

bimby

BIMBY® TM5

LIBRETTO DI ISTRUZIONI



VORWERK

ID: 20646 IT V4

AVVISI DI SICUREZZA SIMBOLI E INDICAZIONI



Questo segnale indica pericolo. Viene usato per avvisarti di possibili danni fisici. Segui tutte le istruzioni di sicurezza che lo accompagnano per evitare il rischio di lesioni anche mortali.

Indicazioni

Fai caso alle indicazioni PERICOLO, ATTENZIONE e AVVISO che accompagnano le avvertenze di sicurezza. Vengono utilizzate per ogni messaggio in base ai seguenti criteri:

⚠ PERICOLO

PERICOLO

indica una situazione di rischio che, senza i dovuti accorgimenti, causerà lesioni gravi o anche mortali.

⚠ ATTENZIONE

ATTENZIONE

indica una situazione di rischio che, senza i dovuti accorgimenti, potrebbe causare lesioni gravi o anche mortali.

⚠ AVVISO

AVVISO

indica una situazione di rischio che, senza i dovuti accorgimenti, potrebbe causare lesioni lievi o non gravi.

IMPORTANTE

IMPORTANTE

Suggerisce le opportune modalità d'uso e non riguarda il rischio di lesioni.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando utilizzi dispositivi elettrici devi sempre osservare le seguenti precauzioni minime di sicurezza:

Leggi tutte le istruzioni!

⚠ ATTENZIONE

Non destinato all'uso da parte dei bambini.

- Bimby® TM5 è un elettrodomestico destinato all'uso domestico. Ai bambini non è consentito giocare con l'apparecchio. Tieni l'apparecchio e il relativo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Se Bimby® TM5 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è consigliabile utilizzare la funzione "Blocco" (vedi p. 52).

- Bimby® TM5 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 dall'apparecchio in funzione. Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

- Se Bimby® TM5 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini è necessaria un'attenta sorveglianza.

- L'apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste di esperienza e/o conoscenze se supervisionate o informate riguardo al suo uso sicuro e se capiscono i rischi che ne derivano.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica

- Togli sempre la spina di Bimby® TM5 dalla presa quando non lo usi e prima di inserire o staccare componenti (per es. la griglia di protezione) o di pulirlo.
- Non immergere Bimby® TM5 nell'acqua né in altri liquidi. Per pulirlo usa soltanto un panno umido. Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.

- Non utilizzare Bimby® TM5 se il cavo o la spina sono danneggiati, né se l'apparecchio funziona male, è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Porta il tuo Bimby® TM5 al più vicino Centro Assistenza Autorizzato per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.

- Non usare il Bimby® TM5 all'esterno.

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scottature, ustioni e lesioni, non tentare mai di forzare il coperchio del boccale per aprirlo.

- Apri il coperchio del boccale solo quando il selettore della velocità è su "0" e il meccanismo di blocco consente l'apertura.

⚠ ATTENZIONE

Se il foro del coperchio del boccale viene ostruito da pezzi di cibo durante la cottura, all'interno del boccale si può creare una pressione eccessiva e il contenuto potrebbe fuoriuscire.

- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito o che il misurino si solleva, stacca la spina di Bimby® TM5® e NON TOCCARE i comandi.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del cestello.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale (2,2 litri).
- Accertati che il foro del coperchio del boccale non venga ostruito da pezzi di cibo.
- Per consentire la fuoriuscita di vapore ed evitare una pressione eccessiva accertati che il foro nel coperchio del boccale non sia mai ostruito o coperto – né dall'interno (per es. dal cibo) né dall'esterno (per es. da un canovaccio).

⚠ ATTENZIONE

Potresti provocarti ustioni o scottature con il cibo caldo o il vapore che fuoriescono, oppure toccando le superfici calde.

- Rimuovi il boccale con attenzione per evitare che il contenuto fuoriesca o schizzi.
- Fai attenzione quando aggiungi liquidi nel boccale, poiché potrebbero rischizzare fuori improvvisamente a causa dell'evaporazione.
- Fai anche attenzione a schizzi isolati di cibo caldo fuoriuscenti dall'apertura del boccale. Per evitare di scottarti durante la lavorazione di cibi caldi, posiziona il misurino nel foro del coperchio del boccale e non toccarlo né spostarlo.
- Per prevenire schizzi usa il misurino, il cestello o il recipiente del Varoma per coprire il foro del coperchio del boccale. La funzione di sicurezza può essere assicurata esclusivamente quando si impiegano gli accessori originali di Bimby® TM5. Accertati che gli accessori o il foro nel coperchio del boccale non siano ostruiti o coperti né dall'interno né dall'esterno da canovacci o simili.
- A velocità elevata il cibo caldo può schizzare fuori o i liquidi caldi possono traboccare. Ad alte temperature (>60°C o temperatura Varoma) usa perciò esclusivamente basse velocità (4-6).
- Se durante la lavorazione di cibi caldi usi la funzione Turbo oppure incrementi bruscamente la velocità, rischi di scottarti.
- Durante la lavorazione di cibi caldi la velocità va aumentata gradualmente.
- Durante la lavorazione di cibi caldi, non toccare il boccale, il coperchio del boccale, il Varoma o il misurino, poiché possono scottare.
- Quando il Varoma è caldo, toccalo solo sui manici laterali.
- Se rimuovi il Varoma dal coperchio del boccale e lo appoggi, lascia sempre il coperchio del Varoma.

- Mentre i cibi sono in cottura, da Bimby® TM5 può svilupparsi una fuoriuscita di vapore più o meno intensa a seconda delle impostazioni selezionate. Stai attento al vapore: quando rimuovi l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continua a salire dal foro del coperchio del boccale e potrebbe fuoriuscire dai lati e dal coperchio del Varoma stesso.
- Non usare Bimby® TM5 con componenti danneggiati.
- Riscaldare grandi quantità di cibo a temperature elevate può causarne il trabocco, con il rischio di scottature (>90°C e temperatura del Varoma). Se il cibo trabocca, usa il selettore per spegnere Bimby® TM5.
- Nel rimuovere il coperchio del Varoma, inclinalo in modo da tenere lontana la fuoriuscita di vapore dal viso e dal corpo.
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente e del vassoio del Varoma rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Posiziona il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale del Bimby® TM5 per evitare che si stacchi.
- Quando togli il cestello, appoggialo su una superficie piana, quindi sgancia e rimuovi la spatola. Se rimane aggan- ciata al cestello, la spatola potrebbe farlo inclinare, facendo traboccare il contenuto caldo.
- Nel rimuovere il cestello, il contenuto potrebbe schizzare: fai attenzione quando compi questa operazione.
- Non rimuovere il boccale quando è ancora caldo.

ATTENZIONE

Pericolo d'incendio. Se lo posizioni nel posto sbagliato Bimby® TM5 potrebbe prendere fuoco o cadere provocando ferite.

- Se esposto a fonti esterne di calore, Bimby® TM5 potrebbe prendere fuoco.
- Non posizionarlo vicino o sopra una superficie calda, né sui fornelli.
- Posiziona Bimby® TM5 su un piano pulito, stabile e uniforme, in modo che non possa scivolare o prendere fuoco.

- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina, né che tocchi qualsiasi superficie calda (come i fornelli).

ATTENZIONE

L'utilizzo di accessori o componenti non originali, non approvati o non venduti da Vorwerk potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

- Non utilizzare mai Bimby® TM5 con accessori o componenti studiati per modelli precedenti rispetto al tuo.
- Usa solo la spatola con disco di sicurezza per incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Non usare altri utensili (per es. un cucchiaino) che potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli e causare lesioni.

ATTENZIONE

Pericolo di taglio

- Le lame sono taglienti. Maneggia con attenzione. Impugna il gruppo coltelli dalla parte superiore quando lo inserisci o lo rimuovi.

- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada accidentalmente.
- Tieni le mani e gli utensili lontani dal boccale per ridurre il rischio di infortuni fisici e di danni a Bimby® TM5.

ATTENZIONE

Rischio per i portatori di pacemaker.

- I magneti presenti nella Bimby® TM5 stick e nell'interfaccia della Bimby® TM5 stick possono interferire con i pacemaker o i defibrillatori interni. Tieni Bimby® TM5 stick e l'interfaccia della Bimby® TM5 stick a distanza da pacemaker e defibrillatori interni e avvisa i portatori di tali dispositivi.

AVVISO

Pericolo di schiacciamento nel meccanismo di chiusura di sicurezza.

- Evita il contatto con i componenti in movimento. Non toccare i bracci di chiusura o il coperchio del boccale quando apri o chiudi Bimby® TM5.

- Tieni lontani capelli e vestiti dai componenti in movimento di Bimby® TM5.
- Accertati che l'apparecchio sia spento prima di inserire o rimuovere qualsiasi componente.

⚠ AVVISO

I componenti danneggiati possono causare lesioni.

- Se un qualsiasi componente di Bimby® TM5 viene danneggiato dal gruppo coltelli durante una preparazione, butta via il cibo e contatta Vorwerk per sostituire il componente.
- Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio. La guarnizione non è rimovibile e ogni tentativo di rimuoverla potrebbe provocare dei danni che rendono necessaria la sostituzione del coperchio del boccale.

⚠ AVVISO

Rischio di lesioni personali o di danni al Bimby® TM5 o ad altre cose.

- Non manomettere il tuo Bimby® TM5 o qualsiasi suo componente.
- Non lasciare mai Bimby® TM5 incustodito mentre è in funzione. (Alcune ricette automatiche che utilizzano basse velocità di miscelazione e basse temperature possono tuttavia essere eseguite con Bimby® TM5 senza supervisione. Tali eccezioni vengono specificamente segnalate nelle ricette stesse.)
- Quando utilizzi la funzione impasto o triturazione, è possibile che si creino sbilanciamenti tali da far spostare l'apparecchio sul piano da lavoro. Tieni il tuo Bimby® TM5 lontano dal bordo per evitare che cada.
- Assicurati che ci sia spazio sufficiente sopra e intorno a Bimby® TM5 e al Varoma (da mobiletti e scaffali) per evitare danni dovuti a fuoriuscite di vapore.

IMPORTANTE

- Collega la spina dell'apparecchio esclusivamente a una presa a corrente alternata installata da un elettricista qualificato. La tensione e la frequenza di alimentazione devono corrispondere all'etichetta sulla spina di alimentazione.
- Gira il selettore della velocità esclusivamente quando la farfalla è inserita correttamente. Non selezionare mai una velocità superiore a 4 quando usi la farfalla, altrimenti rischi che si stacchi e venga danneggiata.
- Non usare mai la spatola con la farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando questa è unita al gruppo coltelli e il motore è in funzione.
- Eventuali perdite di liquidi dalla base del gruppo coltelli potrebbero danneggiare il Bimby® TM5.
- Assicurati che la guarnizione del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame.
- Controlla con attenzione che il gruppo coltelli sia fissato correttamente alla base del boccale.
- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti di Bimby® TM5. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p. 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.
- Prima dell'utilizzo di Bimby® TM5 accertati che il coperchio sia pulito. Assicurati che il bordo del boccale sia sempre pulito.

**CONSERVA QUESTO
LIBRETTO!**

TABELLA TEMPERATURE INTERNE MINIME DI COTTURA

Procedere con attenzione quando si maneggia, si cuoce e si conserva il cibo è essenziale per la prevenzione delle malattie a trasmissione alimentare. Non è possibile vedere, né sentire l'odore o il sapore di batteri dannosi che possono causare malattie. In ciascuna fase della preparazione del cibo, vanno seguiti quattro principi fondamentali per mantenere il cibo sicuro:

- **Tenere pulito** – Lavare spesso le mani e le superfici.
- **Separare** – Tenere separate le carni crude dagli altri cibi.
- **Cuocere** – Cuocere alla temperatura giusta.
- **Refrigerare** – Refrigerare i cibi immediatamente.

I cibi vanno cotti alle temperature interne minime indicate, verificandole con un termometro alimentare prima di rimuovere le pietanze dalla fonte di calore. In base ai tuoi gusti, puoi decidere di cuocere i cibi a temperature più alte.

Prodotto	Temperature interne minime di cottura e tempi di riposo
Manzo, maiale, vitello e agnello Bistecche, bracioline, arrostiti	63 °C – lasciar riposare per almeno 3 minuti
Carni macinate	72 °C
Coscia di maiale , fresca o affumicata (non cotta)	63 °C lasciar riposare per almeno 3 minuti
Coscia di maiale cotta (da riscaldare)	74 °C.

Prodotto	Temperature interne minime di cottura
Pollame (petti, animali interi, cosce, cosciotti, ali, macinati e ripieni)	74 °C
Uova	72 °C
Pesce e frutti di mare	63 °C
Avanzi cotti	74 °C
Stufati	74 °C

DI ISTRUZIONI

Avvisi di sicurezza – simboli e indicazioni	3
Misure di sicurezza importanti	4
Tabella temperature interne minime di cottura	11
Caratteristiche tecniche	14
Introduzione	15
Il tuo Bimby® TM5	16
Prima di cominciare	18
Come inserire il boccale	20
Come rimuovere il gruppo coltelli	21
Come riposizionare il gruppo coltelli	22
Accessori	23
Boccale	23
Ghiera	23
Coperchio del boccale	24
Misurino	25
Cestello	26
Spatola	27
Farfalla	28
Varoma	29
Come utilizzare il Varoma in modo corretto	30
Informazioni pratiche per l'uso del Varoma	32
Cucinare con Bimby® TM5	33
Primo uso del tuo Bimby® TM5	33
Spegnimento di Bimby® TM5	35
Norme di sicurezza	35
Utilizzo della funzione bilancia con Bimby® TM5	35
Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia	36
Comando di Bimby® TM5 dalla schermata principale (Modalità Manuale)	37
Correzione del tempo preselezionato	38
Selettore temperatura	39
Riscaldamento graduale alle velocità 2 e 3	40
Temperatura Varoma	40
Selettore velocità	41
Selezione del rimescolamento delicato	41
Rimescolamento	41
Frullatura/omogeneizzazione	42
Modalità Turbo	42
Movimento lame orario/antiorario	43
Modalità impasto	44
Collegamento della Bimby® TM5 stick	45

Menu Bimby® TM5	45
Ricette preferite	45
Ricette	46
Per portata	46
Dalla A alla Z	46
Recenti	46
Preparazione di una ricetta dalla Bimby® TM5 stick	
usando la “Modalità guidata”	47
Step paralleli	47
Ricette automatiche	48
Modalità di sicurezza	49
Impostazioni	49
Rimuovi dai preferiti	49
Lingua	50
Unità di misura	50
Informazioni	50
Ripristino impostazioni predefinite	51
Colore sfondo	51
Blocco di Bimby® TM5.....	52
Contatti Vorwerk Point e Centri Assistenza Autorizzati	54
Informazioni da ricordare	55
Spegnimento automatico	55
Salvatore	55
Sovraccarico	55
Pulizia	56
Come pulire il boccale e il suo coperchio	56
Come pulire il gruppo coltelli	57
Come pulire il Varoma	58
Come pulire il corpo macchina	58
Come pulire la parte su cui poggia il boccale	59
Altre importanti informazioni per la pulizia	59
Sostituzione della griglia di protezione	60
Sostituzione del filtro di protezione sul retro	60
Sostituzione della griglia di protezione sul fondo dell'apparecchio	61
Sostituzione della griglia di protezione	
sul fondo dell'apparecchio	62
Risoluzione dei problemi	63
Norme legislative/copyright	64
Garanzia/Servizio clienti	65

CARATTERISTICHE TECNICHE

Marchi di conformità



Motore

Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero giri da 100 a 10.200 al minuto (funzione rimescolamento delicato: 40 giri/minuto; Turbo 10.700 giri/minuto). Velocità speciale per impastare (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.

Riscaldamento

Potenza assorbita 1000 W.
Protezione da surriscaldamento.

Bilancia incorporata

da 0 a 3000 g ad incrementi di 5 g (fino ad un massimo di 6 kg)
da 0 a -3000 g ad incrementi di 5 g (fino ad un massimo di -6 kg).

Involucro

High-quality plastic material.

Boccale

Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima 2,2 litri.

Valore allacciamento

Soltanto per corrente alternata 220 ... 240 V 50/60 Hz (TM5-2).
Assorbimento massimo 1500 W.
Cavo alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.

Dimensioni e peso

Bimby® TM5

Varoma escluso		Varoma	
Altezza	34,10 cm	Altezza	13,10 cm
Larghezza	32,60 cm	Larghezza	38,30 cm
Profondità	32,60 cm	Profondità	27,50 cm
Peso	7,95 kg	Peso	0,80 kg

INTRODUZIONE

Gentile Cliente,

congratulazioni per aver scelto Bimby®!

Assistendo alla Dimostrazione Bimby®, avrà sicuramente iniziato ad apprezzare molti dei benefici di Bimby®. Dando fiducia all'esperienza del Suo Incaricato alla Vendita Bimby, avrà avuto modo di capire come la versatilità del nostro Prodotto sia in grado di soddisfare tutti i Suoi specifici bisogni alimentari.

È ora giunto il momento di provare in prima persona tutti i vantaggi che Bimby® ha in serbo per Lei. Da questo momento, preparare gustose e sane prelibatezze sarà facile e veloce. Cucinare con Bimby® Le consentirà di risparmiare tempo prezioso, da dedicare alle attività che più Le piacciono.

Questo libretto istruzioni La condurrà passo dopo passo nel mondo Bimby®. Le raccomandiamo di leggerlo con attenzione. Nel farlo, si potrà accorgere di come tutte le Sue esigenze siano state prese in considerazione, durante la progettazione di questo Prodotto di alta qualità.

Anche le nostre ricette, facili e caratterizzate da chiari passaggi di esecuzione, sono state studiate per consentirLe di ottenere risultati eccellenti, anche senza essere un professionista!

Auguriamo a Lei, alla Sua famiglia e ai Suoi ospiti momenti felici con Bimby®!

Vorwerk Bimby®

IL TUO BIMBY® TM5





- ① Unità di base **Bimby®** TM5
- ② Boccale
- ③ Ghiera
- ④ Guarnizione per gruppo coltelli
- ⑤ Boccale

⑬



⑭



⑨ Coperchio del boccale

⑩ Farfalla

⑪ Spatola con disco di sicurezza

⑫ Cestello

⑬ Misurino

⑭ **Bimby®** TM5 stick

⑮ Sensore coperchio

⑯ Selettore

⑰ Maniglia

⑱ Ricettario

⑲ Libretto di istruzioni

Varoma

⑥ Coperchio del Varoma

⑦ Vassoio del Varoma

⑧ Recipiente del Varoma

PRIMA DI COMINCIARE

IMPORTANTE

Eventuali perdite di liquidi dalla base del gruppo coltelli potrebbero danneggiare il tuo Bimby® TM5.

- Assicurati che la guarnizione del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame.
- Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente alla base del boccale.
- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti del Bimby® TM5. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p. 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.

Congratulazioni per aver scelto Bimby® TM5!

Prima di usare il tuo Bimby® TM5 per la prima volta, assisti a una dimostrazione con un Incaricato alla Vendita Bimby® TM5. Potrai così familiarizzare con l'utilizzo dell'apparecchio.



Prima di cominciare

ATTENZIONE

Non destinato all'uso da parte dei bambini.

- Bimby® TM5 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 dall'apparecchio in funzione. Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

L'utilizzo di accessori o componenti non originali, non approvati o non venduti da Vorwerk potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.

- Non usare il tuo Bimby® TM5 con componenti danneggiati.
- Non manomettere il tuo Bimby® TM5 o qualsiasi suo componente.
- Non utilizzare mai Bimby® TM5 con accessori o componenti studiati per modelli precedenti rispetto al tuo.

Pericolo d'incendio. Se lo posizioni nel posto sbagliato il Bimby® TM5 potrebbe prendere fuoco o cadere provocando lesioni.

- Posiziona Bimby® TM5 su un piano pulito, stabile e uniforme, in modo che non possa scivolare o prendere fuoco.

AVVISO

I componenti danneggiati possono causare lesioni.

- Se un qualsiasi componente di Bimby® TM5 viene danneggiato dal gruppo coltelli durante una preparazione, butta via il cibo e contatta Vorwerk per sostituire il componente.
- Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio. La guarnizione non è rimovibile e ogni tentativo di rimuoverla potrebbe provocare dei danni che rendono necessaria la sostituzione del coperchio del boccale.

Posiziona Bimby® TM5 su un piano pulito, stabile e uniforme, in modo che non possa scivolare. Si raccomanda di tenere Bimby® TM5 in un posto fisso in cucina, dove potrai utilizzarlo con comodità. Rimuovi il foglio protettivo del touchscreen. Pulisci tutti i componenti di Bimby® TM5 in modo accurato prima di utilizzarlo per la prima volta. Per farlo, segui le istruzioni del capitolo dedicato alla pulizia dell'apparecchio (vedi p. 56).

Come inserire il boccale

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scottature, ustioni e lesioni:

- Apri il coperchio del boccale solo quando il selettore della velocità è su "0" e il meccanismo di blocco consente l'apertura.
- Per prevenire schizzi usa il misurino, il cestello o il recipiente del Varoma per coprire il foro del coperchio del boccale. La funzione di sicurezza può essere assicurata esclusivamente quando si impiegano gli accessori originali di Bimby® TM5. Accertati che gli accessori o il foro nel coperchio del boccale non siano ostruiti o coperti né dall'interno né dall'esterno da canovacci o simili.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina, né che tocchi qualsiasi superficie calda (come i fornelli).
- Durante la lavorazione di cibi caldi, non toccare il boccale, il coperchio del boccale, il Varoma o il misurino, poiché possono scottare.
- Non rimuovere il boccale quando è ancora caldo.



⚠ AVVISO

Pericolo di schiacciamento nel meccanismo di chiusura di sicurezza.

- Evita il contatto con i componenti in movimento. Non toccare i bracci di chiusura o il coperchio del boccale quando apri o chiudi Bimby® TM5.
- Accertati che l'apparecchio sia spento prima di inserire o rimuovere qualsiasi componente.
- Tieni lontani capelli e vestiti dai componenti in movimento di Bimby® TM5.

Inserisci il boccale nella sua sede con l'impugnatura rivolta verso di te fino a incastro avvenuto ①.

Il boccale è stato inserito correttamente se l'impugnatura è rivolta verso di te, come illustrato in figura ①, e se il boccale è saldamente agganciato a Bimby® TM5. Per chiudere il boccale, posiziona verticalmente il coperchio del boccale nel boccale ②. Il coperchio si bloccherà automaticamente non appena attiverai la manopola/selettore.

Come rimuovere il gruppo coltelli

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli.

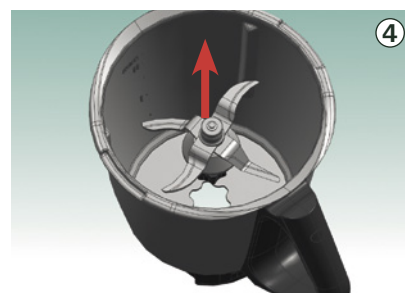
- Le lame sono taglienti. Maneggia con cautela. Impugna il gruppo coltelli dalla parte superiore quando lo inserisci o lo rimuovi.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada accidentalmente.
- Tieni le mani e gli utensili lontani dal boccale per ridurre il rischio di infortuni fisici e di danni al Bimby® TM5.
- Non rimuovere il boccale quando è ancora caldo.

Per estrarre il gruppo coltelli, tieni il boccale con una mano in modo che l'apertura sia rivolta verso l'alto; con l'altra mano gira la ghiera del boccale di 30 gradi in senso antiorario e tirala verso il basso ③.

Afferra con cautela il gruppo coltelli dalla parte superiore ed estrailo insieme alla sua guarnizione ④.

⚠ AVVISO

Tieni lontani capelli e vestiti dai componenti in movimento di Bimby® TM5.



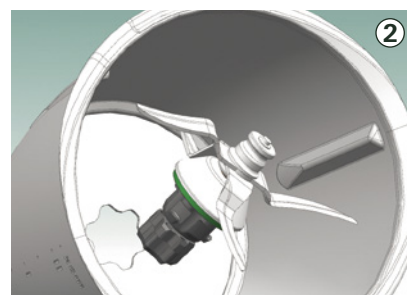
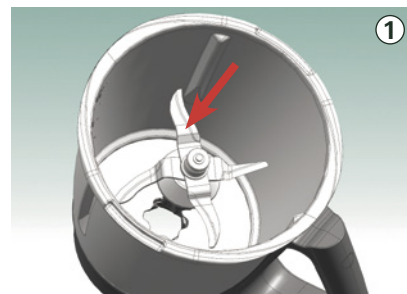
Come riposizionare il gruppo coltelli

IMPORTANTE

Eventuali perdite di liquidi dalla base del gruppo coltelli potrebbero danneggiare il tuo Bimby® TM5

- Assicurati che la guarnizione del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame.
- Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente alla base del boccale.
- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti di Bimby® TM5. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p. 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.

Per riposizionare il gruppo coltelli, metti la ghiera su una superficie piana e pulita e appoggiaci sopra il boccale, impugnando saldamente la maniglia. Spingi quindi il gruppo coltelli attraverso il foro sul fondo del boccale ① ② e ruota la ghiera di 30 gradi in senso orario fino a quando la guarnizione tocca la base del boccale e il gruppo coltelli si incastra al suo posto ③.



ACCESSORI

Prima di iniziare a usare il tuo Bimby® TM5, per favore leggi le seguenti informazioni sui suoi accessori.

Ciascun componente è stato progettato per assolvere a più funzioni.

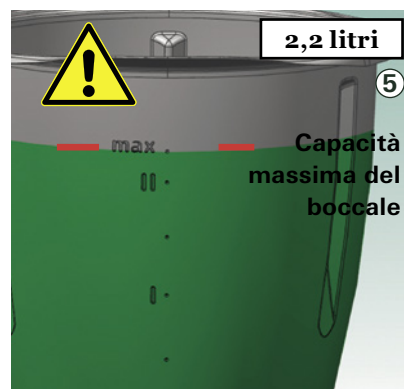
Boccale

⚠ ATTENZIONE

Superare il livello massimo di riempimento può causare ustioni o scottature

- Accertati che il foro del coperchio del boccale non venga ostruito da pezzi di cibo.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale (2,2 litri).
- Rimuovi il boccale con attenzione per evitare che il contenuto fuoriesca o schizzi.
- Fai attenzione quando aggiungi liquidi nel boccale, poiché potrebbero rischizzare fuori improvvisamente a causa dell'evaporazione.

All'interno e all'esterno del boccale trovi delle tacche che indicano il livello di riempimento (4). Il boccale ha una capacità massima di 2,2 litri (5).



Ghiera

IMPORTANTE

- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti di Bimby® TM5. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p. 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.

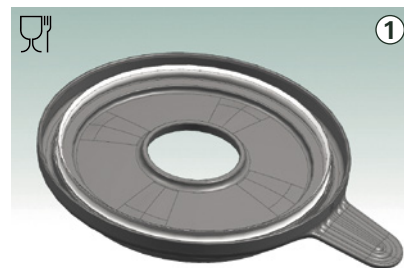


La ghiera (6) serve ad agganciare e sganciare il gruppo coltelli dentro il boccale. Si può appoggiare l'intero boccale su qualsiasi superficie di lavoro.

Coperchio del boccale

⚠ ATTENZIONE

- Per consentire la fuoriuscita di vapore ed evitare una pressione eccessiva accertati che il foro nel coperchio del boccale non sia mai ostruito o coperto – né dall'interno (per es. dal cibo) né dall'esterno (per es. da un canovaccio).
- Per prevenire schizzi usa il misurino, il cestello o il recipiente del Varoma per coprire il foro del coperchio del boccale. La funzione di sicurezza può essere assicurata esclusivamente quando si impiegano gli accessori originali di Bimby® TM5. Accertati che gli accessori o il foro nel coperchio del boccale non siano ostruiti o coperti né dall'interno né dall'esterno da canovacci o simili.
- Per evitare il rischio di scottature, ustioni e lesioni, non tentare mai di forzare il coperchio del boccale per aprirlo.
- Apri il coperchio del boccale solo quando il selettore della velocità è su "0" e il meccanismo di blocco consente l'apertura.
- Il boccale ha una capacità massima di 2,2 litri ed 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 dall'apparecchio in funzione. Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.



⚠ AVVISO

Controlla regolarmente l'assenza di eventuali danni della guarnizione. In caso di danni o perdite sostituisci immediatamente il coperchio. La guarnizione non è rimovibile e ogni tentativo di rimuoverla potrebbe provocare dei danni che rendono necessaria la sostituzione del coperchio del boccale.

IMPORTANTE

Prima dell'utilizzo di Bimby® TM5 accertati che il coperchio e la guarnizione del boccale siano puliti. Assicurati che il bordo del boccale sia sempre pulito.

Il coperchio ① serve a chiudere il boccale. Per motivi di sicurezza il tuo Bimby® TM5 non si azionerà finché il coperchio non sarà stato posizionato e chiuso correttamente. Non tentare mai di forzare il coperchio per aprirlo, mentre il Bimby è chiuso.

Il coperchio del boccale è provvisto di un meccanismo di chiusura di sicurezza consistente in due bracci dotati di un sensore, allocato tra la chiusura e i bracci. Assicurati che il sensore sia sempre pulito.

Il ritardo nell'apertura dei bracci quando si porta la velocità a "0" è un ulteriore meccanismo di sicurezza per prevenire la fuoriuscita di ingredienti nel caso in cui il boccale sia stato riempito sino alla capienza massima.

Misurino

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo, dalla fuoriuscita di vapore o dal contatto con superfici calde.

- Per prevenire schizzi usa il misurino, il cestello o il recipiente del Varoma per coprire il foro del coperchio del boccale. La funzione di sicurezza può essere assicurata esclusivamente quando si impiegano gli accessori originali di Bimby® TM5. Accertati che gli accessori o il foro nel coperchio del boccale non siano ostruiti o coperti né dall'interno né dall'esterno da canovacci o simili.
- Se il foro del coperchio del boccale viene ostruito da pezzi di cibo durante la cottura, all'interno del boccale si può creare una pressione eccessiva e il contenuto potrebbe fuoriuscire.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito o che il misurino si solleva, stacca la spina di Bimby® TM5® e **NON TOCCARE** i comandi.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale e del cestello.
- Fai anche attenzione a schizzi isolati di cibo caldo fuoriuscenti dall'apertura del boccale. Per evitare di scottarti durante la lavorazione di cibi caldi, posiziona il misurino nel foro del coperchio del boccale e non toccarlo né spostarlo.
- Se durante la lavorazione di cibi caldi usi la funzione Turbo oppure incrementi bruscamente la velocità, rischi di scottarti.
- Durante la lavorazione di cibi caldi la velocità va aumentata gradualmente.

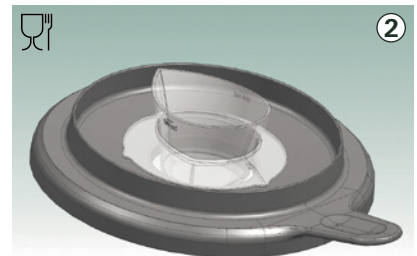
Il misurino assolve a più funzioni: in primo luogo funge da tappo di chiusura del foro del coperchio, per evitare dispersioni di calore e spruzzi di cibo.

Puoi usare il misurino anche per misurare gli ingredienti. Tieni presente che un misurino contiene 100 ml e riempito fino all'incavo 50 ml.

Posiziona il misurino nel foro del coperchio sempre con la sua apertura rivolta verso l'alto ②.

Puoi aggiungere una piccola quantità di liquidi nel boccale, senza dover sollevare il misurino: versa semplicemente il liquido nel coperchio e colerà gradualmente da solo dentro il boccale.

Per aggiungere maggiori quantità di liquidi o ingredienti solidi dal foro del coperchio, solleva il misurino e mettili direttamente nel boccale.



Cestello

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo, dalla fuoriuscita di vapore o dal contatto con superfici calde.

- Se il foro del coperchio del boccale viene ostruito da pezzi di cibo durante la cottura, all'interno del boccale si può creare una pressione eccessiva e il contenuto potrebbe fuoriuscire.
- Se, mentre cucini, ti accorgi che il foro del coperchio del boccale è ostruito o che il misurino si solleva, stacca la spina di Bimby® TM5® e **NON TOCCARE** i comandi.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del cestello ①.

Fuoriuscite o schizzi del contenuto possono causare scottature o ustioni.

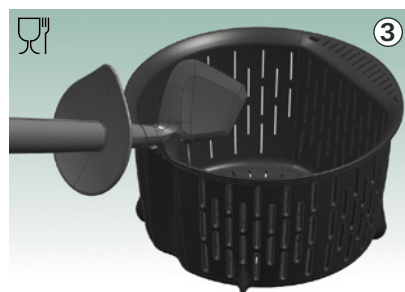
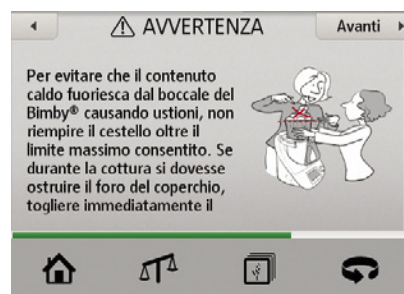
- Quando togli il cestello dal boccale, appoggialo su una superficie piana, quindi sgancia e rimuovi la spatola. Se rimane agganciata al cestello, la spatola potrebbe farlo inclinare, facendo traboccare il contenuto caldo.
- Nel rimuovere il cestello, il contenuto potrebbe schizzare: fai attenzione quando compi questa operazione.

Il cestello di Bimby® TM5 è realizzato in materiale plastico di alta qualità e assolve a più funzioni:

- Per filtrare spremute di frutta e succhi di verdura: dopo aver tritato e omogeneizzato gli ingredienti nel Bimby® TM5, inserendo il cestello nel boccale puoi utilizzarlo come filtro per versare il succo, servendoti della spatola per tenere fermo il cestello ②.
- Per cuocere i cibi più delicati, come le polpette di carne o di pesce, che non sono adatte a essere preparate nel boccale.

Per estrarre il cestello dal boccale, inserisci l'uncino della spatola nell'apposito incavo a V sul cestello ③ e sollevalo dal boccale ④. Puoi rimuovere la spatola in qualsiasi momento.

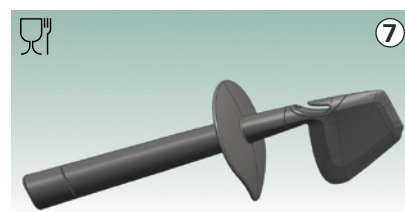
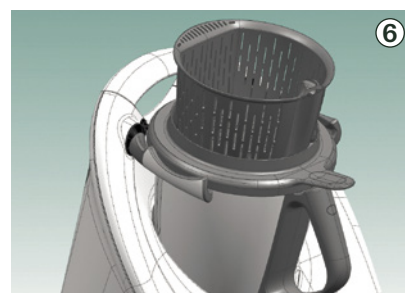
- I piedini alla base del cestello permettono ai succhi di sgocciolare dai cibi contenuti nel cestello ⑤.
- Se vuoi ridurre la parte liquida di una pietanza nel boccale (per esempio il sugo di pomodoro) posiziona il cestello come copertura sul coperchio ⑥ al posto del misurino.



Spatola

⚠ ATTENZIONE

- L'utilizzo di accessori o componenti non originali, non approvati o non venduti da Vorwerk attraverso i suoi Centri Assistenza Autorizzati potrebbe causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
 - Usa solo la spatola con disco di sicurezza per incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Non usare altri utensili (per es. un cucchiaino) che potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli e causare lesioni.
- La spatola di Bimby® TM5 (7) è l'unico strumento da usare per mescolare o incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Inseriscila nel boccale dall'alto, attraverso il foro del coperchio (8): il suo disco di sicurezza impedisce che la spatola entri in contatto con il gruppo coltelli, quindi puoi utilizzarla anche durante la cottura, la bollitura o la triturazione.
- Usa la spatola anche per raccogliere gli ingredienti rimasti nel boccale: la sua punta è stata appositamente studiata affinché possa essere inserita perfettamente tra le lame del gruppo coltelli e la parete del boccale. **Non toccare il lato tagliente delle lame del gruppo coltelli con la spatola per evitare di danneggiarla.**
- La spatola è dotata di un disco di sicurezza dalla forma particolare che le impedisce di rotolare sulla superficie di lavoro.
 - Puoi usare la spatola per tenere fermo il cestello quando vuoi filtrare succhi di frutta o di verdura (2).
 - Inoltre, puoi usare la spatola per estrarre il cestello (3).



Farfalla

IMPORTANTE

- Gira il selettore della velocità esclusivamente quando la farfalla è inserita correttamente. Non selezionare mai una velocità superiore a 4 quando usi la farfalla, altrimenti rischi che si stacchi dal gruppo coltelli e venga distrutta.
- Non usare mai la spatola con la farfalla inserita.
- Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando questa è unita al gruppo coltelli e il motore è in funzione.

La farfalla ① (qui posizionata sopra il gruppo coltelli ②) ti permetterà di raggiungere risultati eccellenti montando la panna o gli albumi a neve. È anche lo strumento ideale per preparare dessert vellutati e cremosi. Quando fai bollire il latte o prepari salse o budini, la farfalla consente il movimento costante degli ingredienti, evitando che si attacchino e si brucino sul fondo del boccale.

Inserire e rimuovere la farfalla è molto semplice: basta posizionarla come mostrato nell'immagine ③, ruotandola delicatamente in senso inverso rispetto a quello del gruppo coltelli per agganciarla. Per controllare che sia ben fissata, tira leggermente verso l'alto.

L'estremità a forma di sfera ne garantisce la facile rimozione. Per rimuovere la farfalla afferra l'estremità a forma di sfera e tira facendola ruotare in entrambe le direzioni.



Varoma

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di scottature

- Mentre i cibi sono in cottura, da Bimby® TM5 può svilupparsi una fuoriuscita di vapore più o meno intensa a seconda delle impostazioni selezionate. Stai attento al vapore: ricordati che quando rimuovi l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continua a salire dal foro del coperchio del boccale e potrebbe fuoriuscire dai lati e dal coperchio del Varoma stesso.
- Non usare Bimby® TM5 con componenti danneggiati.
- Quando il Varoma è caldo, toccalo solo sui manici laterali.
- Se rimuovi il Varoma dal coperchio del boccale e lo appoggi, lascia sempre il coperchio del Varoma ④.
- Nel rimuovere il coperchio del Varoma, inclinalo in modo da tenere lontana la fuoriuscita di vapore dal viso e dal corpo.
- A velocità elevata il cibo caldo può schizzare fuori o i liquidi caldi possono traboccare. Ad alte temperature (superiori a 60°C o temperatura Varoma) usa perciò esclusivamente basse velocità (4-6).
- Assicurati che almeno qualche fessura del recipiente e del vassoio del Varoma rimanga libera dal cibo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Posiziona il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale del Bimby® TM5 per evitare che si stacchi.



⚠ AVVISO

Assicurati che ci sia spazio sufficiente sopra e intorno al Bimby® TM5 e al Varoma (da mobiletti e scaffali) per evitare danni dovuti a fuoriuscite di vapore.

IMPORTANTE

Utilizza il Varoma solo con Bimby® TM5; non è compatibile con forni a microonde, forni tradizionali o altre apparecchiature.

Il Varoma ① è composto da tre componenti ②:

- recipiente del Varoma (parte in basso)
- vassoio del Varoma (parte centrale)
- coperchio del Varoma (parte in alto)

Tutti i componenti sono realizzati in materiale plastico per alimenti di prima qualità.

Puoi anche usare il Varoma senza il vassoio del Varoma per cuocere al vapore pezzi di grandi dimensioni (per es. fagottini) o cucinare grandi quantità di cibo.

Come utilizzare il Varoma in modo corretto

IMPORTANTE

- Quando utilizzi il Varoma non lasciare mai il misurino nel coperchio del boccale.
- Se il coperchio del Varoma non è posizionato correttamente, non si forma vapore a sufficienza per cuocere bene i cibi e il processo di cottura viene rallentato.
- Usa esclusivamente basse velocità (4-6) alla temperatura Varoma. La funzione di riscaldamento del tuo Bimby® TM5 si disattiva se selezioni una velocità superiore a 6.

Il Varoma è un accessorio progettato su misura per il Bimby® TM5 e può essere utilizzato soltanto con esso. Quindi, prima di utilizzare il Varoma, dovrai preparare correttamente il tuo Bimby® TM5:

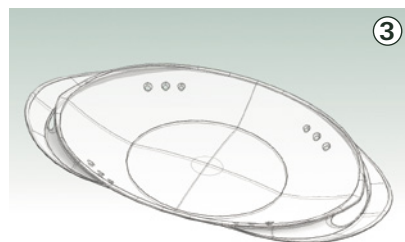
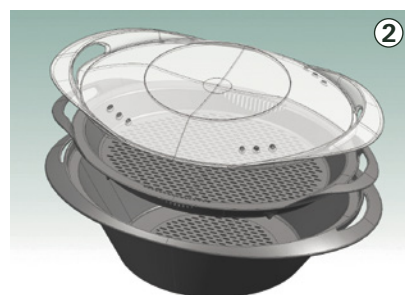
Fase 1: preparazione di Bimby® TM5

Posiziona il boccale nella sua sede e versaci almeno 0,5 litri (500 g) di acqua per cotture a vapore fino a 30 minuti. Se utilizzi anche il cestello per la cottura a vapore, inserisci il cestello prima di riempirlo con gli ingredienti (per esempio riso o patate). Chiudi il boccale con il coperchio.

Per varianti più gustose dei tuoi piatti, invece dell'acqua puoi usare una miscela di acqua e vino oppure del brodo vegetale.

Fase 2: riempimento del Varoma

Metti il coperchio del Varoma in posizione capovolta sul piano da lavoro ③ e appoggiaci su il recipiente, che si incastrerà perfettamente nella scanalatura. A questo punto riempi il recipiente con gli ingredienti che vuoi cuocere a vapore ④. Accertati che alcune fessure rimangano libere, cosicché il vapore possa circolare agevolmente. Nel riempire il Varoma, metti per primi gli ingredienti che richiedono cotture più lunghe, disponendo negli strati superiori gli ingredienti dai tempi di cottura più brevi.



Il coperchio del Varoma, posto al di sotto del recipiente, raccoglierà l'acqua di scolo della frutta e delle verdure appena lavate e i liquidi persi da pesce e carni crude, evitando così di sporcare il piano da lavoro.

Per utilizzare il vassoio del Varoma, dopo aver disposto gli ingredienti inseriscilo nel recipiente del Varoma ⑤.

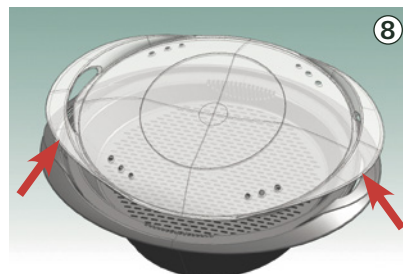
Posiziona il Varoma diritto sul coperchio del boccale (dopo aver tolto il misurino) in modo che stia ben fermo ⑥.

Posiziona il coperchio del Varoma sul vassoio facendolo aderire bene, così da sigillare il Varoma e impedire al vapore di fuoriuscire.

Fase 3: Cottura a vapore con il Varoma ⑦

Tutto ciò che ti rimane da fare è selezionare il tempo e la temperatura Varoma con l'apposito selettore. Il processo di cottura a vapore inizia quando imposti il selettore su una velocità bassa (☞ 6), e parte il timer. L'acqua o l'altro liquido contenuto nel boccale bollendo producono 250 ml di vapore ogni quarto d'ora, mentre il liquido si riduce. Il vapore sale attraverso il foro del coperchio del boccale di Bimby® TM5 e passa nel Varoma e i cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo.

Quando i cibi sono cotti, o se vuoi verificarne il punto di cottura, imposta la velocità a "0" toccando il quadrante velocità della schermata principale e girando il selettore in senso antiorario. Tieni il coperchio del Varoma leggermente inclinato in avanti, in modo che il vapore possa uscire da dietro ⑧. Fai sgocciolare nel recipiente e nel vassoio del Varoma la condensa accumulatasi nel coperchio, sorreggendolo con cautela sopra il Varoma stesso. Rimuovi quindi il coperchio del Varoma e appoggialo capovolto sul piano da lavoro. Solleva il recipiente e il vassoio del Varoma, aspetta che la condensa sia sgocciolata nel coperchio del boccale, quindi metti il recipiente e il vassoio sul coperchio del Varoma.



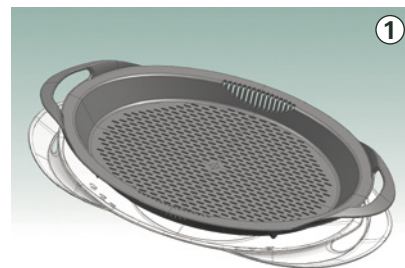
Informazioni pratiche per l'uso del Varoma

IMPORTANTE

Per 30 minuti di cottura al vapore sono necessari 0,5 litri (500 g) di acqua, poi occorrono altri 250 g per ogni 15 minuti in più (capacità massima 2,2 litri).

Per utilizzare il Varoma, rispetta le seguenti regole:

- Metti una sufficiente quantità di acqua nel boccale.
- Le basi del recipiente e del vassoio del Varoma sono dotate di una serie di piccole fessure che garantiscono la distribuzione uniforme del vapore all'interno del Varoma; posiziona i cibi sempre in modo da lasciare libere quante più fessure possibile: di solito basta disporli "alla rinfusa".
- Puoi cuocere contemporaneamente cibi di consistenza diversa: metti alla base gli ingredienti che richiedono un tempo di cottura più lungo e sopra quelli che cuociono prima (per esempio le verdure nel recipiente del Varoma e il pesce nel vassoio del Varoma).
- Per una cottura omogenea delle verdure, tagliale a pezzi delle stesse dimensioni. I tempi di cottura sono sempre indicativi e dipendono dalla qualità, dal punto di maturazione e dalla dimensione degli ingredienti, oltre che dalle tue preferenze personali.
- Per non far attaccare i cibi come la carne, il pesce o gli impasti alle superfici, puoi oliare il recipiente e il vassoio del Varoma.
- Non usare addensanti per salse o passati prima che sia terminata la cottura a vapore. Gli addensanti possono impedire la produzione uniforme di vapore nel boccale, rallentando il processo di cottura.
- Puoi utilizzare il coperchio del Varoma capovolto per contenere il liquido che sgocciola dal recipiente e dal vassoio del Varoma ①, ma anche per servire a tavola i cibi direttamente dal Varoma.



CUCINARE CON BIMBY® TM5

Messa in funzione di Bimby® TM5

ATTENZIONE

Non destinato all'uso da parte dei bambini.

- Il Bimby® TM5 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 dall'apparecchio in funzione. Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.

Se esposto a una fonte esterna di calore, il tuo Bimby® TM5 potrebbe prendere fuoco.

- Non metterlo sopra o vicino a superfici calde o sui fornelli.

La caduta di Bimby® TM5 potrebbe provocare lesioni.

- Posiziona Bimby® TM5 su un piano pulito, stabile e uniforme, in modo che non possa scivolare o prendere fuoco.

La fuoriuscita di cibo caldo o di vapore o il contatto con superfici calde può provocare scottature.

- Durante la lavorazione di cibi caldi, non toccare il boccale, il coperchio del boccale, il Varoma o il misurino, poiché possono scottare.
- Per prevenire schizzi usa il misurino, il cestello o il recipiente del Varoma per coprire il foro del coperchio del boccale. La funzione di sicurezza può essere assicurata esclusivamente quando si impiegano gli accessori originali di Bimby. Accertati che gli accessori o il foro nel coperchio del boccale non siano ostruiti o coperti né dall'interno né dall'esterno da canovacci o simili.

AVVISO

Rischio di danneggiamento causato da vapore.

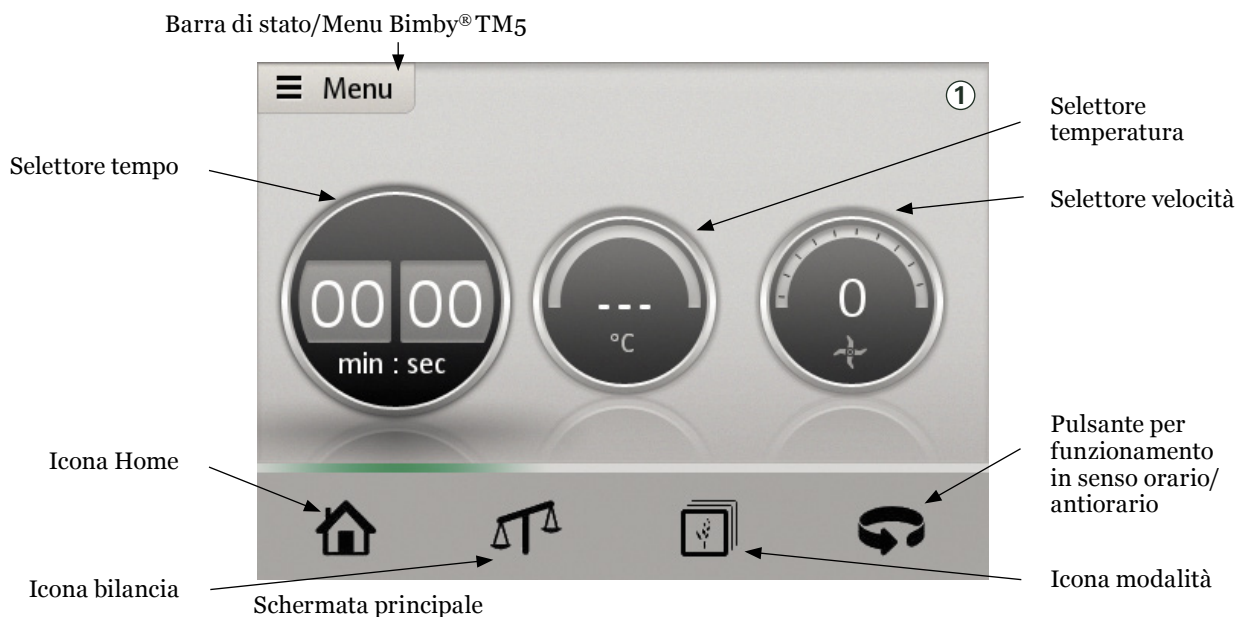
- Assicurati che ci sia spazio sufficiente sopra e intorno al Bimby® TM5 e al Varoma (da mobiletti e scaffali) per evitare danni dovuti a fuoriuscite di vapore.
- Quando utilizzi l'apparecchio per la prima volta potrebbe formarsi uno strano odore.

Tira con delicatezza il cavo elettrico dal corpo macchina e collegalo alla presa di corrente (220–240 V). La lunghezza del cavo è regolabile fino a 1 metro; se non ti serve tutta, puoi tenere la parte che avanza all'interno di Bimby® TM5. Accertati che il cavo non sia sottoposto a tensioni per permettere alla bilancia di funzionare correttamente. Non collocare Bimby® TM5 sopra il cavo, altrimenti non si mantiene stabile e la bilancia non può pesare con precisione.

Ora Bimby® TM5 è pronto per essere messo in funzione. Appena accendi Bimby® TM5 premendo sul selettore, appare la schermata principale ①. Tocca l'icona Home per tornare alla schermata principale dalle diverse opzioni del menu. Dalla schermata principale puoi resettare i quadranti premendo e tenendo premuta l'icona Home.

Trova fin dall'inizio un posto fisso per il tuo Bimby® TM5 nella tua cucina, così è sempre pronto all'uso ogni volta che ti serve.

Stacca la spina del tuo Bimby® TM5 quando non lo usi.



Spegnimento di Bimby® TM5

Per spegnere il tuo Bimby® TM5 premi e tieni premuta la manopola selettore fino a quando un messaggio ti dirà che Bimby® TM5 si sta spegnendo. A quel punto puoi rilasciare il selettore.

Norme di sicurezza

Leggi attentamente le norme di sicurezza quando usi Bimby® TM5 per la prima volta, dopo ogni 50 volte di uso e quando il Bimby® TM5 non è spento correttamente.

Per rivedere le informazioni da tenere presenti, seleziona “Norme di sicurezza” nel menu di Bimby® TM5 ②.

Utilizzo della funzione bilancia con Bimby® TM5

IMPORTANTE

Quando pesi qualcosa, non toccare Bimby® TM5, non appoggiarci su niente e assicurati che non ci sia niente sotto. Inoltre, accertati che il cavo elettrico non sia sottoposto a tensioni.

Premi l'icona bilancia per attivare la bilancia integrata del tuo Bimby® TM5 ③. Puoi pesare tutti gli ingredienti direttamente nel boccale o nel Varoma. Per utilizzare la bilancia procedi come descritto di seguito:

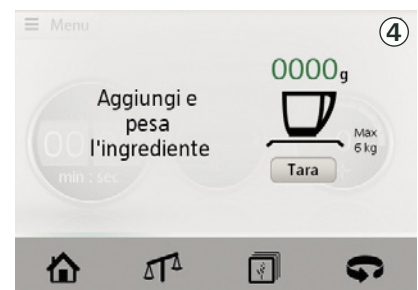
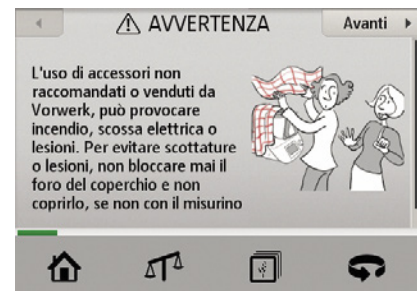
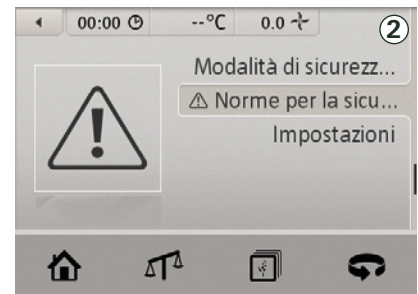
Fase 1: posiziona il boccale.

Fase 2: tocca l'icona bilancia.

Fase 3: versa il primo ingrediente (massimo 3 kg) e controlla il peso sul display.

Fase 4: per aggiungere più ingredienti, premi nuovamente il tasto tara per azzerare il display e passa all'ingrediente successivo ④.

Puoi ripetere l'operazione tutte le volte che occorre, fino a raggiungere un peso massimo complessivo di 6 kg. L'oscillazione è, fino a 3 kg, di +/- 30 g.



Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia

La funzione bilancia misura da 5 g a 6 kg, pesabili in due volte da massimo 3 kg ognuna. Quando pesi o aggiungi gli ingredienti usando la funzione bilancia, versa sempre gli ingredienti lentamente, perché la bilancia impiega due o tre secondi per mostrare il peso corretto sul display.

Se togli un ingrediente dal boccale la bilancia indicherà un valore negativo corrispondente al peso dell'ingrediente rimosso.

Quando aggiungi gli ingredienti servendoti della funzione bilancia, non versare più di 3 kg alla volta. Se aggiungi più di 3 kg alla volta, un messaggio ti segnalerà una condizione di sovraccarico ("Max").

Fai attenzione a non muovere il Bimby® TM5 durante la pesatura.

Se non usi la funzione bilancia per più di 15 minuti, il Bimby® TM5 si spegne automaticamente. Se tocchi di nuovo l'icona bilancia prima che sia trascorso tale tempo, il conteggio dei 15 minuti ricomincia. L'ultimo peso misurato non viene salvato dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

Per pesare durante il rimescolamento:

puoi pesare gli ingredienti mentre il motore è in funzione fino alla velocità 4. Ricordati però che tale operazione riesce bene solo se la preparazione in corso non causa vibrazioni o sbilanciamenti del tuo Bimby® TM5. Il peso può non essere corretto se il Bimby® TM5 vibra.

Comando di Bimby® TM5 dalla schermata principale (Modalità Manuale)

⚠ ATTENZIONE

Per evitare il rischio di scottature, ustioni e lesioni, non tentare mai di forzare il coperchio del boccale per aprirlo.

- Apri il coperchio del boccale solo quando il selettore della velocità è su "0" e il meccanismo di blocco consente l'apertura.

⚠ AVVISO

Pericolo di schiacciamento nel meccanismo di chiusura di sicurezza.

- Evita il contatto con i componenti in movimento. Non toccare i bracci di chiusura o il coperchio del boccale quando apri o chiudi Bimby® TM5.
- Tieni lontani capelli e vestiti dai componenti in movimento di Bimby® TM5.

IMPORTANTE

Il funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare) è possibile solo se preselezioni il tempo.

Fase 1: impostazione del tempo

Tocca il selettore del tempo e ruota la manopola per impostare il tempo di funzionamento fino a 99 minuti.

Puoi impostare il tempo

da 0 a 1 minuto con incrementi di 1 secondo,
da 1 a 5 minuti con incrementi di 10 secondi,
da 5 a 20 minuti con incrementi di 30 secondi,
da 20 a 99 minuti con incrementi di 60 secondi.

Fase 2: selezione della temperatura

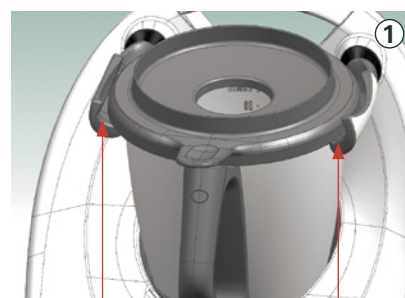
Tocca il selettore della temperatura e ruota la manopola per impostare la temperatura desiderata per scaldare o cuocere gli alimenti nel boccale. Se la pietanza non ha bisogno di essere scaldata passa alla fase 3. Tieni presente che, anche se imposti la temperatura, la funzione di riscaldamento di Bimby® TM5 si attiva solo dopo che hai impostato il tempo.

Fase 3: Avvio di Bimby® TM5

Tocca il selettore della velocità e ruota la manopola per selezionare la velocità desiderata. Una volta selezionata la velocità, il meccanismo di arresto ① tiene bloccato il coperchio e parte il conto alla rovescia del tempo preimpostato, fino a raggiungere lo 00:00 con intervalli di un secondo.

Nella lavorazione a freddo, l'apparecchio si arresta automaticamente allo scadere del tempo preimpostato e un segnale sonoro ti avverte che il processo è terminato e puoi togliere il coperchio. Il meccanismo di arresto sblocca il coperchio solo dopo alcuni secondi, a seconda della velocità preimpostata, così da evitare la fuoriuscita di liquidi. Nella lavorazione a caldo, dopo il riscaldamento o la cottura, Bimby® TM5 funziona in modo diverso rispetto a quella a freddo: allo scadere del tempo preimpostato, le lame infatti continuano a rimescolare delicatamente per 8 secondi, per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del boccale.

Una volta trascorsi gli 8 secondi aggiuntivi, il motore si arresta e un segnale sonoro ti avverte che il processo è terminato e puoi togliere il coperchio. Non è tuttavia indispensabile che aspetti gli 8 secondi, perché puoi arrestare manualmente il tuo Bimby® TM5 anche prima che il conteggio sia terminato, premendo il selettore o ruotandolo in senso antiorario.



Meccanismo di chiusura di sicurezza

Correzione del tempo preselezionato

Puoi modificare il tempo preselezionato in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento di Bimby® TM5: tocca il selettore del tempo e ruota la manopola in senso orario per aumentare il tempo preselezionato, antiorario per diminuirlo. Se il gruppo coltelli viene fermato prima della scadenza del tempo preselezionato – per esempio per aggiungere un ingrediente – il timer si arresta temporaneamente e il conteggio del tempo residuo riprende una volta che hai rileselionato la velocità. Se desideri fermare del tutto la lavorazione prima dello scadere del tempo preimpostato, premi il quadrante tempo e gira il selettore in senso antiorario fino a quando il tempo è impostato su 00:00 o premi il selettore.

Se non hai impostato nessun tempo e il motore è attivo, Bimby® TM5 si fermerà automaticamente dopo un tempo massimo di 99 minuti, alla scadenza dei quali partirà un segnale sonoro.

Selettore temperatura

⚠ ATTENZIONE

Potresti provocarti ustioni o scottature con il cibo caldo o il vapore che fuoriescono, oppure toccando le superfici calde.

- Mentre i cibi sono in cottura, da Bimby® TM5 può svilupparsi una fuoriuscita di vapore più o meno intensa a seconda delle impostazioni selezionate. Stai attento al vapore: quando rimuovi l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continua a salire dal foro del coperchio del boccale e potrebbe fuoriuscire dai lati e dal coperchio del Varoma stesso.
- Non usare Bimby® TM5 con componenti danneggiati.
- Riscaldare grandi quantità di cibo a temperature elevate (superiori a 90°C e temperatura del Varoma) può causarne il trabocco, con il rischio di scottature. Se il cibo trabocca, usa il selettore per spegnere Bimby® TM5.

La temperatura può essere impostata fra 37 e 120 °C. La temperatura preselezionata viene indicata a grandi cifre al centro del selettore della temperatura. La temperatura del boccale è leggibile nella parte superiore del selettore della temperatura, su un indicatore colorato dal blu al rosso ② e viene anche segnalata da una scritta più piccola fra la temperatura preselezionata e l'indicatore colorato. Quando la funzione di riscaldamento è attiva, puoi vedere anche una "°C" che pulsa all'interno del selettore della temperatura.

La temperatura selezionata e quella reale indicate sono solo approssimative.

Assicurati sempre che la temperatura preselezionata sia impostata su "---" se non vuoi cuocere o scaldare alimenti! Altrimenti, puoi spegnere la funzione di riscaldamento toccando il selettore della temperatura.

Ricordare che la temperatura massima del Varoma è di 120°C a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio.

Bimby® TM5 è dotato anche di LED sul corpo macchina che indicano se stai preparando piatti freddi (verde lampeggiante) o caldi (rosso lampeggiante non appena il boccale raggiunge i 55–60 °C) ③.



Riscaldamento graduale alle velocità 2 e 3

Le velocità 2 e 3 corrispondono alla modalità di riscaldamento graduale. Quando sono selezionate queste velocità, la temperatura aumenta più lentamente rispetto alle altre velocità, permettendo di riscaldare in modo graduale delle preparazioni sensibili (per esempio lo zabaione).

Velocità di sicurezza (oltre i 60° C)

Se attivi la modalità Turbo o avvii il motore quando la temperatura all'interno del boccale è uguale o superiore a 60 °C, un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale, evitando la fuoriuscita degli alimenti. Questo meccanismo di sicurezza viene attivato soltanto se i cibi sono stati cotti o scaldati nel Bimby® TM5. Solo in tal caso, infatti, il sensore di temperatura è in grado di misurare la temperatura corretta e di attivarlo di conseguenza. Se vuoi usare Bimby® TM5 per proseguire la lavorazione di cibo non riscaldato nel Bimby® TM5 (per esempio per preparare una salsina con i succhi caldi della carne), dovrai solo aumentare la velocità in modo lento e graduale.



Temperatura Varoma

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di scottature

- A velocità elevata il cibo caldo può schizzare fuori o i liquidi caldi possono traboccare. Ad alte temperature (>60 °C o temperatura Varoma) usa perciò esclusivamente basse velocità (✓-6).

IMPORTANTE

Se contiene acqua, la temperatura del boccale non può superare i 100 °C. È possibile raggiungere temperature superiori solo con liquidi molto salati o zuccherati, oppure con liquidi non a base di acqua, come l'olio.

Selezionando la temperatura Varoma ①, è possibile raggiungere temperature fino a 120 °C, a seconda degli ingredienti che stai utilizzando (per esempio, olio). Il selettore della temperatura mostrerà l'indicazione "Varoma" non appena la temperatura del boccale avrà raggiunto i 100 °C, ovvero quelli necessari per generare vapore. L'indicatore colorato continuerà a indicare la temperatura del boccale (100 °C–120 °C). Per una cottura di 15 minuti a temperatura Varoma, occorrono 250 g di acqua o di liquido a base di acqua nel boccale. La temperatura Varoma è ideale per la cottura a vapore (vedi pagg. 29–32) e per far ridurre le salse a base acquosa. Per i soffritti è raccomandato l'utilizzo della temperatura di 120 °C, che verrà effettivamente raggiunta solo dopo che la maggior parte dell'acqua contenuta negli ingredienti sarà evaporata.

Selettore velocità

Tocca il selettore della velocità e ruota la manopola per avviare Bimby® TM5. Puoi selezionare le seguenti velocità:

Denominazione	Livello velocità	Giri/min.
Rimescolamento delicato		40
Rimescolamento	1–3	100–500
Frullatura/omogeneizzazione	4–10	1100–10200
Turbo	Turbo	10700



Selezione del rimescolamento delicato 🥄

Puoi selezionare la modalità di rimescolamento delicato ② con il selettore della velocità. Con questa impostazione, gli ingredienti vengono mescolati lentamente, come quando mescoli di tanto in tanto una pietanza in una casseruola. Selezionando questa modalità, gli ingredienti non vengono sminuzzati e rimangono a pezzi piuttosto grandi.

Rimescolamento

Per il rimescolamento da delicato a moderato, seleziona le velocità da 1 a 3. Queste velocità blande sono particolarmente indicate per preparazioni delicate.

Frullatura/omogeneizzazione

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di taglio

- Tieni le mani e gli utensili lontani dal boccale per ridurre il rischio di infortuni fisici e di danni al Bimby® TM5.

Pericolo di scottature

- Fai anche attenzione a schizzi isolati di cibo caldo fuoriuscenti dall'apertura del boccale. Per evitare di scottarti durante la lavorazione di cibi caldi, posiziona il misurino nel foro del coperchio del boccale e non toccarlo né spostarlo.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale (2,2 litri).
- Se durante la lavorazione di cibi caldi usi la funzione Turbo oppure incrementi bruscamente la velocità, rischi di scottarti.
- Durante la lavorazione di cibi caldi la velocità va aumentata gradualmente.

Aziona le velocità da 4 a 10 per tritare, frullare e omogeneizzare in modo grossolano, fine o finissimo. Accertati sempre di regolare la velocità gradualmente sul valore desiderato, con il misurino inserito nel foro del coperchio del boccale per evitare eventuali fuoriuscite di cibo durante la triturazione.

Modalità Turbo

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di scottature

- Se durante la lavorazione di cibi caldi usi la funzione Turbo oppure incrementi bruscamente la velocità, rischi di scottarti: la velocità va aumentata gradualmente.
- Per evitare di scottarti durante la lavorazione di cibi caldi, posiziona il misurino nel foro del coperchio del boccale e non toccarlo né spostarlo.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale (2,2 litri).
- Rimuovi il boccale con attenzione per evitare che il contenuto fuoriesca o schizzi.

IMPORTANTE

Il tuo Bimby® disattiva la funzione riscaldamento alle velocità superiori a 6.

Utilizza la modalità Turbo per far funzionare Bimby® TM5 alla velocità massima per tempi brevi.

Per attivare la modalità Turbo tocca l'icona modalità ❶ e poi seleziona Turbo ❷. Sulla schermata Turbo ❸ seleziona il tempo di omogeneizzazione desiderato da 0,5 a 2 secondi toccando la relativa area sullo schermo. Avvia il motore toccando la schermata del quadrante e ruotando il selettore.

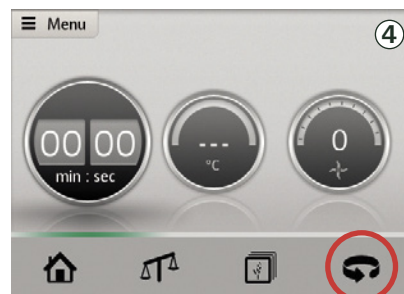
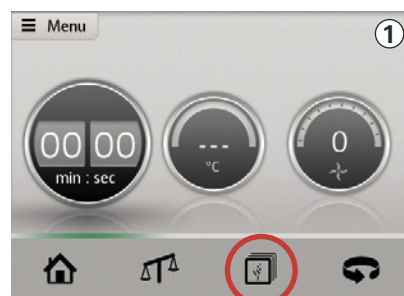
La funzione Turbo è anche adatta per il funzionamento a “intervalli”, per esempio, se vuoi tritare grossolanamente un'abbondante quantità di ingredienti, premi il tasto Turbo da 0,5 secondi per 3 o 4 volte (o tante quante sono necessarie). In questo modo, gli ingredienti saranno tritati in maniera uniforme.

La modalità Turbo è disponibile a qualsiasi velocità; è invece disattivata quando la temperatura all'interno del boccale supera i 60 °C o quando è attivata la modalità impasto.

Movimento lame orario/antiorario ↻

Tocca ↻ per invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli da orario ad antiorario ❹. Puoi invertire il senso di rotazione del gruppo coltelli a qualsiasi velocità, fuorché nella modalità Turbo. Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa del simbolo corrispondente sul display.

Per ritornare alla rotazione in senso orario ti basta toccare di nuovo ↻ o attendere finché il tempo impostato non sarà terminato e le lame ritorneranno automaticamente a ruotare in senso orario. L'inversione del senso di rotazione è indicata per mescolare dolcemente i cibi delicati evitando di sminuzzarli o tritarli.



Modalità impasto 🍝

⚠ ATTENZIONE

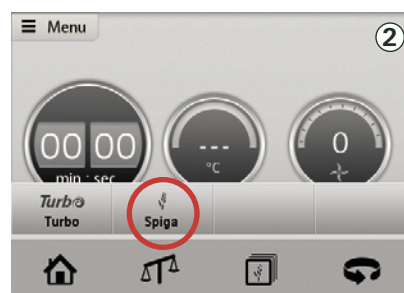
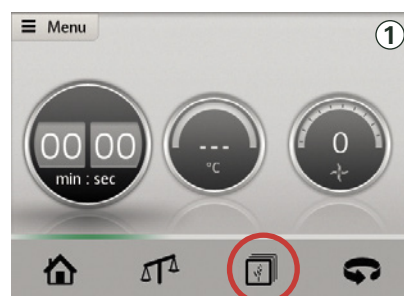
La caduta di Bimby® TM5 potrebbe provocare ferite.

- Posiziona Bimby® TM5 su un piano pulito, stabile e uniforme, in modo che non possa scivolare o prendere fuoco.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di schiacciamento nel meccanismo di chiusura di sicurezza.

- Quando utilizzi la funzione impasto o triturazione, è possibile che si creino sbilanciamenti tali da far spostare l'apparecchio sul piano da lavoro. Tieni il tuo Bimby® TM5 lontano dal bordo per evitare che cada.
- Non lasciare mai Bimby® TM5 incustodito mentre è in funzione. (Alcune ricette automatiche che utilizzano basse velocità di miscelazione e basse temperature possono tuttavia essere eseguite con Bimby® TM5 senza supervisione. Tali eccezioni vengono specificamente segnalate nelle ricette stesse.)



Utilizza la modalità impasto per preparare la pasta per il pane o la pasta a base di lievito. Per attivare la modalità impasto tocca l'icona modalità ① sul display e seleziona l'icona modalità impasto ② con disegnata una spiga. In alto sullo schermo apparirà un messaggio di conferma della selezione e sul quadrante velocità verrà visualizzata una spiga, indicante che è stata selezionata la modalità impasto. Puoi attivare la modalità impasto premendo sul quadrante velocità e girando il selettore, con o senza impostazione del tempo.

Il movimento del gruppo coltelli in senso orario e antiorario alternati fa in modo che la pasta venga lavorata in maniera uniforme all'interno del boccale.

Per disattivare la modalità impasto premi di nuovo l'icona modalità. In alto sullo schermo apparirà un messaggio di conferma della selezione.

Puoi azionare la modalità impasto soltanto quando il boccale è freddo o si è raffreddato a una temperatura inferiore ai 60 °C. Se la temperatura è superiore, la modalità impasto non potrà essere avviata e apparirà un messaggio di errore. Quando la modalità impasto è attiva, un dispositivo elettronico blocca automaticamente il sistema di riscaldamento e le modalità Turbo e Antiorario.

Collegamento della Bimby® TM5 stick

⚠ ATTENZIONE

I magneti presenti nella Bimby® TM5 stick e nell'interfaccia della Bimby® TM5 stick possono interferire con i pacemaker o i defibrillatori interni.

Tieni la Bimby® TM5 stick e l'interfaccia della Bimby® TM5 stick a distanza da pacemaker e defibrillatori interni e avvisa i portatori di tali dispositivi.

Per collegare la Bimby® TM5 stick al tuo Bimby® TM5, appoggiala nell'apposito alloggiamento laterale: si bloccherà al suo posto appena il magnete sarà abbastanza vicino ③.

Il display indicherà quale Bimby® TM5 stick è stata collegata e accanto alla voce "Ricette" del menu principale apparirà un'icona della Bimby® TM5 stick. Ora puoi scegliere e realizzare la ricetta della Bimby® TM5 stick che desideri, selezionandola dai menù "Tutte le ricette" o "Ricette preferite".

IMPORTANTE

Non toccare l'interfaccia della Bimby® TM5 stick con oggetti di metallo, perché potresti causare un cortocircuito.

Menu Bimby® TM5

Toccando "Menu" sulla schermata principale potrai leggere un elenco di altre funzioni di Bimby® TM5 ④.

Ricette preferite

Selezionando "Ricette preferite" puoi accedere nel modo più rapido alle ricette che avrai contrassegnato come preferite.

Importante: usa la freccia sinistra nell'angolo superiore sinistro dello schermo per tornare al menu Bimby® TM5 passo per passo ⑤.

Se una voce del menu supera lo spazio di una riga, i tre puntini alla fine della riga ti indicano che facendo scorrere il dito sul testo potrai visualizzare i caratteri nascosti.



Ricette

Selezionando “Tutte le ricette” dall’elenco puoi cercare tra tutte le ricette ①. Hai a disposizione quattro modi per scegliere la ricetta che desideri: per portata, dalla A alla Z, tra le Ricette preferite e quelle Recenti ②.

Per portata

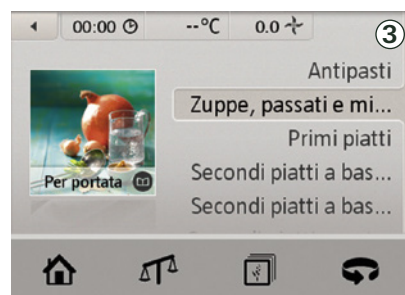
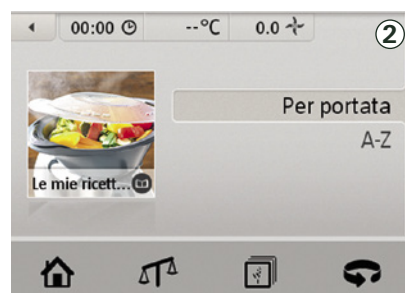
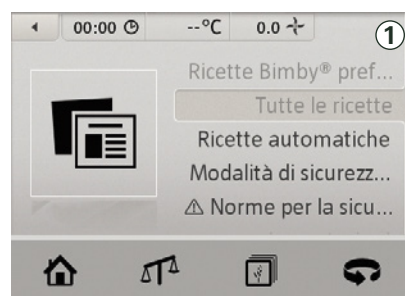
Se esegui la ricerca per portata, Bimby® TM5 ti suggerisce diverse categorie come “Antipasti” o “Secondi piatti a base di carne”. All’interno di ciascuna categoria, le ricette sono elencate in ordine alfabetico ③.

Dalla A alla Z

Puoi cercare il nome della ricetta nell’elenco in ordine alfabetico, facendolo scorrere con un tocco in verticale sullo schermo, oppure usando la barra di scorrimento sul lato destro dello schermo. Toccando la linguetta con la freccia verso l’alto puoi inserire la prima lettera ④ del titolo della ricetta.

Recenti

Di recente hai cucinato qualcosa di buono che vuoi rifare? Qui puoi visualizzare le ultime ricette realizzate ⑤. In corrispondenza delle voci del menu vedrai dei simboli che indicano lo stato delle ricette: l’icona pausa ■■ indica che la ricetta è stata interrotta durante la preparazione; dopo aver selezionato la ricetta desiderata ti viene richiesto se desideri continuare la preparazione o reiniziare. Usa questa funzione per cuocere diverse pietanze in parallelo (ammesso che le relative fasi delle ricette lo consentano). Un’icona Bimby® TM5 stick indica che la ricetta era stata terminata, l’icona della Bimby® TM5 stick in trasparenza indica che la Bimby® TM5 stick in cui è contenuta la ricetta non è collegata al tuo Bimby® TM5.



Preparazione di una ricetta dalla Bimby® TM5 stick usando la “Modalità guidata”

Tocca “Menu” nella schermata principale e seleziona una ricetta. Una volta selezionata, la ricetta verrà mostrata a schermo intero, e potrai scorgerla in alto e in basso per leggere il procedimento e l'elenco degli ingredienti (6). In fondo allo schermo vedrai una linguetta: selezionandone le voci, potrai visualizzare le seguenti informazioni di dettaglio e opzioni per ciascuna ricetta (7):

Preferiti

Per contrassegnare la ricetta come una delle tue preferite.

Valori nutritivi

Per conoscere i valori nutrizionali di ogni ricetta.

Consigli

Per avere suggerimenti riguardo alla ricetta.

Varianti

Per trovare spunti per varianti delle ricette.

Bevande

Per sapere quali bevande accompagnano meglio la tua ricetta.

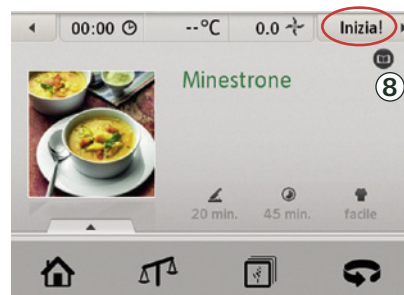
Visualizza

Per scegliere la modalità di visualizzazione di alcune ricette.

Se vuoi realizzare la ricetta, puoi procedere alternando la modalità lettura al menu principale, oppure toccare su “Inizia!” nell'angolo superiore destro del display e seguire le istruzioni che appaiono sullo schermo (8).

Step paralleli

Per alcune ricette sono previste operazioni da effettuare in parallelo alle fasi di cottura o rimescolamento, così da ridurre i tempi complessivi di realizzazione. In questi casi, invece dell'icona “Avanti” vedrai l'icona “Step parallelo” (9) in alto a destra dello schermo (9). Toccala subito dopo aver avviato il motore.



Ricette automatiche

Con la modalità “Ricette automatiche” puoi scegliere tra diverse ricette “passo per passo”. Bimby® TM5 è dotato di sensori integrati in grado di rilevare lo stato del cibo in preparazione e impostare le sue funzioni di conseguenza. Così, il programma ti guida passo per passo nella preparazione del piatto.

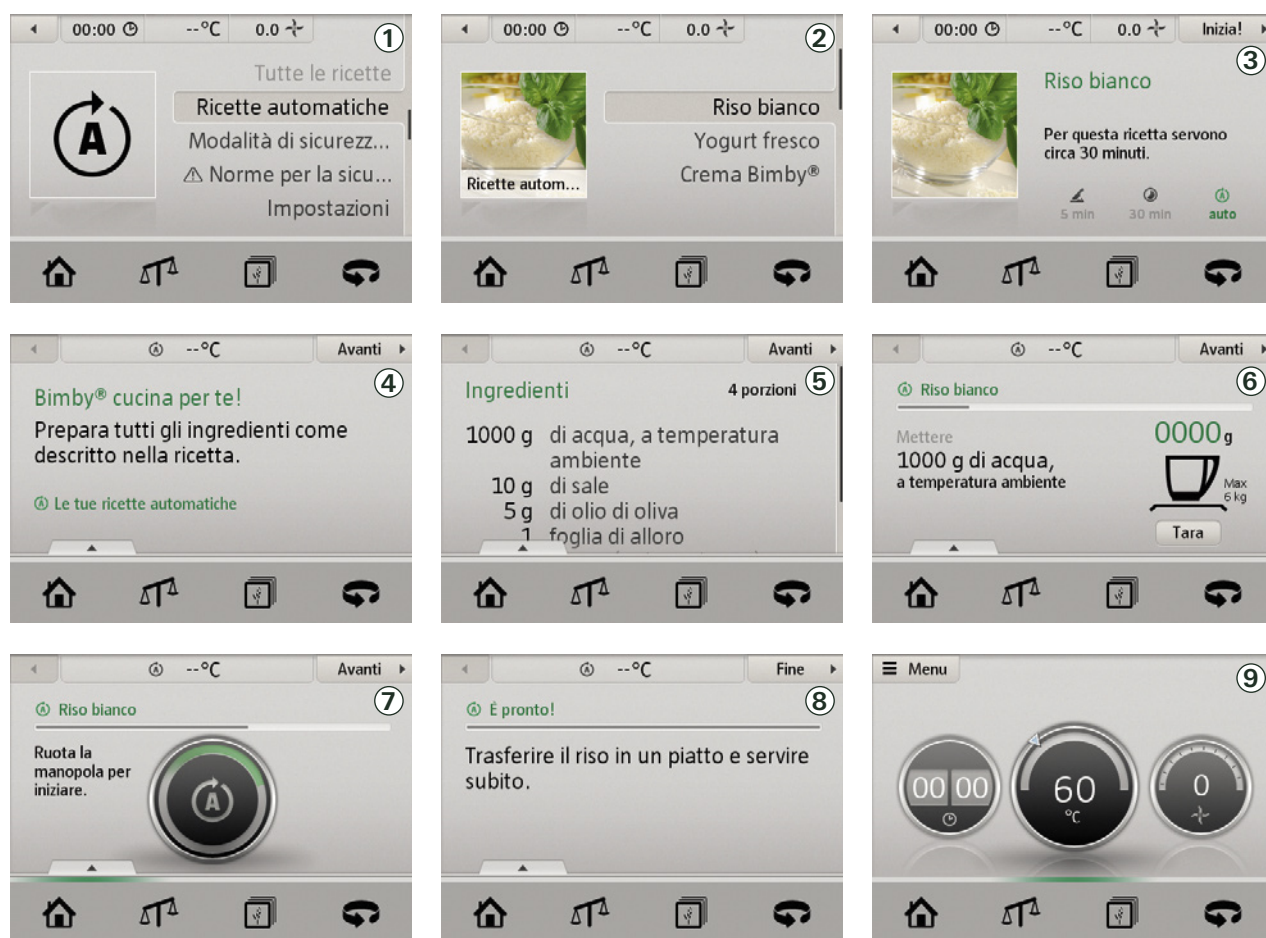
Seleziona l'opzione “Ricette automatiche” **(1)** e scegli la ricetta che vuoi realizzare **(2)**.

Bimby® TM5 ti indicherà la preparazione richiesta e i tempi di cottura **(3)**.

Per cominciare, tocca “Inizia!” **(4)** e prepara gli ingredienti dell'elenco che visualizzi **(5)**.

Una volta che avrai approntato tutti gli ingredienti potrai cominciare a cucinare, seguendo le istruzioni sullo schermo. Al termine di ciascuna fase, tocca “Avanti” **(6)**. Nell'immagine **(7)** puoi vedere a che punto è il Bimby® TM5 mentre esegue una ricetta in modalità automatica.

Tieni presente che i tempi indicati sono approssimativi e dipendono dalla qualità degli ingredienti e dall'ambiente in cui stai cucinando. Quando leggi “Fine” nell'angolo superiore destro, il piatto è pronto per essere servito **(8)**. Al termine della ricetta, per la tua sicurezza, la schermata principale ti segnala qual è la temperatura del boccale **(9)**.



Modalità di sicurezza

Se devi trasportare Bimby® TM5, per prima cosa blocca il boccale, selezionando “Modalità di sicurezza” **10**.

Tocca su “Annulla” per sbloccare il boccale se vuoi riprendere a utilizzare il tuo Bimby® TM5 **11**.

Non trasportare mai Bimby® TM5 prendendolo dai bracci di chiusura e non spingere, tirare o premere i bracci di chiusura, perché potresti provocare danni in grado di impedire il funzionamento di Bimby® TM5.

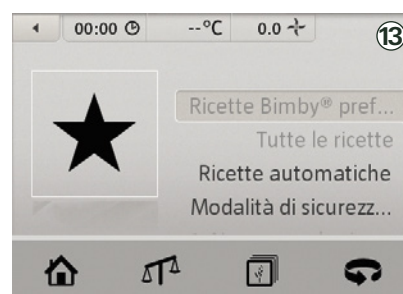
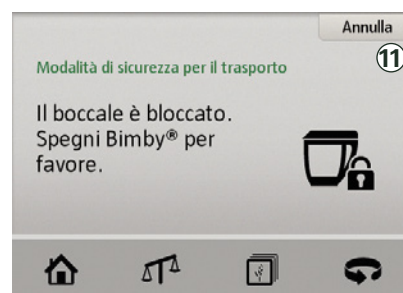
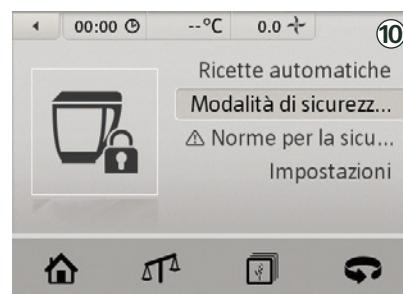
Impostazioni

Selezionando “Impostazioni” puoi visualizzare le seguenti funzioni che ti consentono di personalizzare ulteriormente il tuo Bimby® TM5 **12**:

- Rimuovi dai preferiti
- Lingue
- Unità di misura
- Informazioni su Bimby® TM5
- Colore sfondo
- Ripristino informazioni predefinite di Bimby® TM5
- Blocco di Bimby® TM5

Rimuovi dai preferiti

Nel sottomenu “Rimuovi dai preferiti” troverai anche le opzioni per eliminare le ricette dalle preferite **13**.



Lingua

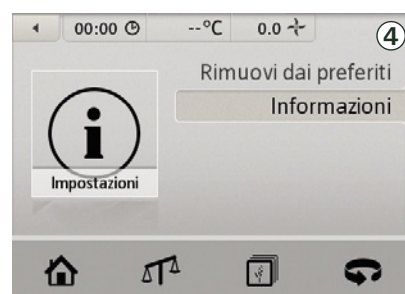
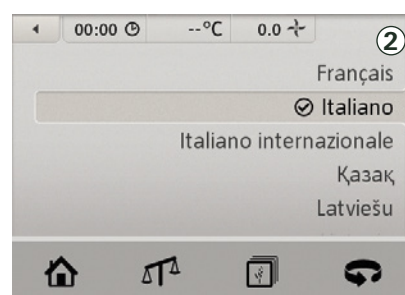
Da questo sottomenu puoi impostare la lingua preferita ①.
Non appena avrai effettuato la tua scelta, tutte le informazioni appariranno sullo schermo nella lingua indicata ②.

Unità di misura

Imposta il tuo Bimby® TM5 all'utilizzo del sistema metrico (grammi, gradi Celsius) o di quello imperiale (once, gradi Fahrenheit).
Tieni presente che se cominci una ricetta che utilizza un'unità di misura diversa da quella impostata, il tuo Bimby® TM5 passerà automaticamente al sistema della ricetta scelta e tornerà all'impostazione originaria quando avrai finito o abbandonato la ricetta ③.

Informazioni

In questo sottomenu trovi il numero di serie e la versione del software del tuo Bimby® TM5 ④ ⑤.



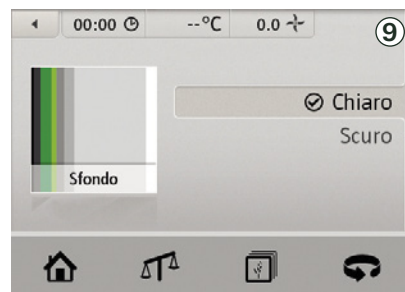
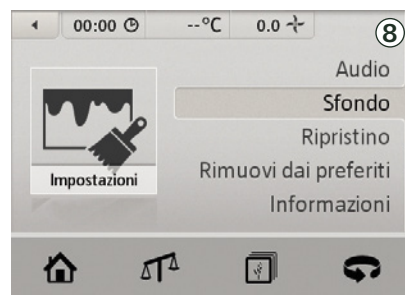
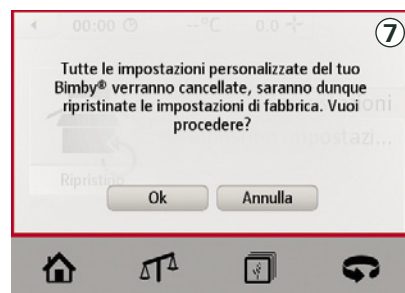
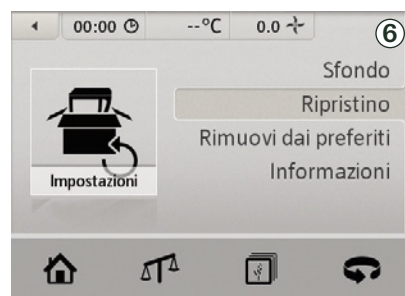
Ripristino impostazioni predefinite

Con la funzione “Ripristino” il tuo Bimby® TM5 torna alle impostazioni di fabbrica (6).

Se la usi, ricordati che le tue impostazioni personali andranno perse (7).

Colore sfondo

Da questo sottomenu puoi scegliere fra testo chiaro su sfondo scuro e testo scuro su sfondo chiaro (8) (9).



Blocco di Bimby® TM5

⚠ ATTENZIONE

Non destinato all'uso da parte dei bambini.

- Il Bimby® TM5 è un elettrodomestico destinato all'uso domestico. Ai bambini non è consentito giocare con l'apparecchio. Tieni l'apparecchio e il relativo cavo di collegamento fuori dalla portata dei bambini. Se Bimby® TM5 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è consigliabile utilizzare la funzione "Blocco".
- Il Bimby® TM5 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 dall'apparecchio in funzione. Ricordati di avvisare i bambini sui potenziali pericoli insiti nello sviluppo di calore/vapore e dovuti a condensa calda e superfici calde.
- Se Bimby® TM5 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini è necessaria un'attenta sorveglianza.

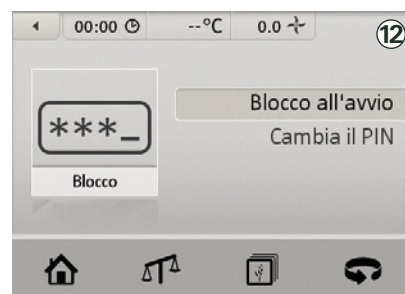
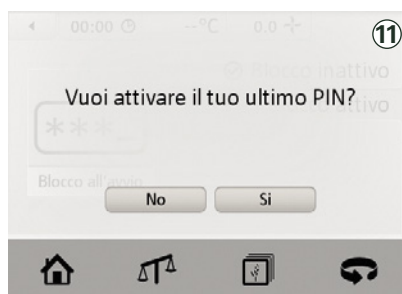
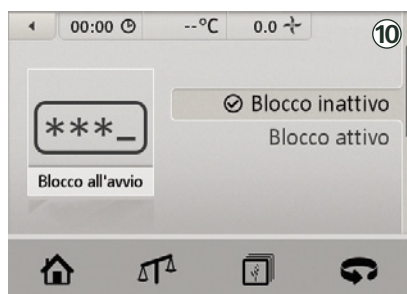
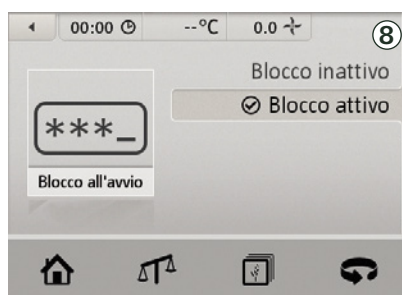
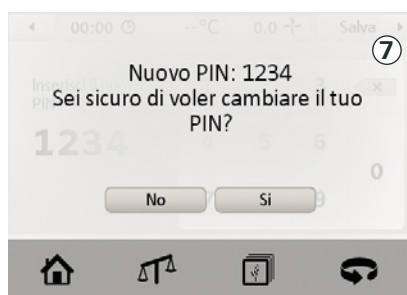
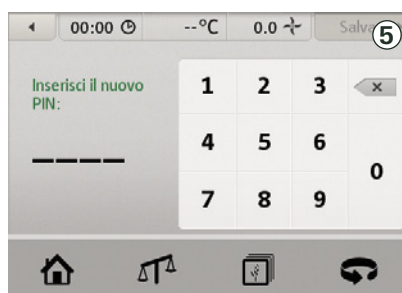
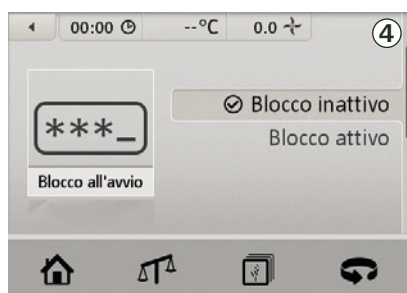
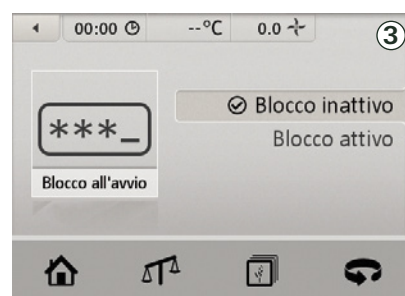
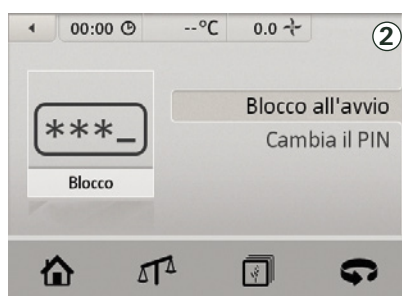
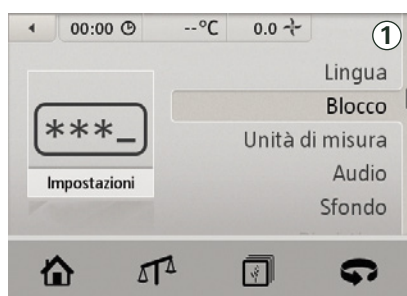
IMPORTANTE

Bimby® TM5 non può essere bloccato mentre è in funzione.

Puoi impedire di usare il tuo Bimby® TM5 ai bambini o ad altre persone non autorizzate selezionando la funzione "Blocco/Sblocco", scegliendo tra due opzioni di attivazione e disattivazione ①.

- Puoi attivare e disattivare il blocco quando vuoi e modificare il tuo codice di identificazione personale (PIN) ②.
- Premendo "Disattiva il blocco" per la prima volta, il blocco verrà disattivato ③.
- Seleziona "Blocco attivo" ④.
- Comparirà un tastierino numerico e ti sarà chiesto di inserire un codice di identificazione personale (PIN) di quattro cifre a tua scelta ⑤.
- Dopo aver inserito il PIN, tocca su "Salva" ⑥.
- Apparirà un messaggio di conferma. Tocca su "Sì" per salvare il nuovo PIN ⑦.
- Bimby® TM5 è ora bloccato e puoi spegnerlo ⑧.

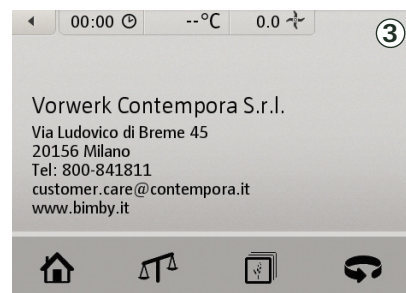
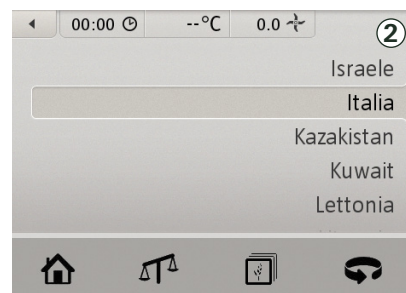
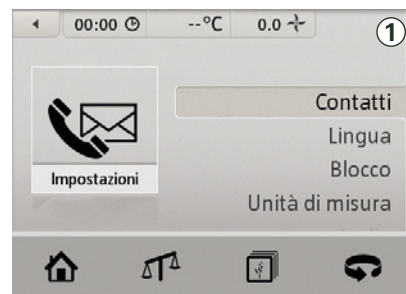
- La volta successiva che accenderai Bimby® TM5 ti verrà richiesto di inserire il PIN.
- Se hai dimenticato il tuo PIN, seleziona "PIN dimenticato?" e sblocca Bimby® TM5 usando il PIN Master 62742766 ⑨.
- Dopo aver inserito questo PIN, potrai disattivare di nuovo il blocco selezionando "Disattiva il blocco" dall'opzione Impostazioni nel menu di Bimby® TM5 e indicando "Blocco inattivo" ⑩.
- Se vuoi attivare di nuovo il blocco, Bimby® TM5 ti chiederà se vuoi utilizzare lo stesso PIN: se selezioni "Sì", Bimby® TM5 si bloccherà immediatamente, se selezioni "No" ti sarà chiesto un nuovo PIN e Bimby® TM5 si bloccherà non appena lo avrai salvato ⑪.
- Altrimenti puoi inserire un nuovo PIN in qualsiasi momento dall'opzione "Cambia il PIN" ⑫.



Contatti

Vorwerk Point e Centri Assistenza Autorizzati:

- selezionando “Contatti” dal menu Impostazioni ①.
- troverai i recapiti del tuo Servizio di Assistenza Clienti: scegli il tuo paese dalla lista ②.
- per visualizzare tutte le informazioni ③.

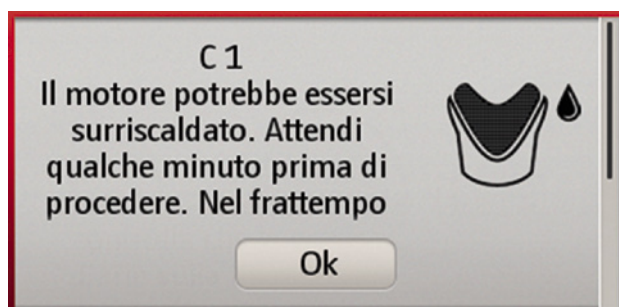


INFORMAZIONI DA RICORDARE

Spegnimento automatico

Bimby® TM5 si spegne automaticamente dopo 15 minuti. Negli ultimi 30 secondi appare un messaggio che ti permette di annullare lo spegnimento automatico.

Salvamotore



Se il motore si arresta:

- Estrai il boccale dal Bimby® TM5
- Diminuisce la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o aggiungi o togli del liquido, a seconda della ricetta.
- Attendi per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento).
- Inserisci di nuovo il boccale.
- Verifica che le prese d'aria sul retro non siano ostruite.
- Riavvia Bimby® TM5.

Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sullo schermo compare ancora il messaggio di errore, chiama il Servizio Assistenza Clienti.

IMPORTANTE

In caso di interruzione di corrente, i bracci di chiusura non si possono aprire: sarà possibile rimuovere il contenuto dal boccale solo quando la corrente sarà tornata.

Sovraccarico

Se il motore viene sottoposto a sovraccarico durante la preparazione dei cibi, potrebbe surriscaldarsi causando uno strano odore, oppure potrebbe spegnersi automaticamente. Si tratta di una procedura del tutto priva di pericoli e, una volta trascorso il tempo di raffreddamento di circa 5 minuti, Bimby® TM5 tornerà a funzionare perfettamente.

PULIZIA

Controlla regolarmente Bimby® TM5 e i suoi accessori (compresi il boccale, il cavo e le guarnizioni del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati e non utilizzare il tuo Bimby® TM5 con accessori danneggiati.

Come per tutti gli elettrodomestici che usi in cucina, è consigliabile pulire accuratamente tutti i componenti del tuo nuovo Bimby® TM5 – in particolare il gruppo coltelli, il boccale, il coperchio e la sua guarnizione – prima di utilizzarlo per la prima volta e dopo ogni utilizzo successivo.

Come pulire il boccale e il suo coperchio

ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli.

- Le lame sono taglienti. Maneggia con cautela. Impugna il gruppo coltelli dalla parte superiore quando lo inserisci o lo rimuovi.
- Fai attenzione quando rimuovi il gruppo coltelli per evitare che cada accidentalmente.

IMPORTANTE

Eventuali perdite di liquidi dalla base del gruppo coltelli potrebbero danneggiare il tuo Bimby® TM5.

- Assicurati che la guarnizione del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame.
- Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente alla base del boccale.
- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti di Bimby® TM5. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.
- Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza di Bimby® TM5.

Rimuovi il boccale dal Bimby® TM5 ed estrai il gruppo coltelli (vedi pagg. 21–22). Ora puoi lavare il boccale dentro e fuori (senza il gruppo coltelli) ① in acqua tiepida, usando del detersivo per stoviglie e un panno morbido, oppure in lavastoviglie; puoi lavare allo stesso modo il gruppo coltelli, la spatola, la farfalla, il cestello, il misurino, il coperchio del boccale e il Varoma. Se il cibo dovesse attaccarsi al boccale, usa un detersivo specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

Prima di riposizionare il boccale, controlla sempre che gli spinotti dei contatti che si trovano sotto il boccale siano puliti e asciutti. Se necessario, asciugali.

Per qualsiasi operazione di pulizia, specialmente in lavastoviglie, è consigliabile rimuovere il boccale.

Per evitare che Bimby® TM5 si possa danneggiare, controlla che le prese d'aria sul retro e sulla base dell'apparecchio non siano ostruite, soprattutto se il tuo Bimby® TM5 è coperto dalle griglie di protezione. Rimuovi sempre le griglie di protezione prima di pulire l'apparecchio.



Come pulire il gruppo coltelli

IMPORTANTE

- Non lasciare il gruppo coltelli in acqua per molto tempo, per evitare di danneggiare la guarnizione del supporto lame.
- Se lasci dei residui di cibo nel gruppo coltelli, oppure se usi detergenti molto aggressivi, è possibile che si formi della ruggine, che non comporta nessun pericolo e può essere rimossa senza problemi con uno spazzolino o una soluzione di acqua e aceto.
- Perdite di liquidi e cibo in prossimità del gruppo coltelli possono danneggiare Bimby® TM5.
- Assicurati che la guarnizione del gruppo coltelli sia ben posizionata sotto le lame.
- Controlla con attenzione che il gruppo coltelli sia fissato correttamente alla base del boccale.

Per lavare il gruppo coltelli, tienilo sotto l'acqua corrente con le lame sempre rivolte verso l'alto, come mostrato nell'immagine ②. Per facilitare l'operazione puoi utilizzare uno spazzolino oppure lavarlo in lavastoviglie. Riposiziona il gruppo coltelli nel boccale (con la guarnizione).

Come pulire il Varoma

IMPORTANTE

- Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Metti le parti in plastica, e in particolare il coperchio del boccale, nel cestello superiore della lavastoviglie, per evitare che si deformino a causa delle temperature troppo elevate o del peso di altri oggetti.
- Alcuni cibi o liquidi, come curry, succo di carota e in generale tutti quelli che contengono acido citrico, possono provocare macchie: pulisci prima possibile da queste sostanze il coperchio, la sua guarnizione, la spatola, il cestello, la farfalla e tutte le parti del Varoma. Eventuali macchie residue scompariranno col tempo senza conseguenze sulla tua salute né sul funzionamento dell'apparecchio.

Per pulire il Varoma lava il recipiente, il vassoio e il coperchio in acqua tiepida e detergente, oppure in lavastoviglie. Usa un panno morbido umido e pulito e un detergente delicato ①. Non utilizzare mai oggetti taglienti o pagliette di metallo, poiché possono graffiare le superfici.



Come pulire il corpo macchina

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica.

- Togli sempre la spina di Bimby® TM5 dalla presa quando non lo usi e prima di inserire o staccare componenti (per es. griglia di protezione) o di pulirlo.
- Non immergere Bimby® TM5 nell'acqua né in altri liquidi. Per pulirlo usa soltanto un panno umido. Non lasciare che acqua o sporcizia entrino nel corpo macchina.

Stacca la spina dalla presa di corrente prima di procedere con le operazioni di pulizia.

Pulisci il corpo macchina di Bimby® TM5 con un panno umido e morbido e un detergente delicato ②. Utilizza l'acqua con molta parsimonia, per evitare che si crei umidità all'interno di Bimby® TM5.

Come pulire la parte su cui poggia il boccale

Stacca la spina del tuo Bimby® TM5 e asciuga con un panno eventuali liquidi fuoriusciti dal boccale. Se ritieni che del liquido possa essere penetrato nel corpo macchina, non cercare di smontarlo: non è previsto che l'utente possa svolgere operazioni di questo tipo. Non avviare il tuo Bimby® TM5, ma chiama il Servizio Assistenza Clienti oppure il tuo Incaricato alla Vendita.

IMPORTANTE

Gli spinotti di contatto del boccale possono causare corrosione.

- La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi bloccata. Se non inserisci correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti di Bimby. In caso di perdite o versamenti di liquidi nel corpo macchina di Bimby® TM5, stacca la spina dell'apparecchio e fai riferimento alle istruzioni relative alla pulizia (p. 56).
- Per prevenire la corrosione del tuo Bimby® TM5, accertati che i contatti del boccale siano completamente asciutti dopo che li hai puliti, così che l'umidità non possa penetrare nell'apparecchio.

Altre importanti informazioni per la pulizia

Alcune parti in materiale plastico potrebbero scolorirsi leggermente, ma ciò non comporta nessuna conseguenza per la tua salute o il loro funzionamento.

Se il boccale e il gruppo coltelli non sono particolarmente sporchi dopo una preparazione, per pulirli può essere sufficiente una breve frullatura: versa nel boccale circa 1 litro di acqua con qualche goccia di detergente per stoviglie, seleziona la velocità 5 o 6 e premi più volte l'icona di inversione . Infine risciacqua bene e, se necessario, usa anche un panno morbido.

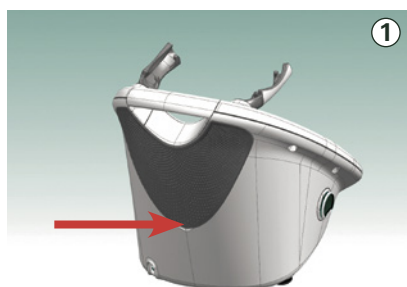
Per migliorare l'aerazione durante i periodi di inattività del Bimby® TM5, toglì il misurino dal coperchio del boccale.

SOSTITUZIONE DELLA GRIGLIA DI PROTEZIONE

Accessori per alcuni paesi

Sostituzione del filtro di protezione sul retro

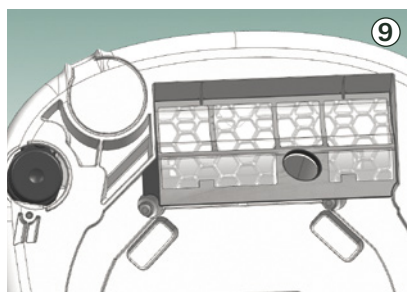
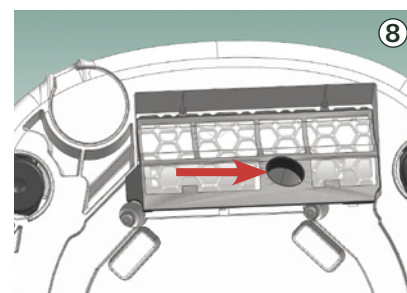
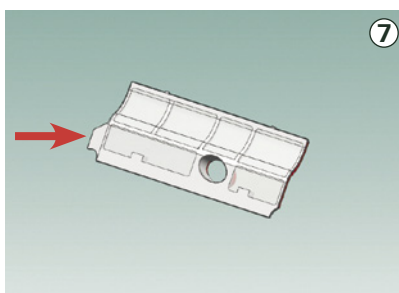
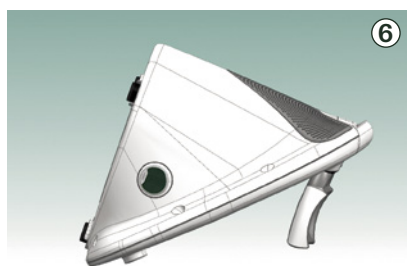
Stacca la spina di Bimby® TM5 dalla presa e rimuovi la griglia di ventilazione sollevandola dalle clip, facendo leva sull'apposita fessura inferiore ①. Potrai vedere il retro del Bimby® TM5 con le prese d'aria ②. Prendi il filtro di protezione dal retro ③ e inseriscilo in modo che si incastri perfettamente nelle prese d'aria ④. Ora puoi riposizionare la griglia di ventilazione, premendola con cautela nelle clip fino a quando si blocca del tutto in posizione. Non far mai funzionare il tuo Bimby® TM5 senza la copertura della griglia di ventilazione ⑤. Controlla il filtro di protezione ogni volta che pulisci l'esterno del tuo Bimby® TM5.



Sostituzione della griglia di protezione sul fondo dell'apparecchio

Per posizionare il filtro di protezione sul fondo del Bimby® TM5, stacca la spina dalla presa e rimuovi il boccale inclinando il Bimby® TM5 come mostrato nella figura (6). Prendi il filtro di protezione dalla base (7) e metti la protuberanza ovale di fronte alla base dell'apparecchio (8), inserendola nell'apposito spazio e poi premendo finché non senti che si è incastrata in posizione (9).

Per rimuovere il filtro di protezione, stacca la spina di Bimby® TM5 dalla presa, rimuovi il boccale e inclina l'apparecchio come quando hai inserito il filtro. Vedrai una linguetta sulla sinistra del filtro di protezione: tirala per rimuoverlo.



INDICAZIONI PER LE RICETTE PERSONALI

Per adattare le tue ricette personali, prendi come esempio ricette simili dai ricettari Bimby® TM5. La progettazione passo per passo delle ricette ufficiali è molto semplice e ti consente di capire come preparare le tue ricette personali con il tuo Bimby® TM5.

Successione degli ingredienti

Quando prepari una pietanza in base a una tua ricetta personale, tieni presente l'ordine delle varie fasi (per es. prepara prima gli ingredienti secchi).

Pesatura degli ingredienti

Prima di pesare ciascun ingrediente tocca l'icona bilancia  appena la bilancia segna 0,000 puoi aggiungere l'ingrediente.

Attenzione: non superare mai la tacca del livello massimo di capacità del boccale (2,2 litri).

Impostazione di tempo, temperatura e velocità

Per ottenere i risultati migliori, segui l'ordine suggerito nei seguenti esempi:

Esempio: riscaldamento normale

Impostazioni: 5 min./100 °C//vel. 1

- ① Imposta il timer su 5 minuti
- ② Imposta la temperatura su 100 °C
- ③ Gira il selettore di velocità su 1

Esempio: cuocere cibi delicati

Impostazioni: 5 min./90 °C//vel. 1

- ① Imposta il timer su 5 minuti
- ② Imposta la temperatura su 90 °C
- ③ Seleziona la funzione Antiorario 
- ④ Gira il selettore di velocità su 1

Esempio: tritare le verdure

Impostazioni: 7 sec/vel. 5:

- ① Imposta il timer su 7 minuti
- ② Gira il selettore di velocità su 5

Esempio: impastare

Impostazioni: 2 min/:

- ① Imposta il timer su 2 minuti
- ② Seleziona la modalità impasto 
- ③ Tocca il selettore per attivarlo e giralo in senso antiorario

Tritare e omogeneizzare

Quando triti o omogeneizzi degli ingredienti, prova prima con tempi brevi e valuta il risultato. Se non ha le caratteristiche che desideri, procedi con tempi più lunghi.

Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento dipende dai seguenti fattori:

- a) Temperatura iniziale degli ingredienti da scaldare
 - b) Quantità, peso e volume degli ingredienti
- Attenzione:** Non superare mai la capacità massima del boccale e del Varoma!
- c) Conducibilità termica degli alimenti da cuocere
 - d) Livello di temperatura impostato
 - e) Velocità
 - f) Presenza degli accessori (con/senza cestello/Varoma)

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore:	Cosa fare:
Bimby® TM5 non si accende.	Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente. Controlla che il Bimby® TM5 non sia nella modalità di spegnimento automatico.
Bimby® TM5 non scalda.	Controlla che siano stati preselezionati tempo e temperatura.
Bimby® TM5 si arresta durante in funzionamento.	Vedi il paragrafo “Salvamotore” a pagina 55.
Problemi con la bilancia.	Verifica che: il Bimby® TM5 non venga toccato quando premi il tasto bilancia; niente appoggi sul Bimby® TM5; il cavo non sia in tensione; i piedini dell'apparecchio siano puliti; la superficie di appoggio sia pulita, stabile, uniforme e non vibrante; il Bimby® TM5 non scivoli sul piano d'appoggio. Se il peso è corretto la bilancia sta funzionando.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare Bimby® TM5 se il cavo o la spina sono danneggiati, né se l'apparecchio funziona male, è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. Porta il tuo Bimby® TM5 al più vicino Centro Assistenza Autorizzato per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.

IMPORTANTE

Controlla regolarmente Bimby® TM5 e i suoi accessori, per verificare che non siano danneggiati. Non utilizzare il tuo Bimby® TM5 con accessori danneggiati. Non usare Bimby® TM5 se si è danneggiato: contatta il Servizio Assistenza Clienti o un Centro Assistenza Autorizzato.

NORME LEGISLATIVE/ COPYRIGHT

Per consumatori di paesi della UE: **Direttive relative al mercato statunitense**

Smaltimento dell'apparecchio



In conformità al D.lgs. 25 luglio 2005 n. 151 e successivi decreti di attuazione, il simbolo del  bidone barrato, riportato sugli apparecchi, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile dovrà essere smaltito secondo la relativa vigente legislazione e regolamentazione locale. Le informazioni aggiornate sulle modalità di smaltimento sono disponibili contattando il Servizio Clienti: 800-841811. Per informazioni contattare i relativi uffici comunali o municipali.

Numero di registrazione:
WEEE reg. no. 86265910 IT

Copyright ©

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

Si osservi che finora Bimby®TM5 è stato e viene solo prodotto, commercializzato, venduto e distribuito da Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk"). Bimby®TM5 non è stato né sviluppato/realizzato per il mercato statunitense, né è stato approvato per essere rilasciato in tale mercato. Perciò Bimby®TM5 è intenzionalmente non destinato a essere venduto o promosso negli USA in nessun modo da Vorwerk né da altri terzi autorizzati e non è fornito alcun servizio clienti relativo a Bimby®TM5 da parte di Vorwerk o di altre terze parti autorizzate negli USA.

Vorwerk non accetta né accetterà di assumersi alcun tipo di responsabilità per nessun danno e/o perdita di alcun tipo (compresi, ma non solo, ogni danno o perdita diretti, indiretti, speciali, incidentali, punitivi o emergenti, ogni perdita di profitto o perdita di business e ogni danno relativo a danni materiali, ferite e morte) che in qualsiasi modo deriva da un uso dell'apparecchio negli USA o è in relazione con tale uso o è provocato da tale uso o risulta da tale uso (compresi danni e/o perdite dovute alle diverse tensioni di alimentazione utilizzate negli USA). Le persone che utilizzano Bimby®TM5 negli USA lo fanno interamente a proprio rischio.

GARANZIA/ SERVIZIO CLIENTI

Garanzia per difetti dei materiali

Per il periodo di garanzia consultare il contratto di vendita.

Eventuali riparazioni di Bimby® TM5 dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente presso i Vorwerk Point o Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk.

Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con Bimby® TM5 (pagg. 16–17) o accessori originali Vorwerk. Non utilizzare mai Bimby® TM5 con accessori non forniti da Vorwerk per Bimby® TM5, poiché altrimenti la garanzia decade.

Servizio Clienti

Per qualsiasi informazione necessaria, contattate il Vostro Incaricato alla Vendita, la sede italiana del gruppo, oppure visitate il sito internet: www.bimby.it

Indirizzo sede di produzione

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG

Blombacher Bach 3

42270 Wuppertal

www.vorwerk-elektrowerke.de

Il Vostro Incaricato alla Vendita Bimby®:

Telefono _____

Fax _____

Cellulare _____

E-mail _____

Servizio Clienti Bimby®:

dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Telefono +39 800 84 18 11

e-mail assistenza tecnica@contemporaria.it

Vorwerk Point o Centri Assistenza autorizzati Vorwerk

Per dettagli sui Centri Assistenza Vorwerk Point o autorizzati più vicini a voi consultate www.bimby.it

Vorwerk Contemporaria

Via Ludovico di Breme, 45

Milano

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

bimby

