più freddi nel cestello

3- Tabella valori di riscaldamento

Le tabelle di riferimento dei tempi di riscaldamento, di seguito esposte, costituiscono un orientamento per le

note descritte nei punti 4 e 7, facilitando ad un cuoco dilettante la preparazione di ricette personali.

Indicazioni per ricette personali

Tempi di riscaldamento di Bimby TM21

REGOLAZIONE MANOPOLE

Velocità: 1
Temperatura: 100 gradi
Utilizzo: senza cestello

Temp.	Quantità di alimenti / Ingredienti inseriti nel boccale						
	1/2 litro	3/4 litro	1 litro	1 1/4 litro	1 1/2 litro	1 3/4 litro	2 litri
40°	min.2,30	min.3,00	min.3,30	min.3,40	min.3,45	min.3,50	min.4,15
50°	3,00	4,00	4,30	4,40	5,00	5,30	5,50
60°	3,20	4,20	5,30	5,40	6,15	6,30	7,20
70°	3,40	5,00	7,00	7,10	7,30	8,10	9,00
80°	4,10	6,00	8,00	8,10	9,00	10,00	11,00
90°	5,00	6,30	9,30	9,40	10,30	12,00	13,00
100°	5,30	7,00	10,30	11,00	12,30	14,10	15,20

REGOLAZIONE MANOPOLE

Velocità: 1
Temperatura: 100 gradi
Utilizzo: con cestello

Temp.	Quantità di alimenti / Ingredienti inseriti nel boccale						
	1/2 litro	3/4 litro	1 litro	1 1/4 litro	1 1/2 litro	1 3/4 litro	2 litri
40°	min.2,30	min.3,00	min.3,30	min.3,45	min.3,45	min.3,50	min.4,30
50°	3,00	4,00	4,30	4,40	5,20	5,50	6,30
60°	3,20	4,20	5,30	5,40	6,45	7,15	8,30
70°	3,40	5,00	7,00	6,50	8,20	9,00	10,30
80°	4,10	6,00	8,00	8,50	10,30	11,00	12,45
90°	5,00	6,30	9,30	10,00	12,00	12,50	14,45
100°	5,30	7,00	10,30	11,45	14,00	14,40	15,30

Indicazioni per ricette personali

REGOLAZIONE MANOPOLE

Velocità: 1
Temperatura: VAROMA®
Utilizzo: senza cestello

Temp.	Quantità di alimenti / Ingredienti inseriti nel boccale						
	1/2 litro	3/4 litro	1 litro	1 1/4 litro	1 1/2 litro	1 3/4 litro	2 litri
40°	min.1,20	min.1,50	min.2,10	min.3,30	min.3,40	min.3,50	min.4,10
50°	1,40	2,20	3,00	4,30	4,45	5,20	5,45
60°	2,10	3,00	3,45	5,30	6,10	6,20	7,30
70°	2,30	3,30	4,30	6,40	7,20	8,00	9,00
80°	3,10	4,30	5,40	8,00	8,40	9,50	10,50
90°	3,50	5,00	6,30	9,30	10,10	11,40	12,15
100°	4,30	5,40	7,45	10,30	11,40	13,40	14,00

REGOLAZIONE MANOPOLE

Velocità: 3 (riscaldamento soft)
Temperatura: 100 gradi
Utilizzo: senza cestello

Temp.	Quantità di alimenti / Ingredienti inseriti nel boccale						
	1/2 litro	3/4 litro	1 litro	1 1/4 litro	1 1/2 litro	1 3/4 litro	2 litri
40°	min.2,00	min.2,40	min.2,50	min.3,00	min.3,20	min.4,00	min.4,30
50°	2,50	4,00	4,10	4,15	4,30	5,40	5,00
60°	3,30	5,10	5,15	5,40	6,00	7,30	7,50
70°	4,20	6,20	6,30	7,20	7,50	9,15	9,45
80°	5,15	7,30	8,30	9,15	9,45	11,00	11,40
90°	6,45	8,50	10,30	11,20	11,40	12,30	14,00
100°	8,00	11,00	13,30	14,00	14,30	15,30	16,30

Centri Assistenza Autorizzati

LEGNANO (MI)	Richel	Via XXIX Maggio, 143	0331-546255
LODI	Criel	C.so Adda, 71	0371-428157
MAGENTA (MI)	Iacometti Danilo	Via Cantore 11	02-9729949
MANTOVA	Reda di Danesi	Via Val D'Ossola, 7/9	0376-380228
MERATE (LC)	R.A.E.	Via Statale, 73	039-9903929
MELZO (MI)	PAF MAN	Via F. Bianchi, 28	02-9551942
MILANO - Certosa	L'elettronicambio	Via Bartolini, 49	02-3270929
MILANO - Giambellino	FAIRO	Via Biancoospini, 8	02-4222452
MILANO - Loreto	Microcentro	Via Porpora 111	02-26142718
MILANO - Niguarda	C.R.E.I. S.n.c. di Alberti	Via Monterotondo, 3	02-86100732
MILANO - Garibaldi	Alfa Service di Alberti	Via Maroncelli, 17	02-6599001
MILANO - P. Romana	Centro Ricambi Elettrodomestici	Via G. Passeroni, 2	02-58321024
MILANO - Affori	R.L.R. di Ricci P&C	Via Scherillo, 6	02-6464135
MONZA	F.lli Scardua	V.le Lombardia, 246	039-737893
MONZA	F.lli Scardua	Via Cairoli, 5	039-364967
MORBEGNO (SO)	Care	Via Mons. Daniele, 8	0342-614883
ORZINUOVI - (BS)	C.L.e.r. di Cadel	Via Puccini 26/28	030-944166
OSTIGLIA (MN)	Elettromeccanica Viani Maurizio	Via S. Pellico, 8	0386-802383
PAVIA	Elettronica Carova	Via Tasso, 90/92	0382-466590
RHO (MI)	L'elettronicambio	Via Capuana (Rho Center)	02-9301594
RIVOLTELLA (BS)	Frandini V.	Via S. Zeno, 57	039-9110037
ROMANO DI LOMBARDIA (BG)	Perolari Claudio	Via Marconi, 11	0363-903432
ROVATO (BS)	C.r.e.	Via I Maggio, 53	030-7241198
SARONNO (VA)	Pauletto Severino	Via Parini 162/169	02-9621391
SEREGNO (MI)	Ferrario e C.	Via Macalbi, 5	0362-224180
S.GIULIANO (MI)	Criel	Via Roma, 19	02-9941760
SONDRIO	Care	Via Vanoni, 76/b	0342-510888
TRADATE (VA)	REO di Olivaro Giorgio	Via Monte Grappa, 49	0331-845300
VARESE	R.e.v.	Via Carcano, 14	0332-240290
VERGIATE (VA)	Franchini Roberto	Via Treves 54	0331-964188
VIGEVANO - PV	Anap di Acquaviva Savino	Via Madonna 7 Dolori, 16	0381-82180

LIGURIA

ALBENGA (SV)	Nicolas Giuseppe	Via Mazzini, 20/24	0182-540804
CHIAVARI (GE)	C.R. e Servizi	Corso Lavagna, 28	0185-321508
GENOVA	Elitel	Via Lgo XII Ottobre, 53/61	010-594668
GENOVA	Siragusa sas	Via Milano 85 A/R	010-2758475
IMPERIA	Il Laboratorio	Via Dei Magry, 24	0183-275082
LA SPEZIA	Ciamaroni di Bianchi & G.	Corso Cavour, 199	0187-713100
SANREMO (IM)	Saret S.n.c.	Strada Borgo, 137	0184-532310
SARZANA (SP)	Elettroservice S.n.c.	Via Paganino, 84	0187-629504
SAVONA	Aperos	C.so Vigliani, 98/R	019-823945
SESTRI PONENTE (IG)	V.R.E.A.R. di Pellegrini S.	V.le Carlo Canepa, 22/r	010-6040644
VOLTRI (GE)	Centro Ricambi Elettrodomestici	Via Camozzini 189 B	010-6121754

VENETO

BASSANO DEL GRAPPA (VI)	ASS.PE.R.R.	Via Pola, 8	0424-514792
BASSANO DEL GRAPPA (VI)	ASS.PE.R.R.	Via Cà Baroncello, 62	0424-30883
CASTELFRANCO V. (TV)	ASS.PE.R.R.	Via Pietro Damini, 38	0423-720685
CITTADELLA (PD)	Assistenza Elettrodomestici	Via Cù Corner, 34	049-9402770
JESOLO (VE)	Montagner Ugo	Via Toscanini, 26	0421-350876
MARGHERA (VE)	Atre	Via Marzamin, 8	041-5384810
MESTRE (VC)	Raem	Via Fradeleto, 25	041-5345411

Centri Assistenza Autorizzati

MONTEBELLUNA (TV)	ASS.PE.R.R. S.n.c.	Via Monte Grappa, 159	0423-602640
PADOVA	C.S. Service	P.le Mazzini, 54	049-8781685
PADOVA	Raem di Cattelan	Via S. Osevaldo, 9	049-8509954
PIOVE DI SACCO (PD)	G.M. Scuttari	Via Borgo Rossi 32	049-9705899
ROVIGO	Rema	Via F. Fusinato, 24	0425-21040
SOTTMARINA GHIOGGIA (VE)	G.M. di Scuttari	Via Tiglio, 39	041-4965646
TREVISO	C.r.e.a.L.	Strada Feltrina, 73	0422-22554
VENEZIA	Atre	Santa Croce 1525	041-713314
VERONA	Polì Ricambi	Via Centro, 6	045-505606
VERONA	Polì Ricambi	Via Meloni, 13	045-572211
VERONA	R.T.V. Service	Via F. Cattarinetti, 1/r	045-505523
VERONA	R.T.Y. Service	V.le Venezia, 73	045-8403451
VICENZA	Chemello S.	Via Biron di Sotto, 29	0444-564779

TRENTINO ALTO ADIGE

BOLZANO SUD	Elettrocentro	Via Durer, 28	0471-201587
LAVIS (TN)	Elettrocentro di Longo	Via Nazionale, 46	0461-241752
MOENA (TN)	Pezze Graziano	Via F. Filzi, 8	0462-573738
ROVERETO (TN)	Elettrocentro di Longo	Via Chiochetti, 10	0464-419115
TRENTO	Elettrocentro di Longo	Via Milano, 66	0461-914339
TRENTO	STE	Via T. Gar, 20	0461-232386

FRIULI VENEZIA GIULIA

GORIZIA	Sater	Via Carducci, 59	0481-534161
PASIAN DI PRATO (UD)	Centri assistenza riuniti di Beltsani	Via Campoleonida, 127/16	0432-699215
PORDENONE	Magni E.	P.zza Nino Bixio, 1	0434-523126
TAVAGNACCO (UD)	Sabbadini Valter	Via IV Novembre, 27	0432-570267
TRIESTE	Sate	Via Ghirlandajo, 26	040-390750
VILLA SANTINA (UD)	Atre di Beorchia	Via C. Battisti 46	0433-747867

EMILIA ROMAGNA

BOLOGNA	Elettrocasa	Via A. Aglebert, 22 c/d (ang. Sabotino)	051-6146800
BOLOGNA	Raspani W. & C.	Via B. Amadè, 39	051-369873
CASTELNUOVO NÈ MONTI (RE)	MP Elettronica	Via Bagnoli 73 a	0522-611203
CENTO (FE)	Fema di Massimo Lorenzoni	Via Gennari 109	051-6835531
CESENA (FO)	Zamagni Pira & Figli s.n.c.	Via Cavalavia, 55	0547-27467
FAENZA (RA)	S&L di Maccolini	C.so Garibaldi, 75/a	0546-682091
FERRARA	Cape	Via Compagnoni, 109	0532-903693
FIDENZA (PR)	C.R.E. di Ponzini	Via Berenini 143	0524-524579
FORLÌ	Arpa	Via Bertini, 47/a	0543-722650
IMOLA (BO)	R.E.I. S.r.l.	Via Pasquale, 1/C - 1/D	0542-643226
MIRANDOLA (MO)	Gardosi Ornello	Via G. Leopardi 8	0535-22937
MODENA	Crem	Via G. D'Arezzo, 8	059-363154
MODENA	Crem	Via Giardini, 476/b	059-357892
PARMA	Arel	Via A. Ferrari, 5	0521-290754
PIACENZA	C.P.E. di Barberi	Via Emmanuelli, 89/60	0523-712391
RAVENNA	Ciabattari P.	V.le Galilei, 59	0544-404430
REGGIO EMILIA	Formentini-Silingardi	Via Premuda, 17/a	0522-303152
RIMINI (FO)	Sirio Ric. Elettrodom.	Via Paukacci, 16	0541-385761

TOSCANA

AREZZO	Paraf	Via IV Novembre, 14	0576-906054
--------	-------	---------------------	-------------

Centri Assistenza Autorizzati

CAPANNORI (LU)	Assistenza Service	Via Della Madonna, 88	0683-425272
CARRARA (MS)	Elettroservice di Biondi	V.le XX Settembre, 17/b	0585-635107
CECINA (LI)	C.R.E. di Macelloni	Via A.Volta, 30	0586-680436
FIRENZE	A.T.F.1	Via Baracca, 16	055-359908
FRENZE	Tosco Service	Via Giuliani 134/d rosso	055-4564174
FOLLONICA (GR)	H.I.R.E.S. di Castelli Bruno	Via Damiano Chiesa, 5	0566-40297
GHEZZANO - Loc. LA FONTINA (PI)	Elettroservice	Via Carlucci, 13	050-679818
GROSSETO	Tecnoservice	Via Birmania, 5	0564-454985
LIVORNO	Elettroservice	Via Bandi, 22	0596-409743
MASSA	Lossi Enrico	Via Dante, 21	0585-489223
MONTEVARCHI (AR)	CREV di Nannucci	Via Matteotti (c. com.)	055-901637
PIEVE A NIEVOLE (PT)	Care S.r.l.	C.so Matteotti, 97/99	0572-80750
PIOMBINO (LI)	A.M. Centro Assistenza	Via I. Barontini, 59	0565-49423
PISTOIA	Care S.r.l.	Via Carratica, 23	0573-25313
POGGIBONSI (SI)	Sater	V.le Marconi, 113	0577-939056
PORTOFERRAIO (LI)	Carbonaro Vincenzo	Via Dell'Annunziata, 10	0565-930451
PRATO (FI)	Retema di Appetecchi	Via Pistoiese, 229	0574-32349
SIENA	Sater	V.le Cavour, 36/38	0577-44597
VILLAFRANCA LUNIGIANA (MS)	Electromix	Via Baracchini 62/64	0187-493570

UMBRIA

CITTA' DI CASTELLO (PG)	S.C.E. di Fiorucci	Via Della Tina 14/a	075-8550279
FOLIGNO (PG)	Giorgetti & Capogna	V. le Firenze, 101	0742-24118
GUBBIO (PG)	Elettroncambi Eugubina	Via Borromini 21/C	075-9273761
ORVIETO (TR)	Sat di Urbani Pelliccia	Via A. Costanzi, 16/18	0753-393064
PERUGIA	Finistauri & Bianchi	Via G. Dottori, 96	075-5287800
SPOLETO (PG)	F.lli Fiori	Via L.lli Cervi 25	0743-44229
TERNI	Santilli A.	Via Aleardi, 8	0744-401889

MARCHE

ANCONA	Centro Dorico Ricambi	Via C. Colombo, 82	071-896369
CIVITANOVA (MC)	Geniel	Via De Amicis, 53/G	0733-811368
FABRIANO (AN)	C.R.E.	V.le Steffani Scala, 9	0732-24184
FANO (PS)	R.E. di Giovanelli	V.le Gramsci, 54	0721-804313
IESI (AN)	Center Service	Via Gallodoro, 71/b	0731-212439
MACERATA	G.R.E. S.r.l.	Via Dei Velini, 91/E	0733-254960
PESARO	R.E. di Giovanelli	Via Cecchi, 31	0721-25703
PORTO S. GIORGIO (AP)	Di Stefano Piero	Via Borgo Andrea Costa, 464	0734-672124
S. BENEDETTO (AP)	Traini e Vallorani	Via L. Manara, 134	0735-593283
SENIGALLIA (AN)	Center Service	Via U. Giordano 46	071-7931033

ABRUZZO

AVEZZANO (AQ)	Ctr	Via Gobetti, 10	0863-412131
CHIETI SCALO	Di Nucci	Via Benedetto Croce, 573	0871-552291
GIULIANOVA (TE)	Giampietro Armando	Via Montello, 18	085-8006305
LANCIANO (CH)	Di Nucci	Via Zara, 12	0872-43556
L'AQUILA	Ctr	Via Cacchi, 18	0862-315407
L'AQUILA	Marinangeli Fabrizio	Via Rocco Carabba	0862-310279
PESCARA	Di Nucci	Via Nazionale Adriatica, 23/1	085-73180
PESCARA	Di Nucci Loreto	Via Tinotti, 17	085-60212
SULMONA (AQ)	Centro Consumer Service	P.zza San Francesco 53	0864-34069
TERAMO	Centro Tecnico Teramano	Via Savini 38/40	0861-243082
VESTRO (CH)	RicambiBazar	C.so Mazzini 89/101	0873-99285

Centri Assistenza Autorizzati

MOLISE

CAMPOBASSO	Ripel di Gallesi	Via B. Labanca, 40	0874-63354
ISERNA	Scarselli Elio	C.se Riorgimento, 306-306 A	0865-414496
TERMOLI (CB)	Terzato Pierina	Via Elba, 10	0875-83607

LAZIO

ACILIA (RM)	Dierre Acilia	Via di Saponara, 31/a	06-52361406
ALBANO LAZIALE (RM)	Improta Elisabetta	Via Matteotti, 204	06-9324847
ANAGNI (FR)	Finalmente di Terrinori	Corso V. Emanuele, 165	0775-726484
ANZIO (RM)	Tecnicoop s.a.s.	Via di Villa Claudia, 1/b-c	06-9864271
APRILLA (LT)	Tecnicoop s.a.s.	Via del Mille, 10/12	06-9276161
CASSINO (FR)	Elettronica Carcione	Via E. De Nicola, 9	0776-328064
CIAMPINO (RM)	Friga Romana Sud	V.le Kennedy 13/15	06-7911783
CIVITAVECCHIA (RM)	C.R.R.E. di Serpe G.	Via Terme di Traiano, 32	0766-31200
FIUGGI (FR)	Finalmente di Terrinori	Via A. Diaz, 19	0775-506154
FIUMICINO (RM)	Mastropaolo Massimo	Via delle Sogliole, 19/c	06-65047597
FROSINONE	Sme	Via Madonna della Neve, 150	0775-874040
LADISPOLI (RM)	Gama di De Gennaro G.	Via Dei Glicini 2/a	06-99223723
LATINA	Tecno 2000 S.r.l.	S.S. 156 del Monti Lepini, 21	0773-242780
MONTEROTONDO (RM)	Sabetti Meri	Via Taviani Arcaati, 18	06-90626158
MORLUPO (RM)	Frigoclima 2000	Via Roncacci 3	06-9072174
OSTIA (RM)	Dierre Lido	Via G. da Sangallo, 44	06-5672806
OSTIA (RM)	Dierre Lido	Via A. Olivieri, 2/4	06-5683914
PASSO CORRESE (RI)	Macchini Giovanni	Via G. Matteotti, 59	0765-488355
RIETI	D'Orazi Ottaviano	Via Gherardi, 37	0746-498073
ROMA - Appio Latino	Dierre	Via Crivellucci, 52	06-7887248
ROMA - Casalotti	Tecnocommerciale	Via Bossolasco, 27/31	06-615662008
ROMA - Cassina	Rabiu Fabio	Via Amico Aspertini, 267	06-2006739
ROMA - Cassia	C.A.T.E. di Gianni D'Angelo	Via Dei Due Ponti, 222/a	06-33265795
ROMA - Centocelle	Gimar di Marinelli	Via Dei Frassini, 124/126	06-23232321
ROMA - Esquilino	Ceziel	P.zza P.ta Maggiore, 9	06-7027222
ROMA - Laurentina	Elsitel	Via Dei Granatieri, 43	06-5920920
ROMA - Marconi	Europarticolari	Via D. Macaluso, 41/49	06-5566537
ROMA - Montesacro	CAT	Via Val Genischia, 24	06-88328718
ROMA - Ostiense	Roma Service S.r.l.	V.le L. Da Vinci, 206	06-5417494
ROMA - Pisana	Dierre S.r.l.	Via di Bravetta, 808/810	06-66166269
ROMA - Tiburtina	SIT SERVICE	Via Tiburtina, 644/e	06-43530203
ROMA - Torvevecchia	Dierre Nord	Via Simone Mosca, 72	06-35591282
ROMA - Trastevere	Elsitel	Via F. Rosazza, 25/28	06-5814891
ROMA - Trionfale	Dierre	Via Angelo Emo, 196	06-39375485
ROMA - Tuscolana	Dierre Tuscolana	V.le Dei Consoli, 147	06-78966428
ROMA - Tuscolana	Lanci di Tondi	Via Tuscolana, 1486	06-71543650
SORA (FR)	RAT di Carestato	Via XX Settembre, 42	0776-832489
SUBIACO (RM)	Euroricambi di Beardi	Via Cavour, 53/55	0774-85264
TERRACINA (LT)	Funk Elettronica	Via Appia km 101-120/A	0773-700621
TIVOLI	Osmani Claudio	Via Soavi, 64/66	0774-312663
VITERBO	Martini & Segatori	Via A. Gargana, 29/a	0761-305827

CAMPANIA

ARIANO IRPINO (AV)	DE.GI s.n.c.	C.so Vittorio Emanuele, 300	0825-824096
AVELLINO	Nuova Larel s.a.s.	Via Pescatori, 41/43	0825-25037
AVELLINO	Satel	C.so Umberto I, 272	0825-74825

Centri Assistenza Autorizzati

AVERSA (CE)	Danzi Annamaria	Via G. Sarfelice, 28	081-9901561
BATTIPAGLIA (SA)	Di. Sai di Di Lascio A.	Via Belvedere 168	0828-671800
BENEVENTO	ICA sud	Via Napoli, 275	0824-61811
CASAGIOVE (CE)	Larel	Via Appia, 288	0823-464799
CASERTA	Larel	Via Roma, 161/165	0823-329014
CASORIA	Larel	Via Naz.le delle Puglie 294	081-7590077
CASTELLAMMARE DI STABIA (NA)	Ata Service s.a.s.	Via A. De Gasperi, 231	081-8715640
ISCHIA (NA)	Mazzella Agostino	Via Michele Mazzella, 63	081-983728
LIONI (AV)	Scafuto Luigi	Via Roma, 26	0827-46751
MARANO DI NAPOLI	REMEG di Sigillo	C.so Europa 258	081-5861259
MERCATO S. SEVERINO (SA)	Elettrocar di G. Rossi	Via C. Battisti, 11	089-821875
MONTESARCHIO (BN)	Marra Carolina	Via San Martino, 33	0824-834188
NAPOLI	La Rifel	Via Crispi 39	081-662223
NAPOLI - Centro Dir.	Vorwerk	Via G. Porzio, 4/ls. G/5	081-7877088
NAPOLI - Fuorigrotta	Sariel S.n.c.	Via Diocleziano, 177	081-7628155
NAPOLI - S. Carlo A.	LA Rifel	Via Foria, 141	081-444860
NAPOLI - S. G. Teduccio	Atc Elettronica	Via Raffaele Testa, 51/53	081-7528713
NAPOLI - Vomero	Rigel Service di Visco	Via D.co Fontana, 58b	081-5585422
NOCERA S. (SA)	Elettrocar	Via V. Rasso, 67/A	081-5143721
NOLA (NA)	Sariel	Via P. Vivianzo, 6	081-5123532
POZZUOLI (NA)	Sariel di De Rosa	Via Monte Nuovo Nicola Patria, 32	081-8042298
SALA CONSILINA (SA)	Sbroffini Emilio	Via Nazionale, 39/44	0975-22675
SALERNO	Sacat	Via Madonna di Fatima, 170	089-724732
SARNO (SA)	Larel	Via Cappella Vecchia, 59	081-5136100
SOMMA VESUVIANA (NA)	Varel	Via Macedonia 80 bis	081-8932743
S.AGNELLO (NA)	Ata Service s.a.s.	C.so Italia, 129	081-8073219
TELESE TERME (BN)	Ica Sud	Corso Trieste (Palazzo degli Uffici)	0824-941554
TORRE DEL GRECO (NA)	Teleradio 2000 s.n.c.	Via C. Battisti, 14	081-8824013

PUGLIA

ALTAMURA (BA)	Cappiello P. A.	Via P. Micca, 13	080-3118171
BARI	Cal di Micurco	Via Papa Bonifacio IX, 29	080-5817433
BARI	Racaniello Emanuele	Via Palmieri 47/b	080-5010590
BRINDISI	Lella Erasmo	Via Romolo, 77/79	0831-511622
CANOSA DI PUGLIA (BA)	Essedue di Sabatino	C.so Garibaldi, 62/64	0883-861778
CONVERSANO (BA)	Fralonardo Domenico	Via Monopoli 72/a	080-4958928
FOGGIA	Giunco	V.le Ofanto, 31/a	0861-752249
LECCE	Mazzotta Massimo	Via Delle Anime, 99/103	0832-244996
MANDURIA (TA)	Erre Ricambi di Resta	Via Mandorla, 44	099-9735413
MARTINA FRANCA (TA)	Murri Patrizia	Via De Gasperi, 34	080-4306477
NARDÒ (LE)	Lupo Antonio	Via Puglia snc	0833-567020
PALAGIANO (TA)	Rm di Rizzino Marino	Via San Nicola 7a -b	098-8883418
SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)	Ticolpe Massimo Grandi Impianti	P.zza Europa, 114/b	0882-411344
SAN SEVERO (FG)	Dueemme di Amoroso	C.so Leone Mucci, 69	0882-378055
TARANTO	Murri Patrizia	Via Baccari, 29	099-371796
TRANI (BA)	Elettrolab	Via E. De Nicola, 101	0883-489674
TRICASE (LE)	Capece Tommasina di Capece T.	Via T. De Revel, 58	0833-545373

BASILICATA

MATERA	Cappiello Pietro	V.le Europa, 13 b	0835-382308
--------	------------------	-------------------	-------------

Centri Assistenza Autorizzati

POTENZA	De Nicola Paolo	Via Tirreno Interrato, 3	0971-52711
SANT'ARCANGELO (PZ)	Pacifico Emanuele	V.le Europa, 145	0973-611953
CALABRIA			
BOVALINO (RC)	Clemente Vincenzo	Via XXIV Maggio, 10	0964-61804
CASTROVILLARI (CS)	Alpeservice	Corso Garibaldi, 148	0981-28073
CATANZARO	REC Rip. Elettrotecniche di Costa	Via T. Campanella 176	0961-773400
CETRARO (CS)	Il Doppio W di Altorango V.	Via Lungo Aros, 5	0982-91950
CORIGLIANO SCALO (CS)	A.T. Service di Sammarra Luigi	Via Nazionale, 53	0983-884379
COSENZA	Alpeservice S.n.c.	Via Degli Stadi, 38	0984-35006
CROTONE (CZ)	Scicchitano Service	Via Torino, 69/71	0962-23942
LAMEZIA TERME - (CZ)	Foriel s.a.s di Muraca	Via Michelangelo, 48/50	0969-200835
REGGIO CALABRIA	C. R. C. di Palumbo Teresa	Via Argine Calopirace 38	0965-24122
REGGIO CALABRIA	Smorto Ricambi Elettrodomestici	Via S. Caterina, 111	0965-42204
SIDERNO (RC)	C.M. di Clemente Massimiliano	Via Ionio 187/189	0964-387037
SOVERATO (CZ)	Catanariti Giuseppe	Via C. Ammirante, 12	0967-25529
TAURIANOVA (RC)	Speranza Francesco	Via Ciconvallone, 211/219	0966-645463
VIBO VALENTIA	Speranza Francesco	Via Matteotti, 8/10	0963-43321
SICILIA			
AGRIGENTO	Nissena Tecno Service	Via P. Nenni, 26	0922-26993
ALCAMO (TP)	Maenza Giovanni	Via Aldo Moro, 13/15	0924-515355
BARCELLONA (ME)	Mancuso Antonio	Via Opera, 47	090-9702621
CALTANISSETTA	Nissena Tecno Service	Via F. De Roberto, 5/7	0934-22015
CANICATTI (AG)	Alù Mario	Via Mons. Ficarra, 36	0922-855478
CAPO D'ORLANDO (ME)	Mancuso Antonio	Via Libertà, 87	0941-911835
CATANIA	MT Service	Via Novara, 45	095-551228
ENNA (Bassa)	Tecnocasa	Via Basilicata, 17	0935-533674
GELA (CL)	Salvatore Trovato	Via Tevere, 36	0933-923020
GIARRE (CT)	M.T. Service	C.so Sicilia, 65	095-7795260
MAZARA DEL VALLO (TP)	RE Pionone Carlolina	Via Salemi, 40	0923-908654
MESSINA	Calebrò Antonino	V.le Europa is. 47,83	090-2936105
MILAZZO (ME)	Mancuso Antonio	Via Cavour, 15	090-9283853
OLIVARELLA MILAZZO (ME)	Mancuso Antonio	Via della Concordia, 53	090-931343
PALERMO	Russo F.	Via Fico Lo Jacono, 3	091-349610
PIAZZA ARMERINA - (EN)	Nissena Tecno Service	Via F. Guccio 39	0935-681716
RAGUSA	Nissena Tecno Service	Via Psammida 14/a	0932-245325
SIRACUSA	Tecnoservice	Via Grottasanta, 243	0931-412656
S.YA TERESA RIVA (ME)	Calabrò	Via F. Crispi, 465	0942-794842
TORREGROTTA SCALA (ME)	Mancuso Antonio	Via Nazionale, 148	090-9981144
TRAPANI	Maenza Giovanni	Via dell'Uva, 78	0923-966300
TRAPANI	Tecnica 2M	Via Livio Bassi, 180	0923-541304
SARDEGNA			
CAGLIARI	Dr.ma.	Via Del Capraia, 24	070-491808
NUORO	Giobbe Lussorio	Via Veneto 68	0784-34570
SASSARI	Peress	Via Tempio, 39/c	079-273008

Centro Addestramento di Bari

Via G. D'Orso, 19
70125 Bari
Tel. 080-5020145 - Fax 080-5020355

Centro Addestramento di Bologna

Piazza dei Martiri 5
40121 Bologna
Tel. 051-246185 - Fax 051-246512

Centro Addestramento di Catania

Via Enea, 205
95124 Catania
Tel. 095-312349 - Fax 095-313247

Centro Addestramento di Firenze

Via Gran Bretagna, 45
50100 Firenze
Tel. 055-6533092 - Fax 055-6533089

Centro Addestramento di Genova

Largo S. Giuseppe, 3 int. 3
16128 Genova
Tel. 010-543746 - Fax 010-587235

Centro Addestramento di Lamezia Terme

Via del Mare - Pal. Pegna int. 7
88046 Lamezia Terme (CZ)
Tel. 0968-53959 - Fax 0968-53931

Centro Addestramento di Milano

Via Grazzini, 15
20157 Milano
Tel. 02-39312516 - Fax 02-39310601

Centro Addestramento di Napoli

Via Riviera di Chiaia, 124
80122 Napoli
Tel. 081-660722 - Fax 081-660905

Centro Addestramento di Padova - Treviso - Verona

Vicolo Bellini, 12
35131 Padova
Tel. 049-8360628 - Fax 049-8360632

Centro Addestramento di Palermo

Via Dei Nebrodi, 138
90146 Palermo
Tel. 091-6881590 - Fax 091-6882074

Centro Addestramento di Parma

Via Trieste, 38/C
43100 Parma
Tel. 0521-772087 - Fax 0521-272267

Centro Addestramento di Roma

Via Alberico II, 4
00100 Roma
Tel. 06-6832675 / 690 - Fax 06-6833068

Centro Addestramento di Salerno

P.zza Umberto I, 2
84121 Salerno
Tel. 089-252118 - Fax 089-253418

Centro Addestramento di Taranto

Via Magna Grecia, 119
74100 Taranto
Tel. 099-7793703 - Fax 099-7792234

Centro Addestramento di Torino

Via Lessona, 11
10121 Torino
Tel. 011-7770474 - Fax 011-7410955



La Contempora è
membro dell'Avedisco
(Associazione
Nazionale Vendite
Dirette Consumatore)

Alessandria

Via Ghifini, 14
15100 Alessandria
Tel. 0131.250630 - Fax 0131.317288

Ancona

Via Italia, 15
60015 Falconara Marittima (AN)
Tel. 071.910337 - Fax 071.9164114

Bergamo

Via Marconi, 88/C
24068 Seriate (BG)
Tel. 035.291292 - Fax 035.2922527

Brescia

Via Tien An Amen, 11
25030 Roncadelle (BS)
Tel. 030.2780198 - Fax 030.2588011

Cagliari

Via Riva Villasanta, 210
09134 Cagliari PIRRI
Tel. 070.522208 - Fax 070.522206

Caserta

Via V. Roosevelt, 4
81100 Caserta
Tel. 0823.472342

Caltanissetta

Via Rosso di San Secondo, 16
93100 Caltanissetta
Tel. 0934.547171 - Fax 0934.542712

Foggia

Via Michele Marchionò, 22
71100 Foggia
Tel. 0881.661447 - Fax 0881.662102

Messina

Via Ghibellina, 48
98100 Messina
Tel. 090.6413135 - Fax 090.6781222

Perugia

Via della Scuola, 85
06100 Perugia
Tel. 075.397289 - Fax 075.5999959

Pescara

Via Pindaro, 73
65127 Pescara
Tel. 085.68550 - Fax 085.68550

Pisa

Via Manzoni, 12
56125 Pisa
Tel. 050.503416 - Fax 050.503416

Potenza

Via Tirreno, 63
85100 Potenza
Tel. 0971.601213 - Fax 0971.594816

Sassari

Via Luna e Sole, 42/D
07100 Sassari
Tel. 079.292616 - Fax 079.292616

Trento e Bolzano

Via C. Devigli, 45
38017 Mezzolombardo (TN)
Tel. 0461.600616 - Fax 0461.606959

Viareggio

Via Leone Sbrana, 44
55049 Viareggio (LU)
Tel. 0584.54560 - Fax 0584.54560

Realizzazione a cura di Vorwerk Contempora s.r.l.

Progetto grafico:

Studio Cancellieri & Danzelli

Fotografie:

Michele Maggiali

Fotolito e Stampa:

Grafiche Gelmini - Milano

Finito di stampare nel mese di Gennaio 2004

☞ Tutti i diritti di questa pubblicazione sono proprietà esclusiva della Vorwerk Contempora S.r.l.

È assolutamente vietata la riproduzione anche parziale.

Il presente documento è soggetto a modifiche senza preavviso se ritenuto opportuno da Vorwerk Contempora