
bimby

BIMBY TM31

LIBRETTO ISTRUZIONI Conservare per una futura consultazione!



VORWERK

SOMMARIO

Norme per la Vostra sicurezza	5
Caratteristiche tecniche	8
Introduzione/Servizio Clienti	9
Il Vostro Bimby TM31	10
Prima di cominciare	12
Come inserire il boccale	12
Come rimuovere il gruppo coltelli	13
Come inserire il gruppo coltelli	14
Accessori	15
Boccale, ghiera	15
Coperchio del boccale, misurino	16
Cestello	17
Spatola	18
Farfalla	19
Varoma	20
Combinazioni Varoma.....	20
Come utilizzare il Varoma in modo corretto	21
Informazioni pratiche per l'uso del Varoma.....	24
Cucinare con Bimby TM31	25
Messa in funzione del Bimby TM31	25
Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo	26
Display multifunzione	27
Utilizzo della bilancia	27
Altre informazioni importanti sulla bilancia	28
Pulsante e display timer	29

Correzione del tempo preselezionato	30
Pulsanti temperature e led luminosi	30
Indicatore calore residuo	31
Velocità di sicurezza	31
Modalità di riscaldamento graduale	31
Temperatura Varoma	32
Manopola della velocità	32
Modalità di rimescolamento delicato	32
Rimescolamento	32
Frullatura/Omogeneizzazione	33
Pulsante Turbo	33
Funzionamento in senso orario/antiorario	34
Modalità impasto (Spiga).....	34
Informazioni da ricordare	35
Modalità di spegnimento automatico	35
Salvamotore	35
Primo uso e sovraccarico	35
Pulizia	36
Come pulire il boccale e il suo coperchio	36
Come pulire il gruppo coltelli	37
Come pulire il Varoma	37
Come pulire l'apparecchio principale	38
Altre importanti informazioni per la pulizia	38
Indicazioni per le ricette personali	39
Risoluzione dei problemi	40
Regole legislative	41
Servizio Assistenza	43
Centri Assistenza Autorizzati	44
Uffici	51

NORME PER LA VOSTRA SICUREZZA

Bimby TM31 è stato progettato per uso domestico o in settori simili di applicazione. Questo Prodotto è conforme alle norme più avanzate in materia di sicurezza. E' comunque opportuno leggere attentamente questo libretto istruzioni prima di cominciare ad utilizzare l'apparecchio e prendere nota delle seguenti raccomandazioni.

E' importante conservare questo libretto istruzioni per un utilizzo futuro. Esso è parte integrante del Prodotto Bimby TM31. Per questo motivo, è opportuno allegarlo sempre al Prodotto stesso, soprattutto nel caso in cui esso venga utilizzato da una terza persona.

Bimby TM31 non è stato studiato per l'utilizzo da parte di persone e bambini con disabilità motorie, sensoriali o psichiche – o con mancanza delle necessarie competenze – senza che vi sia la supervisione o la spiegazione da parte di persone responsabili della loro sicurezza. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini, per evitare che questi ultimi ne facciano un uso improprio.

Bimby TM31 soddisfa le norme di sicurezza del paese nel quale è stato venduto da un'organizzazione Vorwerk autorizzata. Non è possibile garantire la conformità alle norme di sicurezza locali nel caso in cui Bimby TM31 venga usato in qualsiasi altro paese. Vorwerk non risponde pertanto di danni che possono derivarne.

Pericolo di scossa elettrica

- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.
- Ispezionare regolarmente l'apparecchio, i suoi accessori, compreso il boccale, e il cavo di alimentazione. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Servizio clienti Vorwerk competente o un tecnico Vorwerk autorizzato alle riparazioni.
- Eventuali riparazioni di Bimby TM31 dovranno essere effettuate solo ed esclusivamente dal Servizio clienti Vorwerk competente o da un tecnico Vorwerk autorizzato alle riparazioni. Questo vale anche in caso di guasto al cavo di alimentazione, che dovrà essere sostituito solo presso il Centro Assistenza Vorwerk. Manomissioni, riparazioni o manutenzioni dell'apparecchio non eseguite correttamente e da persone inesperte possono essere causa di serio rischio a danno dell'utilizzatore.

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

- Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2 litri.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale.
- Prima dell'utilizzo accertarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente e sia pulita. Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente la guarnizione, effettuare la sostituzione al massimo ogni due anni.
- Aprire il coperchio del boccale solo dopo che il cibo lavorato non è più in movimento. Ciò è particolarmente importante se si usano velocità alte (superiori alla 5).
- Non tentare mai di aprire il coperchio del boccale con la forza. Aprire il coperchio solo dopo che la manopola della velocità indica la posizione di coperchio aperto.
- Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Bimby TM31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.
- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dall'apertura del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nell'apertura lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellata, zuppa) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10, Turbo).
- Quando si stanno lavorando cibi caldi (a temperature superiori a 60 °C) non toccare il misurino né attivare la funzione Turbo.
- Non usare la temperatura Varoma per riscaldare o bollire grandi quantità di cibo.
- Usare velocità basse (1-2) mentre è attiva la temperatura Varoma. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma in ebollizione.
- Posizionare il Bimby TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile in particolare quando si utilizza il Varoma.
- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale.

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.
- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati in entrambi i lati del coperchio.
- Non utilizzare mai il Varoma senza il coperchio del Varoma.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione che il vapore e le gocce di condensa non possano entrare in contatto con Voi.
- Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dall'apertura del coperchio del boccale.
- Tenere il Bimby TM31 fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.
- Accertarsi che le fessure per il vapore poste sul coperchio non siano ostruite in alcun modo, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.

Pericolo di infortunio causato dal contatto con parti calde

- Si raccomanda di tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e di avvisarli che boccale e Varoma possono scaldarsi e causare scottature.

Pericolo di infortunio causato dalla fuoriuscita di cibo freddo (temperatura inferiore a 60°C)

- Tener ben fermo il misurino mentre Bimby TM31 è in funzione a velocità medie (3-6) o elevate (7-10), oppure quando si aziona la funzione Turbo per tritare o si riduce in purea fredda il contenuto del boccale.

Pericolo di infortunio causato dall'utilizzo di oggetti o accessori estranei

- Utilizzare solo accessori forniti in dotazione con Bimby TM31 (pag. 10–11) o accessori originali Vorwerk.
- Non utilizzare mai Bimby TM31 con accessori non forniti da Vorwerk.
- Utilizzare solo il misurino originale per chiudere l'apertura del boccale. Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.
- Utilizzare sempre e solo la spatola provvista di disco di sicurezza per mescolare gli ingredienti nel boccale. Non utilizzare altri oggetti come cucchiaini, mestoli, o altri utensili per mescolare, in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.
- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.

Bimby TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione

- Posizionare Bimby TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Tenere Bimby TM31 a una distanza sufficiente dal bordo di tale superficie, in modo che non possa cadere accidentalmente.
- Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero apparecchio: non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.

Rischio di danneggiamento

- **Dalla fuoriuscita degli alimenti:** nell'inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che esso sia completo di guarnizione. In assenza della stessa, gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando l'apparecchio.
- **Dal vapore:** assicurarsi che vi sia spazio libero a sufficienza sopra l'apparecchio (distanza di sicurezza da pensili, scaffali, ripiani) e intorno ai lati, per prevenire un eventuale danno provocato dal vapore caldo.
- **Da fonti di calore:** non posizionare il Bimby TM31 vicino a fonti di calore, ad esempio caloriferi, fornelli, ecc. Non porre il Bimby o il suo cavo di collegamento su alcuna fonte di calore (ad es. piastre calde, fornelli o forno) che accesa inavvertitamente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- **Dall'insufficiente raffreddamento del motore di Bimby TM31:** assicurarsi che le fessure per l'aerazione su entrambi i lati dell'apparecchio (1) non siano otturate da schizzi, sostanze grasse, residui di cibo e che non siano coperte. In caso contrario si potrebbe verificare un danno all'apparecchio.
- **Da un uso improprio:** usare Bimby TM31 solo con corrente alternata e con una presa di alimentazione installata correttamente da uno specialista. La tensione e la frequenza di rete devono corrispondere a quelle riportate sulla targhetta (in cima all'apparecchio principale).

CARATTERISTICHE TECNICHE

Marchi di conformità



Motore	Motore universale Vorwerk esente da manutenzione, 500 W carico nominale. Regolazione graduale numero giri da 100 a 10200 al minuto (Funzione rimescolamento delicato: 40 giri/ minuto). Velocità speciale per impastare (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.															
Riscaldamento	Assorbimento corrente 1000 W. Protezione da surriscaldamento.															
Bilancia incorporata	Intervallo di misurazione da 5 a 100 g ad incrementi di 5 g; da 100 a 2000 g ad incrementi di 10 g (fino ad un massimo di 6 kg).															
Involucro	Materiale plastico di alta qualità.															
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capienza massima: 2 litri.															
Valore allacciamento	Soltanto per corrente alternata a 220 ... 240 V ~ 50/60 Hz. Assorbimento massimo 1500 W. Cavo alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.															
Misure e peso	<table><thead><tr><th></th><th>Varoma escluso</th><th>Varoma</th></tr></thead><tbody><tr><td>Altezza</td><td>30,0 cm</td><td>Altezza 11,8 cm</td></tr><tr><td>Larghezza</td><td>28,5 cm</td><td>Larghezza 38,5 cm</td></tr><tr><td>Profondità</td><td>28,5 cm</td><td>Profondità 27,5 cm</td></tr><tr><td>Peso</td><td>6,3 kg</td><td>Peso 0,8 kg</td></tr></tbody></table>		Varoma escluso	Varoma	Altezza	30,0 cm	Altezza 11,8 cm	Larghezza	28,5 cm	Larghezza 38,5 cm	Profondità	28,5 cm	Profondità 27,5 cm	Peso	6,3 kg	Peso 0,8 kg
	Varoma escluso	Varoma														
Altezza	30,0 cm	Altezza 11,8 cm														
Larghezza	28,5 cm	Larghezza 38,5 cm														
Profondità	28,5 cm	Profondità 27,5 cm														
Peso	6,3 kg	Peso 0,8 kg														

INTRODUZIONE/ SERVIZIO CLIENTI

Gentile Cliente,

congratulazioni per aver scelto Bimby TM31!

Assistendo alla Dimostrazione Bimby TM31, avrà sicuramente iniziato ad apprezzare molti dei benefici di Bimby. Dando fiducia all'esperienza del Nostro Incaricato alla Vendita, avrà avuto modo di capire come la versatilità del nostro Prodotto sia in grado di soddisfare tutti i Suoi specifici bisogni alimentari.

E' 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 TM31. 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

Per qualsiasi domanda o difficoltà non esiti a contattare:

il Suo Incaricato alla Vendita:

Telefono _____

Fax _____

Cellulare _____

E-mail _____

Centro Assistenza Autorizzato: vedi lista allegata.

Contatti dell'Azienda:

Vorwerk Contempora

Via Ludovico di Breme, 33

20156 Milano

Tel. 02.3347641 – Fax 02.334764764

Sevizio Customer Care: 800-841811

Questo libretto d'istruzioni è disponibile in altre lingue sul sito www.thermmix.com

Versione: 20120816/230

IL VOSTRO BIMBY TM31

Dopo aver aperto il pacco, accertarsi che all'interno ci siano tutti i componenti del Bimby TM31:

- Bimby TM31 compresi boccale e coperchio
- Cestello
- Farfalla
- Misurino
- Spatola
- Varoma
- Libro base
- Libretto istruzioni





① Apparecchio principale

② Boccale

③ Ghiera

④ Guarnizione gruppo coltelli

⑤ Gruppo coltelli

⑨ Coperchio del boccale

⑩ Farfalla

⑪ Spatola con disco di sicurezza

⑫ Cestello

⑬ Misurino

⑭ Guarnizione coperchio del boccale

Varoma

⑥ Coperchio del Varoma

⑦ Vassoio del Varoma

⑧ Recipiente del Varoma

PRIMA DI COMINCIARE


Congratulazioni per aver acquistato Bimby TM31!


Prima di utilizzare il Bimby TM31 per la prima volta, è necessario assistere alla Dimostrazione di un Incaricato alla vendita qualificato da Vorwerk Contemporanea. A questo punto, il miglior modo di conoscere Bimby è iniziare ad usarlo.

Prima di cominciare

Posizionare il Bimby su un piano solido e uniforme, in modo che non possa scivolare. È importante assegnare a Bimby TM31 un posto fisso in cucina, dove possa essere utilizzato con comodità. Pulire tutti i componenti di Bimby TM31 in modo accurato prima di utilizzarlo per la prima volta. Per farlo, seguire le istruzioni nel capitolo dedicato alla pulizia dell'apparecchio (vedi pag. 36).

Come inserire il boccale


Prima di inserire il boccale, accertarsi sempre che la manopola della velocità sia sulla posizione  ①. Appoggiare il boccale nella sua sede con l'impugnatura rivolta verso di sé fino ad incastro avvenuto.

Il boccale è stato inserito correttamente se l'impugnatura è rivolta verso di sé, come illustrato in figura ②, e se il boccale è saldamente agganciato all'apparecchio. Per posizionare correttamente il coperchio, premere verticalmente il coperchio del boccale dentro al boccale, con la freccia rivolta in corrispondenza dell'impugnatura ③. Quindi ruotare il coperchio in senso orario ④, quando si sente scattare in posizione assicurarsi che sia girato fino all'arresto. Girare la manopola della velocità a posizione del coperchio chiusa , altrimenti il Bimby TM31 non si accende!



ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

Non tentare mai di aprire il coperchio del boccale con la forza. Aprire il coperchio solo dopo che la manopola delle velocità indica la posizione di coperchio aperto .

Come rimuovere il gruppo coltelli

Per estrarre il gruppo coltelli: tenere il boccale con una mano, con l'altra mano girare la ghiera del boccale di 30 gradi in senso orario e tirarla verso il basso ⑤. Afferrare con cautela il gruppo coltelli dalla parte superiore ed estrarlo insieme alla sua guarnizione ⑥.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

IMPORTANTE:

Fare attenzione a non far cadere accidentalmente il gruppo coltelli.



Come inserire il gruppo coltelli

Per riposizionare il gruppo coltelli, seguire le istruzioni di «estrazione» in ordine inverso.

Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale ① spingendolo nell'apertura in fondo al boccale ②.

ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

Nell'inserire il gruppo coltelli, assicurarsi che esso sia completo di guarnizione. In assenza della stessa, gli alimenti da frullare o cuocere potrebbero fuoriuscire danneggiando l'apparecchio.

Ora riposizionare la ghiera del boccale dal basso nel gruppo coltelli. Spingere il gruppo coltelli attraverso l'apertura nella parte inferiore del boccale con una mano. Con l'altra mano tenere il boccale e ruotare (contemporaneamente) la ghiera del boccale di 30 gradi in senso antiorario fino ad incastro avvenuto ③.



ACCESSORI

Prima di iniziare ad usare il Vostro nuovo Bimby TM31, desideriamo presentarVi i suoi accessori nel dettaglio. Sono la prova tangibile di un minuzioso lavoro di progettazione. Ciascun componente è stato progettato in maniera intelligente per assolvere più funzioni.

Boccale

All'interno e all'esterno del boccale vi sono delle tacche che indicano il livello di riempimento: ciascuna tacca corrisponde a 0,5 litri (4). Il boccale ha una capacità massima di 2 litri (5).

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- La capacità massima del boccale è di 2 litri.
- Non superare la tacca del livello massimo di capacità del boccale.

Ghiera del boccale

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: non c'è bisogno di mettere tovagliette o sottopentola sotto il boccale.

IMPORTANTE:

La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa e quindi agganciata. Se non si inserisce correttamente la ghiera, potrebbero danneggiarsi gli altri componenti del Bimby.



Coperchio del boccale

Il coperchio serve a chiudere il boccale. Per motivi di sicurezza, Bimby TM31 non si azionerà finché il coperchio non sarà stato posizionato e chiuso correttamente. Non tentare mai di forzare il coperchio per aprirlo, mentre l'apparecchio è chiuso. Fare attenzione ad applicare correttamente la guarnizione al coperchio. Mettere il coperchio in posizione capovolta sul piano da lavoro ed inserire la guarnizione sul coperchio, spingendola nell'apposita sede, finché sentirete uno «scatto» ①. La guarnizione evita le fuoriuscite di liquidi o cibi fra coperchio e boccale durante la cottura.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

Prima dell'utilizzo accertarsi che la guarnizione del coperchio sia montata correttamente e sia pulita. Controllare regolarmente l'assenza di eventuali danni. In caso di danni o perdite sostituire immediatamente la guarnizione, effettuare la sostituzione al massimo ogni due anni.



Quando si lava il coperchio, smontare e pulire la guarnizione a parte.

Misurino

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Tener presente che singoli schizzi caldi possono fuoriuscire dall'apertura del coperchio del boccale. Porre il misurino correttamente nell'apertura lasciandolo in posizione soprattutto quando si lavorano cibi caldi (come marmellata, zuppa) a velocità medie (da 3 a 6) o elevate (da 7 a 10, Turbo).
- Non coprire il coperchio del boccale con asciugamani o altro.

Il misurino assolve più funzioni: in primo luogo funge da tappo di chiusura dell'apertura del coperchio, per evitare dispersioni di calore e spruzzi di cibi durante la frullatura o la cottura.

Il misurino può essere usato anche per misurare gli ingredienti. Se riempito fino all'orlo, il misurino contiene 100 ml, mentre un misurino riempito a metà (tacca intermedia) contiene 50 ml.

Il misurino deve essere sempre posizionato nel coperchio con il foro verso l'alto ②. (Soltanto quando si usa la farfalla, il misurino va posizionato con il foro rivolto verso il basso).

E' possibile aggiungere liquidi nel boccale, senza dover sollevare il misurino. Versare semplicemente il liquido sul coperchio: colerà gradualmente da solo dentro il boccale.

Per aggiungere ingredienti solidi dal foro del coperchio, sollevare il misurino e versarli direttamente nel boccale.

Cestello

Il cestello del Bimby TM31 è fatto di materiale plastico di alta qualità. Come il misurino, anche il cestello assolve più funzioni:

- Filtrare spremute di frutta e succhi di verdura. Tritare e omogeneizzare gli ingredienti nel Bimby TM31, poi inserire il cestello nel boccale e utilizzarlo come filtro per versare il succo, servendosi della spatola per tenere fermo il cestello ③.
- I cibi delicati come le polpette di carne o di pesce, che non sono adatti ad essere preparati nel boccale, potranno essere cotti nel cestello, adatto per cuocere in umido o a vapore.
- Cucinare i contorni: ad es. riso o patate.

Estrarre il cestello dal boccale è semplicissimo: inserire l'uncino della spatola nell'apposito incavo a V sul cestello ④ e sollevare ⑤. E' possibile rimuovere la spatola in qualsiasi momento.

- I piedini alla base del cestello permettono ai succhi di sgocciolare dai cibi, contenuti nel cestello ⑥.
- Per ridurre i liquidi dei cibi nel boccale (ad es. il sugo di pomodoro) posizionare il cestello sopra il coperchio, al posto del misurino ⑦.



Spatola

La spatola ① è un altro esempio della progettazione intelligente di Bimby TM31.

- La spatola del Bimby TM31 è l'unico strumento che si può usare per mescolare o incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Inserirlo nel boccale dall'alto, attraverso l'apertura del coperchio ②. Il disco di sicurezza impedisce che la spatola entri in contatto con il gruppo coltelli, il che significa che è possibile utilizzare la spatola durante la cottura, la bollitura o la triturazione.
- Si può usare la spatola anche per raccogliere gli ingredienti rimasti nel boccale. La punta della spatola è appositamente studiata per inserirsi perfettamente tra le lame del gruppo coltelli e la parete del boccale.
- La spatola è dotata di un disco di sicurezza dalla forma particolare che le impedisce di rotolare dal piano di lavoro.
- Si può usare per tenere fermo il cestello quando si filtrano i succhi di frutta o di verdura.
- Si può usare per estrarre il cestello (vedi pag. 17, fotografia 4).



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dall'utilizzo di oggetti estranei

- Utilizzare sempre e solo la spatola provvista di disco di sicurezza (fornita in dotazione con Bimby TM31) per mescolare gli ingredienti nel boccale.
- Chiudere sempre il coperchio del boccale prima di inserire la spatola dall'apposito foro.
- Non utilizzare altri oggetti come cucchiaini, mestoli o altri utensili per mescolare, in quanto potrebbero rimanere impigliati nel gruppo coltelli in movimento, provocando eventualmente anche ferite.

Farfalla

- La farfalla ③ (qui posizionata sopra il gruppo coltelli ④) vi permetterà di raggiungere risultati eccellenti quando vorrete montare la panna o gli albumi a neve. E' anche lo strumento ideale per preparare dessert vellutati e cremosi.
- Quando si fa bollire il latte o si preparano salse e budini, la farfalla consente il movimento costante degli ingredienti, evitando che si attacchino e si brucino.

Posizionare e rimuovere la farfalla è molto semplice: è sufficiente posizionarla come mostrato nella fotografia ⑤.

L'estremità a forma di sfera ne garantisce la facile rimozione.

Per rimuovere la farfalla afferrare l'estremità a forma di sfera e estrarre con rotazioni in entrambe le direzioni.

⚠ ATTENZIONE

- Azionare la manopola della velocità solo dopo aver posizionato la farfalla nella sua sede.
- Quando si usa la farfalla, non selezionare mai una velocità superiore a 4.
- Non usare mai la spatola con la farfalla.
- Non aggiungere ingredienti che possano danneggiare o bloccare la farfalla durante il funzionamento delle lame, con la farfalla inserita.



Varoma

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)

Tutte le componenti sono realizzate in materiale plastico per alimenti di prima qualità.



AVVISO

- Riporre sempre il Varoma chiuso dal suo coperchio ①.
- Utilizzare il Varoma solo con Bimby TM31 (non è compatibile con forno a microonde, forno tradizionale o altre apparecchiature).

Combinazioni Varoma

Si può utilizzare il Varoma nelle due combinazioni seguenti:

Combinazione 1:

Recipiente del Varoma con vassoio interno e con coperchio ②.

E' la combinazione migliore per cuocere contemporaneamente cibi diversi, ad esempio verdure, carne o pesce oppure per cucinare una notevole quantità dello stesso ingrediente, ad esempio ravioli o fagottini di impasto.

Combinazione 2:

Recipiente del Varoma con coperchio ③.

E' la combinazione migliore per cuocere grossi quantitativi dello stesso alimento, ad esempio verdure, patate, pezzi di carne o salsicce.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

Non usare mai il Varoma senza il suo coperchio.

IMPORTANTE:

Se il coperchio non viene posizionato correttamente, il vapore fuoriesce e gli alimenti dentro il Varoma non cuociono bene.

Come utilizzare il Varoma in modo corretto

Il Varoma è un accessorio progettato su misura per il Bimby TM31 e può essere utilizzato soltanto con esso.

Di conseguenza, prima di poter utilizzare il Varoma, è necessario preparare il Bimby TM31 correttamente:

Fase 1: Preparazione del Bimby TM31

Posizionare il boccale nella sua sede. Versarvi almeno 0,5 litri (500 g) di acqua per una cottura a vapore di 30 minuti. Se si utilizza anche il cestello per la cottura a vapore, inserire il cestello prima di riempirlo con gli ingredienti, ad es. riso o patate. Chiudere il boccale con il coperchio e agganciarlo.

Per dare un tocco diverso e appetitoso ai piatti, è possibile usare una miscela di acqua e vino oppure del brodo vegetale, al posto dell'acqua.

Fase 2: Riempire il Varoma

Mettere il coperchio del Varoma in posizione capovolta sul piano da lavoro (4) e appoggiarvi sopra il recipiente, che si incastrerà perfettamente nella scanalatura.

A questo punto riempire il recipiente con i cibi che si intende cuocere a vapore (5). Assicurarsi che alcune fessure rimangano libere, cosicché il vapore possa circolare agevolmente.

Nel riempire il Varoma, disporre un primo strato con i cibi che richiedono una cottura più lunga e mettere sopra i cibi che richiedono un tempo di cottura inferiore.

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



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Accertarsi che le fessure per il vapore poste sul coperchio non siano ostruite e che alcune fessure del recipiente e del vassoio del Varoma rimangano libere, altrimenti potrebbe verificarsi una fuga incontrollata di vapore.
- Posizionare il Varoma in modo corretto e stabile sul boccale.

Per utilizzare il vassoio del Varoma: inserire il vassoio nel recipiente del Varoma, assicurarsi che il vassoio sia posizionato in modo aderente e stabile e riempirlo con gli ingredienti ①.

Posizionare il Varoma ben diritto sul coperchio del boccale (senza il misurino) in modo che sia ben stabile e fermo ②.

Chiudere con il coperchio del Varoma ③ in modo che sia ben aderente, per non far fuoriuscire il vapore.



①



②



③

IMPORTANTE:

Quando si utilizza 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.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua

- Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.
- Tenere il Bimby fuori dalla portata dei bambini, in particolare quando si utilizza il Varoma, e avvisarli dei pericoli del vapore e della condensa calda, che possono fuoriuscire dal Varoma.

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

- Usare velocità basse (☑ -2) mentre è attiva la temperatura Varoma. Velocità elevate possono portare alla fuoriuscita di schizzi caldi di cibo o trasformare l'acqua in schiuma in ebollizione.

Fase 3: Cuocere a vapore con il Varoma ③

Tutto ciò che rimane da fare è programmare il tempo di cottura e selezionare la temperatura Varoma sul pannello di controllo. Il processo di cottura inizia nel momento in cui si porta la manopola della velocità su una velocità più bassa (☑ -2). Il tempo inizia a scorrere. L'acqua, o l'altro liquido versato nel boccale, inizia a scaldarsi fino a raggiungere i 100°C e si forma dunque del vapore caldo, che sale attraverso l'apertura del coperchio del boccale del Bimby TM31 e passa nel Varoma. I cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo. Ricordare che la temperatura massima del Varoma è di 120°C a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dal vapore o dalla condensa di acqua.

- Toccare solamente i manici del Varoma, posizionati su entrambi i lati del coperchio.
- Rimuovere il coperchio del Varoma facendo attenzione che il vapore e le gocce di condensa non possano entrare in contatto con voi.
- Tener presente che, quando si rimuove l'intera unità del Varoma, il vapore caldo continuerà a salire dall'apertura del coperchio del boccale.



Mentre i cibi sono in cottura, è sempre possibile verificare il punto di cottura. E' sufficiente portare la manopola della velocità sul simbolo di (☐/☐).

Per aprire il Varoma, inclinare leggermente il coperchio sul davanti, in modo da far uscire il vapore da dietro (4). Far sgocciolare dentro il recipiente e il vassoio del Varoma la condensa che si sarà depositata all'interno del coperchio, tenendolo in posizione centrale sopra il Varoma stesso. Mettere poi il coperchio del Varoma capovolto sul piano da lavoro. Appoggiarvi sopra il recipiente e il vassoio del Varoma.

Informazioni pratiche per l'uso del Varoma

La descrizione precedente mostra chiaramente quanto sia facile utilizzare il Varoma.

Nel preparare le Vostre ricette, è opportuno ricordare sempre queste semplici regole fondamentali:

- Mettere acqua a sufficienza nel boccale.



IMPORTANTE:

30 minuti di cottura a vapore richiedono 0,5 litri di acqua (500 g). Per ogni 15 minuti di cottura in più, aggiungere 250 g di acqua.

- La base del recipiente e del vassoio del Varoma è dotata di una griglia di regolari piccole fessure, che garantiscono la distribuzione uniforme del vapore all'interno del Varoma. I cibi andrebbero sempre posizionati in modo da lasciare libere quante più fessure possibile: di solito è sufficiente disporre i cibi «alla rinfusa».
- Si possono cuocere cibi di consistenza diversa contemporaneamente. Mettere alla base i cibi che richiedono un tempo di cottura più lungo e sopra i cibi che cuociono prima. Es: le verdure nel recipiente del Varoma e il pesce nel vassoio del Varoma.
- Le verdure cuociono più uniformemente se prima tagliate a pezzi simili. I tempi di cottura sono sempre indicativi e dipendono dalla qualità, dalla maturità e dalla dimensione degli ingredienti, come anche dai gusti personali.
- Oliare il recipiente e il vassoio del Varoma per assicurarsi che i cibi, come la carne, il pesce o gli impasti, non si attacchino alla superficie.
- Non addensare salse o passati prima che sia terminata la cottura a vapore. L'addensamento può fermare l'evaporazione e rallentare la cottura a vapore.
- Il coperchio del Varoma può essere utilizzato capovolto per contenere il recipiente e il vassoio del Varoma. ①. Può essere anche usato come vassoio, per servire a tavola i cibi direttamente nel Varoma.

CUCINARE CON BIMBY TM31

AVVISO

Bimby TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione

Posizionare Bimby TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Bimby TM31 possa cadere accidentalmente.

Rischio di danneggiamento causato da vapore


Tener presente che il vapore può fuoriuscire dai lati e dalla parte superiore del coperchio del Varoma durante la cottura.



Trovate da subito un posto fisso in cucina per il Vostro Bimby TM31 cosicché sia sempre pronto ed a portata di mano tutte le volte che ne avete bisogno.

Messa in funzione di Bimby TM31

Estrarre con delicatezza il cavo elettrico dal corpo macchina e collegarlo alla presa di corrente (230 V). La lunghezza del cavo è regolabile, fino a 1 m. Se non serve tutta la lunghezza del cavo, è possibile riavvolgere la parte che avanza all'interno di Bimby TM31, evitando così «grovigli» di cavi! Accertarsi che il cavo non sia teso affinché la bilancia possa funzionare correttamente. Non collocare l'apparecchio sopra il cavo perché, in tal caso, non sarebbe stabile e la bilancia non peserebbe con precisione. Ora l'apparecchio è utilizzabile e il display mostra la modalità timer ②.

L'apparecchio viene acceso o commutato nella modalità di stand by premendo il tasto .

Prima di cominciare a usare il Vostro Bimby TM31, prendere in considerazione i seguenti consigli per semplificare il lavoro:

Il Bimby TM31 è dotato di un dispositivo di sicurezza che gli impedisce di azionarsi qualora il boccale non sia stato inserito correttamente e il coperchio non sia stato chiuso correttamente (la manopola della velocità è bloccata).

Un analogo dispositivo di sicurezza impedisce al coperchio di aprirsi durante il funzionamento. La bilancia elettronica funziona a temperature comprese tra -20°C e $+50^{\circ}\text{C}$. In caso di trasporto dell'apparecchio durante il periodo invernale a temperature inferiori a -20°C , aspettate finché il Bimby TM31 raggiunge di nuovo la temperatura ambiente. Così facendo, la bilancia integrata tornerà

a funzionare perfettamente. Se pensate di non utilizzare il Vostro Bimby TM31 per un lungo periodo, si raccomanda di scollegarlo dalla rete staccando la spina dalla presa di corrente, così come si fa con tutti gli apparecchi elettrici (economizzare sul consumo di energia elettrica/si veda anche: «Modalità di spegnimento automatico», pag. 35).



AVVISO

Rischio di infortunio causato dall'insufficiente raffreddamento del motore di Bimby TM31:

assicurarsi che le fessure per l'aerazione su entrambi i lati dell'apparecchio ① non siano otturate da schizzi, sostanze grasse, residui di cibo e che non siano coperte. In caso contrario si potrebbe verificare un danno all'apparecchio.

Spiegazione dei simboli sul pannello di controllo



- | | | |
|---------------------------------------|--|------------------------|
| 🕒 Pulsanti timer | 🍲 Pulsante modalità impasto | 🔒 Coperchio chiuso |
| 🌡 Pulsanti temperatura | ⚖ Pulsante bilancia | 🔓 Coperchio aperto |
| 🌀 Modalità di rimescolamento delicato | 🔄 Pulsante per il funzionamento in senso orario/antiorario | ⏻ Pulsante di stand by |

Display multifunzione

Al centro in alto sul pannello di controllo, trovate il display digitale. Il display fornisce le seguenti informazioni:

- Modalità bilancia ⚖️
- Modalità timer ⌚
- La funzione Antiorario è stata selezionata ↻
- Bimby è in modalità impasto 🌀

I simboli ⚖️ e ⌚ indicano se l'apparecchio è in modalità timer o bilancia. Gli altri due simboli indicano che le rispettive funzioni sono attive (↻ o 🌀).

Utilizzo della bilancia ⚖️

La bilancia integrata permette di pesare tutti gli ingredienti direttamente nel boccale o nel Varoma. Si raccomanda di osservare i seguenti passi nell'ordine indicato:

Fase 1: Posizionare il boccale. Il display mostrerà il timer 00:00 (2).

Fase 2: Premere il tasto bilancia. Attendere il "bip" e il display mostrerà l'indicazione 0.000 (3).

IMPORTANTE:

Mentre si preme il tasto bilancia non toccare nessun altro tasto e non appoggiare niente sul Bimby.

Fase 3: Versare il primo ingrediente (massimo 2,0 kg) e controllare il peso sul display (4).

Fase 4: Se volete aggiungere più ingredienti, premete nuovamente il tasto bilancia per azzerare il display e versare l'ingrediente successivo.

E' possibile ripetere l'operazione tutte le volte che si desidera fino a raggiungere un peso massimo complessivo di 6 kg.

L'oscillazione è: fino a 2 kg +/-30 g.



Altre importanti informazioni sulla funzione bilancia

La modalità bilancia funziona da 5 g fino a 6,0 kg, pesabili in tre volte da massimo 2 kg ognuna.

Nel pesare e aggiungere gli ingredienti con la modalità bilancia, versare sempre gli ingredienti lentamente perché la bilancia ha bisogno di due/tre secondi prima di rilevare il peso corretto sul display. Se togliete un ingrediente dal boccale dopo aver premuto il tasto bilancia, sul display apparirà il messaggio mostrato nella figura ①:

Quando si aggiungono gli ingredienti servendosi della modalità bilancia, non versare più di 2,0 kg per volta. Se si aggiungono più di 2,0 kg per volta, il display comincerà a lampeggiare per indicare un sovraccarico ②.

Per una maggiore precisione della bilancia, premere sempre il tasto bilancia prima di pesare o di utilizzare la modalità bilancia. Fare attenzione a non muovere l'apparecchio durante la pesatura.

Dopo aver premuto il pulsante bilancia, Bimby rimane in questa modalità per 5 minuti, se nessun altro pulsante viene premuto nel frattempo. Dopo i 5 minuti, il Bimby ritorna automaticamente in modalità timer. Se il pulsante bilancia viene ripremuto, il conteggio dei 5 minuti ricomincia.

Il display fornisce informazioni utili mentre si pesano o si aggiungono ingredienti. Ricordare di rispettare il peso massimo di 2,0 kg per ogni operazione di pesatura successiva.



Pulsanti e display timer ⌚

Per scaldare o cucinare i cibi nel Vostro Bimby TM31, seguire i seguenti passaggi nell'ordine indicato:

Fase 1: Selezionare il tempo.

Servitevi dei pulsanti del timer per impostare il tempo di cottura fino a un massimo di 60 minuti Ⓜ.

Premete il tasto + per aumentare il tempo e il tasto – per diminuirlo. Premere velocemente i tasti per modificare il tempo gradualmente.

Se invece si desidera incrementare velocemente il tempo indicato sul display, tenete premuto il tasto +, es. Ⓜ.

Incremento del tempo:

da **0 a 1** minuto **1 secondo** alla volta

da **1 a 10** minuti **30 secondi** alla volta

da **10 a 60** minuti **1 minuto** alla volta

Quando il display è nella posizione 00:00 è possibile preselezionare il timer direttamente a un minuto premendo velocemente –; in questo modo non si deve incrementare di secondo in secondo.

Successivamente procedere come indicato sopra. Premere entrambi i pulsanti contemporaneamente, per impostare il tempo sullo 00:00 Ⓜ.

Fase 2: Selezionare la temperatura (vedi pag. 30).



Selezionare la temperatura per scaldare o cuocere. Se tale operazione non è necessaria passare al punto 3.

Fase 3: Avviare la velocità (vedi pag. 32).

Dopo aver avviato l'indicatore della velocità, il conteggio del tempo preimpostato avviene alla rovescia, fino a raggiungere lo 00:00.

Se la lavorazione che si sta effettuando è a freddo, l'apparecchio si arresta automaticamente allo scadere del tempo preimpostato e un segnale sonoro avviserà che l'apparecchio ha finito.

Se la lavorazione che si sta effettuando è a caldo, allo scadere del tempo preimpostato le lame continueranno a girare alla velocità minima (modalità di rimescolamento delicato).



Per spegnere il segnale acustico ruotare la manopola della velocità fino a portarla sulla posizione  / .



IMPORTANTE:

Il funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare) è possibile solo dopo aver preselezionato il tempo di cottura.

Correzione del tempo preselezionato

È possibile modificare il tempo preselezionato in qualsiasi momento, anche durante il funzionamento di Bimby: premete il tasto – per diminuire il tempo e il tasto + per aumentarlo. Se si porta la manopola della velocità sulla posizione  /  prima dello scadere del tempo preimpostato, ad esempio per aggiungere un ingrediente, il display lampeggia indicando il tempo residuo finché non si gira la manopola della velocità, dopodiché la lavorazione degli alimenti riprende senza problemi. Se si desidera fermare del tutto la lavorazione prima dello scadere del tempo preimpostato, premere entrambi i tasti timer contemporaneamente: il display smetterà di lampeggiare e a questo punto è possibile reimpostare il tempo. Nel caso in cui si azioni la manopola velocità senza aver prima programmato il tempo, l'apparecchio si fermerà automaticamente dopo un massimo di 60 minuti, alla scadenza dei quali partirà un segnale sonoro.



Pulsanti temperatura e led luminosi


I pulsanti della temperatura possono essere utilizzati per impostare una temperatura compresa tra 37 °C e 100 °C. Ogni pulsante è dotato di un proprio indicatore luminoso colorato che lampeggia non appena viene premuto il relativo pulsante ①:

37 °C (99 °F)	= Verde
50 °C e 60 °C (122 °F e 140 °F).....	= Giallo
70 °C e 80 °C (158 °F e 176 °F).....	= Arancione
90 °C, 100 °C e Varoma (194 °F e 212 °F)	= Rosso

I led luminosi della temperatura costituiscono dei punti di riferimento.

Una volta raggiunta la temperatura preselezionata durante la cottura, il led luminoso smette di lampeggiare e rimane acceso fisso.

I led luminosi mostrano la temperatura che viene raggiunta via via durante il processo di riscaldamento. Ad esempio, se viene impostata una temperatura di 90 °C, il led corrispondente comincia a lampeggiare. Man mano che il Bimby si riscalda, si accendono uno dopo l'altro i led delle temperature di 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C e 80 °C fino a raggiungere la temperatura di 90 °C. A questo punto il led dei 90 °C smette di lampeggiare e rimane acceso fisso. Le variazioni di temperature rappresentano semplicemente dei valori indicativi.

Accertarsi sempre che non vi sia nessun led luminoso colorato acceso o lampeggiante se non volete servirvi della modalità di funzionamento a caldo (per cuocere o scaldare alimenti). In tal caso, spegnere la modalità di riscaldamento premendo il pulsante , per evitare di scaldare gli ingredienti nel boccale per la durata del tempo preselezionato.

Indicatore calore residuo

Se si reinserisce il boccale mentre l'apparecchio è ancora caldo, si accende il led della temperatura corrispondente (1 solo led/in modalità continua) (es. ② segnalazione di una temperatura residua di 60 °C).

Non è possibile selezionare la temperatura per riscaldare, cuocere o cuocere a vapore, se non si è prima impostato il tempo. Ecco un consiglio pratico basato sull'esperienza: cominciare sempre impostando il tempo, poi selezionare la temperatura e, in ultimo, la velocità.



Velocità di sicurezza (oltre i 60 °C/140 °F)

Se si aziona il pulsante Turbo mentre la temperatura all'interno del boccale è uguale o superiore a 60 °C (②), un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale evitando la fuoriuscita degli alimenti. Il dispositivo di sicurezza funziona soltanto se i cibi sono stati cotti nel Bimby TM31.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo

Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Bimby TM31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.

Modalità di riscaldamento graduale

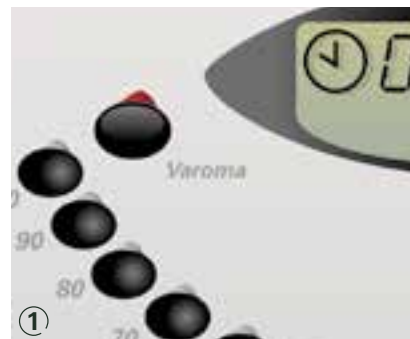
Le velocità 2 e 3 corrispondono alla modalità di riscaldamento graduale. Selezionando queste velocità la temperatura aumenta lentamente per una cottura delicata dei cibi.

Temperatura Varoma

Selezionando la temperatura Varoma ① è possibile raggiungere temperature fino a 120°C (248°F) a seconda degli ingredienti che si stanno utilizzando, per es. olio. Per una cottura di 15 minuti a temperatura Varoma, occorrono 250 g di liquidi a base di acqua nel boccale. Questa temperatura è ideale per la cottura a vapore (vedi pag. 20) e per soffriggere ingredienti nel boccale.

AVVISO

Non azionare mai il riscaldamento con il boccale vuoto.



Manopola della velocità

Girando la manopola delle velocità si aziona il Bimby TM31. Si possono selezionare le velocità seguenti:



Tipologi	Velocità	Giri/min.
Rimescolamento delicato (Soft)	☞	40
Rimescolamento	1-3	100-500
Frullatura, omogeneizzazione	4-10	1100-10200
Turbo	Turbo	10200

Modalità di rimescolamento delicato ☞

E' possibile selezionare la modalità di rimescolamento delicato ② mediante la manopola delle velocità. Con questa impostazione gli ingredienti vengono mescolati lentamente, come quando si mescola di tanto in tanto il cibo in una casseruola. Selezionando questa modalità, i cibi non vengono sminuzzati, ma rimangono a pezzettoni.

Rimescolamento

Azionare le velocità da 1 a 3 per il rimescolamento da delicato a moderato. Queste velocità blande sono particolarmente indicate per preparazioni delicate!

Frullatura/Omogeneizzazione

Azionare le velocità da 4 a 10 per tritare, frullare e omogeneizzare nelle gradazioni da grossolano a fine a finissimo. Accertarvi sempre di portare gradatamente la manopola delle velocità sulla posizione desiderata, avendo inserito il misurino per evitare eventuali fuoriuscite di cibi durante la triturazione.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortunio causato dalla fuoriuscita di cibo freddo (temperatura inferiore a 60°C).

Tener ben fermo il misurino mentre Bimby TM 31 è in funzione a velocità medie (3–6) o elevate (7–10), oppure quando si aziona la funzione Turbo per tritare o si riduce in purea fredda il contenuto del boccale.

Frullatura/Omogeneizzazione di cibo caldo

Quando si frulla od omogeneizza cibo caldo assicurarsi di non ruotare la manopola delle velocità direttamente sul coperchio aperto una volta terminata l'operazione. Passare sempre prima a velocità 1 per almeno 3 secondi prima di selezionare la modalità coperchio aperto.

⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata da schizzi di cibo caldo

Non ruotare la manopola delle velocità direttamente sul coperchio aperto quando si sta frullando cibo caldo a velocità pari o superiore a 4. Passare sempre prima a velocità 1 per almeno 3 secondi prima di portare la manopola sul coperchio aperto.

Turbo

Azionare il pulsante Turbo 4 per far funzionare il Bimby TM31 alla velocità massima. La funzione Turbo viene attivata soltanto tenendo premuto il tasto Turbo. E' utile anche per la modalità «ad intermittenza»: ad esempio, se si desidera tritare grossolanamente un'abbondante quantità di ingredienti, premere il tasto Turbo 3 o 4 volte (o tante volte quanto è necessario). In questo modo, gli ingredienti vengono tritati in maniera uniforme. La funzione Turbo è azionabile quando la manopola velocità è posizionata sul coperchio chiuso oppure su velocità 4 o superiore. Quando la manopola della velocità è posizionata sul coperchio chiuso, entra in funzione il timer. La funzione Turbo non è disponibile quando è attivata la modalità impasto (spiga).


⚠ ATTENZIONE

Pericolo di ustione causata dagli schizzi di cibo caldo.

Non attivare la funzione Turbo né incrementare improvvisamente la velocità mentre si stanno lavorando dei cibi caldi (temperatura superiore a 60°C), soprattutto se non sono stati riscaldati nel Bimby TM 31. Non tenere mai il misurino mentre si stanno cucinando dei cibi caldi.





Funzionamento in senso Orario/Antiorario

Premere il pulsante  sul pannello di controllo ① per invertire la direzione di rotazione del gruppo coltelli da oraria ad antioraria.



È possibile usare la funzione Antiorario a qualsiasi velocità con  e .

Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa del simbolo corrispondente sul display.

Per togliere la funzione Antiorario  è sufficiente premere nuovamente il pulsante . Il funzionamento in senso antiorario è indicato per mescolare con delicatezza i cibi prelibati evitando di sminuzzarli o tritarli.



Modalità impasto (Spiga)

Utilizzare la modalità impasto (Spiga) ② per preparare la pasta per il pane o la pasta a base di lievito. Per attivare la modalità impasto, portare la manopola velocità sulla posizione  e premere il pulsante impasto  sul pannello di controllo.

Si azionerà il funzionamento ad intermittenza, che serve a lavorare la pasta in maniera uniforme all'interno del boccale. Si tratta di un'imitazione della speciale procedura di impastatura utilizzata nell'industria dei prodotti da forno per ottenere una pasta da pane di alta qualità. La modalità impasto è azionabile soltanto se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60 °C (140 °F) in seguito all'utilizzo per una preparazione a caldo. In presenza di una temperatura più elevata, si aziona automaticamente un segnale acustico. Durante il funzionamento della modalità impasto un dispositivo elettronico blocca automaticamente sistema di riscaldamento, pulsante Turbo e pulsante per il funzionamento orario/antiorario per impedire di scaldare accidentalmente la pasta.

AVVISO




Bimby TM31 potrebbe muoversi durante la lavorazione

Posizionare Bimby TM31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Lasciare una distanza adeguata dai bordi della superficie per evitare che Bimby TM31 possa cadere accidentalmente. Assicurarsi che vi sia spazio a sufficienza anche sopra l'apparecchio.

Quando si utilizza la funzione impasto o triturazione, potrebbe crearsi uno sbilanciamento all'interno del boccale che, in certe condizioni, potrebbe far muovere l'intero apparecchio: non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento poiché potrebbe scivolare dal piano di lavoro.

INFORMAZIONI DA RICORDARE

Modalità di spegnimento automatico **Primo uso e sovraccarico**


Se il Bimby TM31 è collegato alla presa di corrente e non viene utilizzato (manopola della velocità posta su ) per più di 15 minuti, passa in automatico alla modalità di stand-by (spegnimento automatico). Il display si spegne. Per riattivare l'apparecchio è sufficiente premere un tasto qualunque sul pannello di controllo. Per spegnere il Bimby TM31, occorre tenere premuto per circa 2 secondi il pulsante  fin quando appare la scritta «OFF» sul display. In questo caso è possibile riaccendere l'apparecchio soltanto premendo brevemente di nuovo il pulsante on/off . Nella modalità di spegnimento automatico, il consumo di energia elettrica del Bimby TM31 è inferiore a 1 W. Se pensate di non utilizzare il Bimby TM31 per un lungo periodo, si raccomanda di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, staccando la spina.

Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, potrebbe formarsi uno strano odore. Se il motore viene sottoposto a sovraccarico durante la preparazione dei cibi, oltre alla possibilità di spegnimento automatico dell'apparecchio, potrebbe verificarsi una formazione di odore dovuta al surriscaldamento del motore. Ciò è completamente privo di pericoli e l'apparecchio tornerà ad essere perfettamente efficiente e funzionante una volta trascorso il tempo di raffreddamento sopra indicato.

Salvamotore

Tutte le ricette dei libri Bimby TM31 sono state elaborate in modo tale che il salvamotore non entri in funzione, se vengono rispettate tutte le istruzioni.

Tuttavia, anche se si superano le quantità raccomandate, il motore è protetto da un dispositivo di spegnimento automatico. In questi casi, sul display apparirà il messaggio di errore «LOAD». Se il motore si è arrestato:

- portare la manopola velocità sulla posizione ,
 - estrarre il boccale,
 - diminuire la quantità di ingredienti inserita nel boccale e/o diluirli con acqua,
 - aspettare per circa 5 minuti (tempo di raffreddamento),
 - reinserire il boccale,
 - riattivare il Bimby TM31 mediante la manopola velocità.
 - Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sul display compare nuovamente il messaggio di errore «LOAD», chiamare il Servizio Assistenza Vorwerk Contemporanea.
-

PULIZIA

Come per tutti gli elettrodomestici per la cucina, è consigliabile pulire accuratamente tutte le componenti del Vostro nuovo Bimby TM31 (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

Estrarre il gruppo coltelli e separare il coperchio dalla sua guarnizione (vedi pag. 13-14, 16).



⚠ ATTENZIONE

Pericolo di infortuni causati dalle lame del gruppo coltelli

Evitare di toccare le lame del gruppo coltelli, poiché sono taglienti. Estrarre e inserire il gruppo coltelli maneggiandolo con cautela e afferrandolo dalla parte superiore.

Ora è possibile lavare il boccale dentro e fuori (senza il gruppo coltelli) ① con acqua calda, detersivo per stoviglie e con un panno morbido o in lavastoviglie; si possono lavare allo stesso modo anche gruppo coltelli, spatola, farfalla, cestello, misurino, coperchio del boccale e Varoma.

Se il cibo dovesse attaccarsi al boccale, usare un detersivo specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

A pulizia effettuata, accertarsi che gli spinotti dei contatti, posti sotto il boccale, siano puliti e asciutti. Se necessario, asciugarli con un panno.

Si raccomanda di smontare il boccale per procedere alla pulizia dell'apparecchio, specialmente quando si utilizza la lavastoviglie.

IMPORTANTE:

Non utilizzare mai oggetti appuntiti o taglienti per le operazioni di pulizia in quanto potrebbero danneggiare le parti funzionanti o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

Come pulire il gruppo coltelli

Per lavare il gruppo coltelli, posizionatelo sotto l'acqua corrente con le lame sempre rivolte verso l'alto, come mostrato nella fotografia ②. Per facilitare l'operazione utilizzare uno spazzolino o lavarlo in lavastoviglie.



IMPORTANTE:

Non lasciare mai il gruppo coltelli nell'acqua per molto tempo, per non danneggiare la guarnizione del supporto lame.

Riposizionare il gruppo coltelli nel boccale (con la guarnizione).

Come pulire il Varoma

Per pulire il Varoma lavare il recipiente, il vassoio e il coperchio in acqua tiepida e detergente oppure in lavastoviglie.

Usare un panno umido e pulito e un detergente delicato per la pulizia ③. Non utilizzare mai oggetti taglienti o pagliette di metallo, poiché possono causare graffi.



IMPORTANTE:

Tutti i componenti sono lavabili in lavastoviglie. Mettere le parti di plastica, in particolare il coperchio del boccale, nel cestello superiore della lavastoviglie al fine di evitarne la possibile deformazione a causa dell'esposizione a temperature troppo elevate. Alcuni cibi, come il curry, il succo di carota, e in generale tutti quelli contenenti acido citrico, possono provocare macchie: pulire con un panno il coperchio, la sua guarnizione, la spatola e il cestello e tutte le parti del Varoma il più velocemente possibile per asportare tali sostanze. Eventuali macchie residue scompariranno col tempo e non avranno effetto sulla vostra salute o sul funzionamento dell'apparecchio.

Come pulire l'apparecchio principale

Staccare la spina dalla presa di corrente principale, prima di procedere con le operazioni di pulizia.

⚠ AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica


- Staccare la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di pulizia e se l'apparecchio non viene usato per un periodo di tempo prolungato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua. Pulire solo con un panno umido. Nel corpo macchina non devono penetrare acqua né sporcizia.



Pulire l'apparecchio principale con un panno umido e morbido e un detergente delicato ①. Utilizzare l'acqua con molta parsimonia, per evitare che penetri all'interno dell'apparecchio.

Altre importanti informazioni per la pulizia

Alcune parti in materiale plastico potrebbero scolorire leggermente, ma ciò non ha effetto sulla vostra salute o sul funzionamento di tali parti.

Se il boccale, con il gruppo coltelli, il coperchio e il misurino, non sono particolarmente sporchi, è sufficiente una breve frullatura: versare circa 1 l di acqua con qualche goccia di detergente nel boccale, selezionare la velocità 5 o 6 e premere più volte il pulsante . Terminare l'operazione risciacquando con acqua e, se necessario, usare anche un panno morbido. Per migliorare l'aerazione durante i periodi di inattività dell'apparecchio, non chiudere il boccale con il misurino.


INDICAZIONI PER LE RICETTE PERSONALI

Utilizzate le ricette dei libri del Bimby TM31 come esempio, per capire come sono strutturate passo per passo. Sarete così in grado di sviluppare le Vostre ricette personali.

Successione degli ingredienti

Nella preparazione delle Vostre ricette personali, tenere in considerazione l'ordine di successione delle varie fasi obbligatorie.


Pesatura degli ingredienti

Prima di pesare il primo ingrediente, premete il tasto bilancia  per far comparire «0,000» sul display. Ora aggiungere l'ingrediente.


N.B.: non eccedere mai la capacità di 2 litri.


Ordine di programmazione

Otterrete i risultati migliori seguendo l'ordine suggerito nei seguenti esempi.

La preselezione del tempo è indispensabile quando si desidera cuocere i cibi. Se si stanno mescolando cibi delicati è sempre opportuno utilizzare la modalità Antiorario .

Esempio: Cuocere cibi delicati

Impostazione: 5 min./100 °C (212 °F)//vel. 1



- ① impostare il timer su «5 min»
- ② premere il pulsante temperatura su 100 °C (212 °F)
- ③ premere il pulsante 
- ④ regolare la manopola della velocità su «1».



Esempio: tritare le verdure

Impostazione: 7 sec./vel. 5

- ① impostare il timer su «7 sec.»
- ② regolare la manopola della velocità su «5».

Esempio: impastare

Impostazione: 2 min.//

- ① impostare il timer su «2 min»
- ② regolare la manopola della velocità su 
- ③ Premere 

Tritare e omogeneizzare

È consigliato provare l'operazione per qualche secondo e verificare il risultato. Se non corrisponde a quello desiderato, prolungare il tempo.

Tempi di riscaldamento

Il tempo di riscaldamento dipende dalle seguenti condizioni:

- a) temperatura iniziale degli ingredienti da scaldare
- b) quantità, peso e volume degli ingredienti
(non eccedere la capacità massima del boccale o del Varoma)
- c) conducibilità termica degli alimenti da cuocere
- d) impostazione della temperatura
- e) impostazione della velocità
- f) uso degli accessori
(con/senza cestello/Varoma)



RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Error:	Cosa fare:
L'apparecchio non si accende	Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente e che il coperchio sia stato chiuso correttamente. Controllare se l'apparecchio è nella modalità di spegnimento automatico.
L'apparecchio non scalda	Verificare che siano stati reimpostati sia il tempo di cottura che la temperatura.
L'apparecchio si arresta durante il funzionamento	Si veda il paragrafo intitolato «Salvamotore» (vedi pag. 35)
Problemi con la funzione bilancia	Verificare che: non venga toccato il Bimby quando si preme il tasto bilancia; niente appoggi sul Bimby; il cavo non sia in tensione; i piedini dell'apparecchio siano puliti; il piano di appoggio sia pulito, solido e uniforme; Bimby non possa scivolare sul piano d'appoggio.

Segnalazione di Errore sul display:

Una caratteristica speciale del Bimby TM31 è che la causa dell'errore appare sul display. Se sul display compare la scritta «E.r» seguita da un numero a due cifre, e se non è possibile risolvere il problema staccando la spina dalla presa di corrente e riaccendendo l'apparecchio, contattate il Servizio Assistenza Vorwerk citando il messaggio di errore (es. E.r 53 = guasto al sensore della temperatura). Per quanto riguarda il messaggio di errore «LOAd», si veda a pagina 35.

Gli errori segnalati possono essere annullati come segue:

- ① Staccando la spina dalla presa di corrente:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
- ② Regolando la velocità su  e poi su :
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
- ③ Soltanto con intervento Centro Assistenza Autorizzato:
E.r 71, 72

AVVERTENZA

Pericolo di scossa elettrica

Ispezionare regolarmente l'apparecchio e i suoi accessori, compreso il boccale. Eventuali componenti danneggiati possono compromettere la sicurezza. In caso di guasto, non utilizzare l'apparecchio e contattare il Centro di Assistenza Autorizzato più vicino alla vostra abitazione.

REGOLE LEGISLATIVE

Per consumatori di paesi della UE



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.

Norme e durata della garanzia

Impregiudicati i diritti di cui al D.Lgs. n. 24 / 2002 ogni prodotto commercializzato dalla Vorwerk Contempora s.r.l. con sede in Via Ludovico di Breme, 33-20156 – Milano, viene da questo garantito sull'intero territorio italiano, per un periodo di due anni, con decorrenza dalla data di consegna, per tutti i possibili difetti di fabbricazione o di materiali utilizzati. Al fine di ottenere la riparazione o la sostituzione a termini di garanzia, l'acquirente dovrà portare l'apparecchio completo esclusivamente presso un Centro di Assistenza Autorizzato Vorwerk Contempora, esibendo la fattura recante a tergo il relativo certificato di garanzia.

La Vorwerk Contempora s.r.l., ove ne ricorrano i requisiti, ai sensi dell'articolo 1519 quater provvederà alla presentazione del servizio di garanzia nel rispetto della medesima norma. Qualora risulti che il compratore sia moroso nel pagamento di una o più delle rate pattuite, l'apparecchio riparato in garanzia verrà restituito al compratore solo previa esibizione della documentazione comprovante l'avvenuto pagamento delle rate scadute. In caso di vendita ad imprenditore, società od utilizzatore professionale, la garanzia ha durata di 12 mesi e, ferme restando le limitazioni di cui sopra ed in appresso, resta disciplinata dagli

articoli 1487 e seguenti del codice civile. Sono esclusi dalla garanzia la normale usura degli accessori e ricambi consumabili, i danni riportati dall'apparecchio per l'utilizzo con un voltaggio diverso da quello indicato sullo stesso nonché, più in generale, i guasti dovuti ad un uso dell'apparecchio non conforme alle specifiche contenute nel manuale d'uso e manutenzione. L'acquirente decade dalla garanzia in caso di manomissione, riparazione o manutenzione dell'apparecchio da parte di terzi non autorizzati dalla Vorwerk Contempora s.r.l. o in caso di utilizzo di parti di ricambio o accessori non originali Vorwerk Contempora.

IMPORTANTE:

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

Direttive relative al mercato statunitense

Osservare che finora il Bimby TM31 (l'"apparecchio") è stato e viene solo prodotto, commercializzato, venduto e distribuito da Vorwerk International Strecker & Co. ("Vorwerk").

(Continua a pagina 43!)

SERVIZIO ASSISTENZA/CENTRI ASSISTENZA AUTORIZZATI

Servizio Clienti

Per qualsiasi informazione necessaria, contatti il Suo Incaricato alla Vendita, la sede italiana del gruppo, oppure visiti il sito internet: www.thermomix.com.

Centri Assistenza Autorizzati

vedi lista allegata

Uffici e Centri Addestramento

vedi lista allegata

Customer service

For detailed information contact your Thermomix advisor, the sales company in your country, or refer to www.thermomix.com.

Indirizzo sede di produzione:

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
Blombacher Bach 3
42270 Wuppertal

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.

Per offrire a Lei uno spazio dove raccogliere le informazioni essenziali sul Suo apparecchio Bimby TM31 (evitando così incidentali smarrimenti di documenti fondamentali) e consentire a noi di offrirLe in ogni situazione un servizio rapido ed efficace,

Le consigliamo vivamente la compilazione del seguente «promemoria»

Nome e Cognome
Indirizzo e N° Civico
C.A.P. – Città – Provincia
Fattura n°
Data Fattura
N° Matricola Apparecchio

Il libretto istruzioni sarà così, oltre che la guida alla conoscenza del Suo Bimby TM31, **un documento strettamente personale da conservare gelosamente.**

In caso di smarrimento della fattura è possibile richiedere copia conforme all'originale scrivendo a: Amministrazione Vorwerk Contemporà – Via Ludovico di Breme, 33-20156 – Milano, e inviando una richiesta corredata di busta affrancata secondo il Suo desiderio o le Sue esigenze, (raccomandata, posta prioritaria, posta semplice) e pre-compilata con l'indirizzo del destinatario per la spedizione. La richiesta potrà pervenire via fax, posto che Lei intenda ricevere via fax il documento, inviandola al numero 02 334 764 764.

La Vorwerk Contemporà è a sua disposizione per qualsiasi ulteriore chiarimento riguardante l'assistenza del Suo Bimby TM31 contattandoci al



Un servizio assistenza tempestivo e qualitativo per i nostri clienti è garantito dalla presenza di una rete capillare di Centri Assistenza Autorizzati Vorwerk Contemporà distribuiti su tutto il territorio nazionale. Tecnici altamente qualificati potranno soddisfare ogni eventuale richiesta di assistenza, o di acquisto di parti di ricambio, in tempi rapidi e garantendo la qualità dei ricambi originali Vorwerk. I prezzi dei ricambi e della mano d'opera applicati dai nostri Centri Assistenza Autorizzati sono stabiliti direttamente dalla Vorwerk Contemporà e unificati, quindi, sull'intero territorio nazionale. Per avere diritto alla garanzia, entro i due anni dalla data di consegna, è necessario recarsi presso il Centro Assistenza più vicino, con l'apparecchio completo e la fattura.

(Continua da pagina 41!)

L'apparecchio non è stato né sviluppato/realizzato per il mercato statunitense, né è stato approvato per/rilasciato in tale mercato. Perciò l'apparecchio è intenzionalmente non destinato a essere venduto o promosso in nessun modo negli USA da Vorwerk né da altri terzi autorizzati e non è fornito alcun servizio clienti relativo all'apparecchio da parte di Vorwerk o di altri terzi autorizzati 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 è conseguenza di tale uso (compresi danni e/o perdite dovute alle diverse tensioni di alimentazione utilizzate negli USA). Le persone che utilizzano l'apparecchio negli USA lo fanno interamente a proprio rischio.

**Potete consultare l'elenco aggiornato dei Centri Assistenza Autorizzati, anche sul nostro sito internet digitando:
www.contempora.it**

Valle d'Aosta

AOSTA	L'Elettromeccanica	Via Tourneuve, 9	0165-44342
-------	--------------------	------------------	------------

Piemonte

ALBA – CN	Carretto S.a.s.	C.so Cortemilia, 19/1	0173-362283
ALESSANDRIA	Tecnoservice	Via Milano, 113	0131-222440
ASTI	Asti Service	C.so Alessandria, 177	0141-272410
BIELLA	Angelone Maria	Via Valle d'Aosta, 2	015-352880
BORGOMANERO – NO	BorgoElettroRicambi	Via P. Scritta, 9/13	0322-844080
BORGOSesia – VC	Elettroborgoricambi di Mastellotto Alessandro	Via V. Veneto, 55	0163-27744
BRA' – CN	Caer	Via Verdi, 11	0172-421334
CARMAGNOLA – TO	R.E. CAR di Perlo P.	Via S. Francesco di Sales, 14	011-9773918
CASALE MONFERRATO – AL	Viazzi S.r.l.	Via Sant'Anna, 24	0142-72946
CASTELLETTO SUL TICINO – NO	3T Elettrodomestici	Via Repubblica, 45	0331-962080
CIRIE' – TO	Cottone Ricambi Elettr.	Via Lanzo, 44/a	011-9210932
CUNEO	Nuova Caper di Ristorto Davide	Via Cavallotti, 23	0171-601362
DOMODOSSOLA – VB	Gamba	Via Canuto, 6	0324-44660
GRAVELLONA TOCE – VB	RIP.EL.di Pitasi Francesco	Corso Roma, 178	0323-846512
IVREA – TO	Sat	P.za Perrone, 5–9	0125-424600
MONCALIERI – TO	V.R.E. di Amorese	Via Cavour, 90	011-6406965
MONDOVI' – CN	O.H.S.	Via Ripe, 1/c	0174-42019
NIZZA MONFERRATO – AT	Asti Service	Via Spalto Nord, 3	0141-702300
NOVARA	Elettro R.C.	C.so Torino, 33-35a	0321-466677
OMEGNA – VB	Oliviero Mauro	Via De Angeli, 77	0323-642493
ORBASSANO – TO	Genesio Lucia	Via Gramsci, 7/bis	011-9013603
PINEROLO – TO	Giansante	Via Vigone, 31	0121-374986
RIVOLI CASCINE VICA – TO	R.E.R. di Romanelli	Via Camandona, 4/B	011-9573635
SAVIGLIANO – CN	Duegi Service	Via Trento, 18	0172-713147
SETTIMO TORINESE – TO	Donadono Amedeo	Via Roma, 19	011-8004032
TORINO	E.R.R. di Russiello	C.so Maroncelli, 33 B	011-6068836
TORINO	E.R.R. di Russiello Luigi & C.	Via Bossoli, 97	011-3032759
TORINO	CAT Service Torino	Via Bellardi, 128/A	011-724945
TORINO	Ducange s.n.c.	Via Mombarcaro, 121/a	011-3292703
TORINO	Donadono Amedeo	Via R. Martorelli, 57	011-2428631
TORINO	Guzzo Service snc	Via Sagra San Michele, 19/A	011-4476890
TORINO	Guzzo Service Divisione Acqua	Via Nizza, 340/I	011-7920491
TORTONA – AL	A.T.E. S.N.C.	Str. Stat. per Genova, 34	0131-863166
VERCELLI	R.E.A.	C.so Prestinari, 123	0161-250566

Liguria

CHIAVARI – GE	C. R. e S.	C.so Lavagna, 28	0185-321508
GENOVA	Siragusa S.a.s.	Via Milano, 85 A/R	010-261691
GENOVA	SATEL	Largo XII Ottobre, 53/61	010-594668
GENOVA	Te Rabaglia cnoservice di	C.so Europa,184	010-385546
IMPERIA	IL Laboratorio	Via De Magny, 24	0183-275082
LA SPEZIA	Ciamaroni di Bianchi & G.	C.so Cavour, 198	0187-713100
SANREMO – IM	Saret	Via Pietro Agosti, 284	0184-532310
SARZANA – SP	Elettroservice	Via Paganino, 84	0187-629504
SAVONA	Aperos	C.so Viglienzoni, 98/r	019-823945
SESTRI PONENTE – GE	VREAR di Pellegrini	V.le C. Canepa, 22R	010-6040644

Lombardia

ALME' – BG	Roncalli Antonio	Via Papa Giovanni XXIII, 51	035-544619
BASIGLIO – MI	C.A.T. di Stringaro Enzo	P.za Marco Polo, 9 Palazzo dei Cigni	02-90754664

BERGAMO	DR Distretti di Stroppa	Via G.B. Moroni, 240	035-255011
BERGAMO	C.D.R. di Turani Marco	Via C. Battisti, 5	035-234827
BERNAREGGIO – MB	Rae	Via Dell'Artigianato, 2	039-6900126
BORSANO di BUSTO ARSIZIO – VA	CRES di A & F. Stell	Via Pavia, 41	0331-341260
BRESCIA	Zeldom	Via Milano, 33	030-315062
CARROBBIO DEGLI ANGELI – BG	l'Aggiustatutto	Via L. da Vinci, 3	035-954119
CASALMAGGIORE – CR	M.G. Elettrosystem snc di Mura	Via Verdi, 12	0375-43351
CESANO MADERNO – MB	S.a.t.e. di Alunni	Via San Carlo, 33/A	0362-522686
CLUSONE – BG	Galizzi Paolo	L.go Locatelli, 11	0346-23845
COMO	Tanzi Dario	Via Milano, 288	031-241246
COMO – ALBATE	Tanzi Dario	Via Canturina, 248	031-505014
CREMA – CR	Rie	Via Desti, 9	0373-84685
CREMONA	A.P.E.	Via Buoso da Bovera, 14/A	0372-450111
CREMONA	A.P.E.	Via Volturmo, 5/7	0372-27184
GALLARATE – VA	A.T.R. di Altavilla A.	Via Passo Gottardo, 5	0331-793440
GIANICO – BS	Sate	Via Carobe, 51/53	0364-531321
LECCO	Rtm Tocchetti Menaballi	Via Milazzo, 21	0341-285251
LEGNANO – MI	Elettropoint di Vasirani Luca	Via XX Settembre, 90	0331-454060
LODI	Criel Lodi s.a.s.	C.so Adda, 71	0371-428157
MAGENTA – MI	Elettroservice s.a.s.	Piazza Kennedy, 34	02-9792460
MANTOVA	Reda	Via Val d'Ossola, 7/9	0376-380228
MERATE – LC	Rae	Via Statale, 73	039-9903929
MILANO – Bovisasca	New Clima Service	Via Bovisasca, 181	02-6464135
MILANO – C. Maggiore	V.R.E.M. di Campion D.	P.le Cimitero Maggiore, 1	02-36565579
MILANO – Giambellino	Fa.ro.	Via Biancospini, 8	02-4222452
MILANO – Loreto	Microcentro	Via Falloppio, 11	02-26827306
MILANO – P.ta Garibaldi	Alfa Service di Alberti	Via Maroncelli, 17	02-6599001
MILANO – P.ta Romana	C.R.E. di Quartieri	Via G. Passeroni, 2	02-58321024
MONZA – MB	Scardua	Via Cairoli, 5	039-364967
MONZA – MB	Scardua	V.le Lombardia, 246	039-737593
MORBEGNO – SO	C.A.R.E. di Paniga A.	Via Mons.Danieli, 8	0342-614883
ORZINUOVI – BS	C.I.e.r. di Cadei Luca	Via Puccini, 26/28	030-944166
OSTIGLIA – MN	Viani Maurizio	Via S. Pellico, 8	0386-802383
PAVIA	Elettro Service Pasquali	V.le Partigiani, 80	0382-463216
RHO – MI	L'Elettroricambio	Via Capuana, RHO Center	02-9301594
RIVOLTELLA – BS	Prandini Valentino	Via S.Zeno, 57	030-9110037
ROMANO DI LOMBARDIA – BG	Perolari Claudio	Via Marconi, 11	0363-903432
ROVATO – BS	Plebani G.&C. s.n.c.	Via XXV Aprile, 74	030-7722337
SAN GIULIANO MILANESE – MI	Criel di Crivellaro e C sas	Via Roma, 19	02-9841760
SARNICO	Centro Casa di Polini Stefania	Via Suardo, 18 B	035-912549
SARONNO – VA	Pauletto S.	Via Parini, 160-168	02-9621391
SEREGNO – MB	Ferrario	Via Macallè, 5	0362-224180
SESTO SAN GIOVANNI – MI	C.A.R.E. srl di Carioni	Via Pascoli, 1	02-2421971
SONDRIO	Care	Via Vanoni, 76/B	0342-510888
TREVIGLIO – BG	Nuova VRET di Salvi	V.le Oriano, 20	0363-47774
VARESE	DENISERVICE DI ARRU DENIS	Viale Valganna, 41	0332-241145
VERGIATE – VA	Franchini R.	Via C. Treves, 54	0331-964188
VIADANA – MN	M.G. Elettrosystem di Mura	Via Villa del Veneziano, 25	0375-889919
VIGEVANO	ANAP di Acquaviva	Via Madonna 7 Dolori, 16	0381-82180
VOGHERA – PV	Rizzo F.Ili snc	Via Piacenza, 4	0383-213594
Veneto			
BASSANO DEL GRAPPA – VI	Veneta Assistenze S.r.l.	Via Motton, 73	0424-512286
BIADENE DI MONTEBELLUNA – TV	Furlanetto Massimo	Via Feltrina Centro, 157	0423-24288
CASTELFRANCO V.TO – TV	Centro Servizi di Milani	Via San Pio X, 119	0423-722296

CITTADELLA – PD	Assistenza Elettrodomestici	Quartiere Ca' Correr, 34	049-9402770
CONEGLIANO – TV	Rae	Via D. Manin, 61/b	0438-62729
CREAZZO – VI	SO.RI.EL	Via C. Colombo, 2-a	0444-349990
JESOLO – VE	Montagner Ugo	Via Toscanini, 26	0421-350976
ODERZO – TV	Carel Oderzo S.a.s.	Via C. Battisti, 9	0422-814723
PADOVA	C.S. Service	P.le Mazzini, 54	049-8761665
PADOVA	Cattelan S.r.l.	Via S. Osvaldo, 9	049-850954
PORTOGRUARO – VE	F. G. di Grieco Filippo	V.le Cadorna, 21	338-7936150
ROVIGO	Rema	Via F. Fusinato, 24	0425-21049
SAN BONIFACIO – VR	Lodi Walter	V.le delle Fontanelle, 69	045-6102902
SOTTOMARINA DI CHIOGGIA – VE	Scuttari Service di Scuttari Matteo	Via Tiglio, 39	041-4965646
THIENE – VI	ARES di Vendramin Miraldo	Via S. M. Kolbe, 2	0445-386324
TREVISO	Creat	Strada Feltrina, 73	0422-22554
TREVISO	Treviso Ricambi S.r.l.	V.le Trento e Trieste, 8	0422-55300
VERONA	RTV Service	Via F. Cattarinetti, 1/F	045-505523
VERONA	RTV Service	V.le Venezia, 73	045-8403451

Trentino Alto Adige

BOLZANO	Tecnoservice S.r.l.	Via S. Vigilio, 64 A-D	0471-289062
CLES – TN	Newtec sas di Zanoni Walter e C.	Via Trento, 75	0463-600381
LAVIS – TN	Elettrocentro di Longo	Via Nazionale, 46	0461-241752
MOENA – TN	Pezzè Graziano	Strada De Ischiaccia, 8	0462-573738
ROVERETO – TN	Elettrocentro di Longo	Via Chiocchetti, 10	0464-419115
TRENTO	Ste	Via T. Gar, 20	0461-232386
TRENTO	Elettrocentro di Longo	Via Gocciadoro, 13	0461-914339
VARNA – BZ	C.P. Elettronica di Coviello P.	Via Voitsberg 2a	0472- 802329

Friuli Venezia Giulia

FELETTO TAVAGNACCO – UD	Sabbadini Valter	Via IV Novembre, 27	0432-570267
PASIAN DI PRATO – UD	Centri Assistenza Riuniti	Via Campofornido, 127/16	0432-699215
PORDENONE	Magni Alessio Mario & C. s.a.s.	P.za N. Bixio, 1	0434-523126
TRIESTE	Sate	Via Pier Paolo Vergerio, 22	040-390750
VILLA SANTINA – UD	Atre di Beorchia	Via C. Battisti, 46	0433-747867

Emilia Romagna

BOLOGNA	Elettrocasa	Via Aglebert, 22 C/D	051-6146800
BOLOGNA	Bima S.r.l.	Via Donato Creti, 57/E	051-372541
CASTELNOVO NE' MONTI – RE	MP Elettronica	via Bagnoli, 73 a	0522-611203
CENTO – FE	FEMA di M. Lorenzoni	Via Gennari, 109	051-6835531
CESENA – FC	Zamagni Piera	Via Cavalcavia,55	0547-27467
FAENZA – RA	S.& L.di Maccolini	Via Del Cavalcavia 50/1	0546-682081
FERRARA	Cape	Via Compagnoni,109	0532-903693
FIDENZA – PR	Centro Ricambi Elettrodomestici	Via Berenini, 143	0524-524579
FORLI'	Arpe	Via Bertini,47/A	0543-722650
IMOLA – BO	R.E.I.	Via Pasquala, 1/C-1/D	0542-643226
MIRANDOLA – MO	Gardosi Ornello	Via Leopardi, 8	0535-22937
MODENA	Crem	Via G. D'Arezzo, 8	059-363154
MODENA	Crem	Via Giardini, 476/B	059-357692
PARMA	Arel	Via A. Ferrari, 5	0521-290754
PIACENZA	C.P.E.	Via Emmanuelli, 58/60	0523-712391
RAVENNA	Ciabattari Pietro	V.le Galilei, 59	0544-404430
REGGIO EMILIA	Formentini-Silingardi	Via Premuda, 17/a	0522-303152
RIMINI – RN	Sirio	Via Paulucci, 16	0541-385761

Toscana

AREZZO	Parel	Via IV Novembre, 14	0575-900231
CECINA – LI	CRE di Macelloni	Via A. Volta, 30	0586-680436
FIRENZE	A.T.F. S.r.l.	V.le Giannotti, 72	055-689205
FIRENZE	A.T.F. S.r.l.	Via della Villa Demidoff 36/42	055-359908
FIRENZE	Tosco Service	Via R.Giuliani, 134/D rosso	055-4564174
FOLLONICA – GR	HIRE di Castelli Bruno	Via Dell' Industria, 5 G	0566-57462
GHEZZANO – LOC. LA FONTINA (PI)	Elettroservice	Via Carducci, 13	050-879818
GROSSETO	Tecnoservice Elt sas	Via Birmania, 5	0564-454111
LIVORNO	Elettroservice	Via Bandi, 22	0586-409743
LUNATA	Bianchi Service	Via della Madonnina, 33/B	0583-429272
MASSA	Elerepaire Ria di Bonini A.	Via Zecca, 23-b	0585-488331
MASSA	R.R. di Siciliani Paolo & C.	Via Dante, 21	0585-489223
MONTEVARCHI – AR	CREV di Nannucci	V.le Matteotti (Centro Com.le)	055-901637
PIETRASANTA – LU	New Elettroservice	Piazza Carducci, 17	0584-790293
PIOMBINO Loc. San Rocco	A.M. di Saporito Agata	Via Del Pino, 17/c	0565-49423
PISTOIA	Care	Via Carratica, 23	0573-25313
POGGIBONSI – SI	Sater	V.le Marconi, 113	0577-939056
PRATO – PO	Retema	Via Pistoiese, 229	0574-32348
SIENA	Sater	V.le Cavour, 36–38	0577-44597
SINALUNGA -SI	Sater	Via Trento 120	0577-630645

Umbria

CITTA' Di CASTELLO – PG	S.C.E. di Fiorucci	Via Della Tina, 14/a	075-8550279
FOLIGNO – PG	Giorgetti & Capogna	V.le Firenze, 101	0742-24118
GUBBIO – PG	Elettronicambi Eugubina	Via Borromini, 21/C	075-9273761
ORVIETO – TR	SAT Urbani-Pelliccia	Via A. Costanzi, 16/18	0763-393064
PERUGIA – S. Andrea d. Fratte	Finistauri-Bianchi	Via G. Dottori, 90	075-5287800
SPOLETO – PG	F.Ili Fiori	Via F.Ili Cervi, 25	0743-44228
TERNI	Santilli Angelo	Via Aleardi, 8	0744-401889

Marche

ANCONA	Centro Dorico Ricambi	Via C.Colombo, 82	071-896369
ANCONA – Palombina Nuova	Center Service	Via Mauro Ricci, 8	071-889660
CIVITANOVA MARCHE – MC	General Elettrodomestici	Via De Amicis, 53/G	0733-811388
FABRIANO – AN	C.R.E.	V.le Stelluti Scala, 9	0732-24184
FANO – PU	R.E. di Giovanelli	V.le Gramsci, 54	0721-804313
IESI AN	Center Service	P.zza Alberto Borioni, 5/a	0731-212439
MACERATA	G.R.E.	Via Dei Velini, 91/E	0733-264960
PESARO	R.E. di Giovanelli	Via Cecchi, 31	0721-25703
PORTO SAN GIORGIO – FM	Di Stefano Piero	Via Borgo A. Costa, 464	0734-672124
SAN BENEDETTO DEL TRONTO – AP	Traini-Vallorani	Via L. Manara, 134	0735-583283
SENIGALLIA – AN	Center Service	Via Umberto Giordano, 46	071-7931033

Lazio

ACILIA – RM	Dierre S.R.L.	Via Di Saponara, 31	06-52361406
ALBANO LAZIALE – RM	Improta Elisabetta	Via Matteotti, 204	06-9324847
APRILIA – LT	Piacentini Enrico	Via Salieri, 64	06-9281902
CASSINO – FR	Video Audio Service	Via Riccardo da S. Germano, 21	0776-24835
CIVITAVECCHIA – RM	C.R.R.E. di Serpe G.	Via Terme di Traiano, 32	0766-31200
FIUGGI – FR	Finalmente di Terrinoni	Via Diaz, 19	0775-506154
FORMIA – LT	Italservice S.r.l.	Via Vado Ceraso, snc	0771-736930
FROSINONE	S.M. Elettrodomestici	Via Madonna della Neve, 150	0775-874040
LADISPOLI – RM	Gama di De Gennaro	Via dei Glicini, 2/a	06-99223723
LATINA	IL FOLLETTO di Bogoni L.	Largo Steffani, 5 Q 5	0773-605969

OSTIA LIDO – RM	Dierre Lido	Via G.da Sangallo, 44	06-5672806
RIETI	Pezzotti & Figli Soc. Coop.	Piazza Marconi, 13	0746-482623
RIETI	Rieti Service di D'Orazi Ottaviano	P.zza Matteocci, 4	0746-498073
ROMA	3G Ricambi S.r.l.	Via Ugo Giovannozzi, 6	06-45504009
ROMA	Cheniali Luca	Via Flaminia, 1199	06-33610474
ROMA	The Village Parco de' Medici	V.le Salvatore Rebecchini,	
	Verdefolletto di A. di Felice	00148 Roma 5	
ROMA – Appio Latino	Dierre S.r.L.	Via Crivellucci, 52	06-7887248
ROMA – Casalotti	Marca e Modello Srl	Via Bossolasco, 27/29/31	06-61562008
ROMA – Casilina	Rubiu Fabio	Via A. Aspertini, 267	06-2006739
ROMA – Cassia	C.A.T.E.	Via Due Ponti, 222/a	06-33265755
ROMA – Centocelle	GIMAR di Marinelli	Via Dei Frassini, 124/126	06-23232321
ROMA – Ciampino	Dierre S.r.L.	Via Paolo Orsi, 63	06-72672932
ROMA – Esquilino	Ceriel	P.zza di Porta Maggiore, 9	06-7027222
ROMA– Eur	Dierre S.r.L.	Via Del Pianeta Venere, 1/7	06-52207013
ROMA – Marconi	Gruppo Flavoni di Flavoni	Via D. Macaluso, 41/49	06-5566537
ROMA – Montesacro	Cat	Via Val Cenischia, 24	06-88328718
ROMA – Ostiense	Roma Service	V.le L. da Vinci, 206	06-5417494
ROMA – Tiburtina	Sit Service	Via Circonvallazione Nomentana, 486	06-43530203
ROMA – Torrevecchia	Dierre Nord	Via Simone Mosca, 72	06-35501282
ROMA – Trionfale	Dierre S.r.L.	Via Angelo Emo, 156	06-39375485
ROMA – Tuscolana	Dierre Tuscolana	Via Tuscolana, 944	06-768323
SORA – FR	RAT di Reale Sara	Via XX Settembre, 42	0776-824714
TERRACINA – LT	Funk Elettronica	Via Appia km 101, 120/A	0773-700621
TIVOLI – RM	Claudio Osimani	Via Sosii, 64–66	0774-312663
VITERBO	Martini Service s.n.c.	Via A. Gargana, 29 A	0761-305827
Abruzzo/Molise			
AVEZZANO – AQ	D.B. Ricambi e Service	Via Gobetti, 10	0863-412131
CAMPOBASSO	Ripel	Via B. Labanca, 40	0874-63354
CHIETI SCALO	Serra Service	Via Benedetto Croce, 573	0871-552291
GIULIANOVA – TE	Giampietro Armando	Via Montello, 18	085-8006305
ISERNIA	Scarselli Elio	C.so Risorgimento, 306–306a	0865-414496
LANCIANO – CH	Mancini Giuseppe	Via Isonzo, 29	0872-43556
L'AQUILA	Marinangeli Fabrizio	Via Rocco Carabba snc	0862-310279
L'AQUILA	Ctr	Via G. Cacchi, 18	0862-315407
MONTESILVANO – PE	Elettroservice di Buglione	Via Vestina, 70	085-4451324
PESCARA	Di Nucci F.Ili	Via Tinozzi, 17–19	085-60212
PESCARA	Di Nucci S.r.l.	V. Nazionale Adriatica Nord, 27/1	085-73180
SULMONA – AQ	Lotito Elettrodomestici	P.za S. Francesco, 53	0864-34009
TERAMO	Centro Tecnico Teramano	Via Savini, 38/40	0861-243082
TERMOLI – CB	D.S. Service	Via Dei Pini, 11	0875-752485
VASTO – CH	Ricambibazar	C.so Mazzini, 643	0873-59285
Campania			
ARIANO IRPINO – AV	DE.GI	Via S. Tommaso (loc. Maddalena)	0825-871699
ATRIPALDA	Nuova Larel	P.zza Umberto I, 17	0825-624545
AVELLINO	Nuova Larel	Via F. A. Cappone, 15/19	0825-25037
AVERSA – CE	Danzi sas di Cirillo G.	Via G. Sanfelice, 28	081-8901561
BATTIPAGLIA – SA	DI.SAL di Lascio A.	Via Belvedere, 158	0828-671600
BENEVENTO	Ica Sud	Via Napoli, 256/260	0824-61811
CAPUA	Tuttoelettro di Esposito Sonia	Via Mezza Appia, 40/4	0823-969088
CASAGIOVE – CE	La.rel Srl	Via Nazionale Appia, 296	0823-464799
CASTELLAMARE DI STABIA – NA	Ata Service	Via De Gasperi, 231	081-8715640
FRATTAMAGGIORE – NA	Grimaldi sas di Grimaldi	Via Don Minzoni, 27	081-8345740

FRATTAMAGGIORE – NA	Grimaldi sas di Grimaldi	Via Senatore Pezzullo, 9	081-5050230
ISCHIA – NA	Mazzella Agostino	Via M. Mazzella, 63	081-983728
LIONI – AV	Elettroshock di Scafuto Luigi	Via Roma, 26	0827-46751
MARANO DI NAPOLI – NA	REMEG S.n.c.	C.so Europa, 258	081-5861259
MARCIANISE – CE	L.ARE.L Service S.R.L.	Via Marconi, 20	0823-831762
MERCATO SAN SEVERINO – SA	Elettrocar	Via C. Battisti, 11	089-821875
MONTESARCHIO – BN	Marra-Damiano Elettr.	Via San Martino, 33	0824-834188
MUGNANO DEL CARDINALE – AV	Freddo System	Via V. Emanuele, 144	081-5112445
NAPOLI – Centro Dir.	C.A.T. La Rifel s.a.s.	Via G. Porzio, 35/A	081-285100
NAPOLI – Chiaia	C.A.T. La Rifel s.a.s.	Via Crispi, 39	081-662223
NAPOLI – Fuorigrotta	REMEG S.n.c.	Via F. Galeota, 25/27	081-5932930
NAPOLI – Fuorigrotta	Sariel	Via Diocleziano, 177	081-7628155
NAPOLI – Miano	Elettro Ricambi di Arfè	Via Lazio, 13	081-5433071
NAPOLI – S.Carlo Arena	La Rifel	Via Foria, 141	081-444900
NAPOLI – S. Giovanni a Teduccio	RA.BI SERVICE	Via R. Testa, 51/53	081-7528713
NAPOLI – Vomero	Rigel Service di Visco	Via Domenico Fontana, 58/B	081-5585422
NOCERA SUPERIORE – SA	Elettrocar	Via V. Russo, 67/a	081-5143721
NOLA – NA	V.E.RI. Service	Via P. Vivenzio, 6	081-5123532
PIANO DI SORRENTO – NA	AMRES di Astarita Francesco e Antonino s.n.c.	P.zza della Repubblica, 27	081-8086250
PORTICI – NA	Marel sas di Mauro M.	C.so Garibaldi, 186	081-477154
POZZUOLI – NA	S.A.T.E. Service	Via Monte Nuovo Licola Patria, 32	081-8042298
SALA CONSILINA – SA	Sbrollini E.	Via Nazionale, 38–44	0975-22675
SALERNO	Nuova Sacat di Parisi	Via Raffaello Ricci, 27–29	089-724732
SANTA MARIA A VICO – CE	Tuttoelettro di Pasquariello	Via Nazionale, 107	0823-809214
SARNO – SA	La.rel Srl	Via Cappella Vecchia, 59/61	081-5136100
SOMMA VESUVIANA – NA	Varel	Via Macedonia, 80 bis	081-8932743
TELESE TERME – BN	Ica Sud	C.so Trieste, 107	0824-941554
TORRE DEL GRECO – NA	Teleradio 2000	Via Cesare Battisti, 14	081-8493720
VALLO DELLA LUCANIA – SA	Di.Sal di Di Lascio A.	Via Cammarota, 89	0974-72177

Puglia

ALTAMURA – BA	Cappiello P.A.	Via P. Micca, 13	080-3118171
BARI	Cai di Micuno	Via Papa Bonifacio IX, 29	080-5617433
BARI	Racaniello Emanuele	Via Palmieri, 47b	080-5010590
BARLETTA – BT	Essedue di Sabatino S.	Via Mercadante, 38	0883-519972
BRINDISI	Mingolla Claudio	Via Romolo, 77/79	0831-511622
CANOSA DI PUGLIA – BT	Essedue di Sabatino	C.so Garibaldi, 62–64	0883-661778
CONVERSANO – BA	Fralonardo Domenico	Via Monopoli, 72/a	080-4956928
FOGGIA	Gienne	V.le Ofanto, 31/A	0881-752249
LECCE	Mazzotta Massimo	Via delle Anime, 99/103	0832-244996
MAGLIE – LE	RAGIONE SOCIALE	Via Alcide de Gasperi, 104–106	0836-311186
MANDURIA – TA	Errericambi di Resta	Via Mandorra, 44	099-9735413
MARTINA FRANCA – TA	Murri Patrizia	Via De Gasperi, 34	080-4306477
MOLFETTA – BA	Essedue di Sabatino	C.so Umberto I, 141	080-2470203
NARDO' – LE	Vapor Service srl	Via Puglia, 25/C	0833-567020
PALAGIANO – TA	RM di Rizzini Marino	Via S. Nicola, 7 a–b	099-8883418
SAN GIOVANNI ROTONDO – FG	Ticolpe Grandi Impianti	V.le Aldo Moro, 6/E	0882-411344
SAN SEVERO – FG	Duemme di Amoroso	C.so Leone Mucci, 69	0882-376055
TARANTO	Murri Patrizia	Via Buccari, 29	099-371796
TRANI – BT	Elettrolab	Via E. De Nicola, 101	0883-489674
TRICASE – LE	Capece Tommasina	Via T. De Revel, 58	0833-545373

Basilicata

MATERA	Cappiello Pietro Antonio	V.le Europa, 13/B	0835-382308
POLICORO	Rocco Fiorenza	Via Berlingeri, 80	0835-980472
POTENZA	De Nicola Service 2	Via Tirreno Interrato, 3	0971-52711
SANT'ARCANGELO – PZ	Pacifico Emanuele	Via Mulino Lotto, 15 ZONA PIP	0973-611953

Calabria

BOVALINO MARINA – RC	C.M. di Clemente	Via XXIV Maggio, 10	0964-61894
CATANZARO – CZ	REC di Costa	Via T. Campanella, 176	0961-773400
CETRARO – CS	Alpeserv. (Doppio W)	Via Lungo Aron, 25	0982-91950
CORIGLIANO CALABRO – CS	Elettrosam di Sammarra L	Via Nazionale, 53	0983-884379
COSENZA	Alpeservice	Via degli Stadi, 38	0984-35006
CROTONE	Berlingeri Ivo Agostino	P.zza A. De Gasperi, 15	0962-24556
CROTONE	Elettro Service di Muraca	C.so Messina, 73/75	0962-29311
IONADI – VV	Galati Fortunato	Via Nazionale S. S. 18, 192	0963-263285
LAMEZIA TERME – CZ	Fo.ri.el di Muraca	Via Michelangelo, 48/50	0968-200835
REGGIO CALABRIA	Smorto Ric. Elettr. Snc	Via S. Caterina, 111	0965-42204
REGGIO CALABRIA	C.R.C. di Palumbo	Via Argine DX Calopinace, 38	0965-24122
SIDERNO – RC	C.M. di Clemente	Via Ionio, 187/189	0964-387037
TAURIANOVA – RC	Franco Speranza Srl	V. Circonvallazione, 211/219	0966-645463
VIBO VALENTIA	PITITTO SERVICE	V.le Matteotti, 8/10	0936-43321

Sicilia

AGRIGENTO	RI.A.EL di Zambuto Mario	Via dei Fiumi, 5	0922-606572
BARCELLONA POZZO DI GOTTO – ME	Mancuso Antonio	Via Operai, 47	090-9702621
CALTANISSETTA	Serto Massimiliano	Via degli Orti, 86	0934-565744
CANICATTI' – AG	Alù Mario	Via Mons. Ficarra, 35	0922-855478
CATANIA	Acre Privitera di Russo Giovanni e C.s.a.s.	Via Etna, 331-331 A	095-448304
CATANIA	MT Service	Via Novara, 45	095-551228
GELA – CL	Salvatore Trovato	Via Tevere, 36	0933-914459
LIPARI	RI.CA. di Riggio Grazia	Via Ten. M. Amendola, 28	090-7381784
MAZARA DEL VALLO – TP	Giacalone Vito	Via P. Giacomo Cusmano, 14	0923-907736
MESSINA	Calabrò Antonino	V.le Europa is. 47, 83/G	090-694280
MILAZZO – ME	Mancuso Antonio	Via Cavour, 15	090-9283553
MODICA – RG	IBLEA Tecno Service	Via Risorgimento, 114 H	0932-904094
OLIVARELLA/MILAZZO – ME	Mancuso Antonio	Via Della Concordia, 53	090-931343
PALERMO	Russo Ferdinando	Via F.sco Lo Jacono, 3	091-349610
RAGUSA – RG	IBLEA Tecno Service	Via Psaumida, 14A	0932-245325
SANTA AGATA MILITELLO – ME	Mancuso Antonio	Via S. Giuseppe, 62	0941-701900
SANTA TERESA RIVA – ME	Calabrò Antonino	Via F. Crispi, 465	0942-794842
SIRACUSA	Tecnoservice	Via Grottasanta, 243	0931-412656
TORREGROTTA-SCALA – ME	Mancuso Antonio	Via Nazionale, 148	090-9981144
TRAPANI	Nuova Tecnica	Via Dell'Angelo, 8/10	0923-593409
VALGUARNERA – EN	R.S.T. di Sardegno F.	Piazza della Repubblica, 35	0935-958305

Sardegna

CAGLIARI	Zucca Marcella	Via del Capraia, 24	070-491608
CAGLIARI	Ricambi Elettrodomestici Anedda L.	C.so Vittorio Emanuele, 23	070-652820
CARBONIA – CI	Ricambi Elettrodomestici Anedda L.	Via Satta, 18	0781-805937
NUORO	G.C.S. di Giobbe L & C. s.a.s.	Via Veneto, 52/54	0784-34570
OLBIA – OT	ANPA S.R.L.	Via Ogliastra, 1A	0789-25880 334-6215939
ORISTANO	Mura Gianni Cellular Hospital s.a.s.	Via Umbria, 111	0783-023780
SASSARI	Paress	Via Tempio, 39/C	079-273008

UFFICI

Potete consultare l'elenco aggiornato dei nostri Uffici anche sul sito internet digitando: www.contemporait

Alessandria

Via Trento, 15
Alessandria
Tel. 0131-264903, Fax 0131-264903

Ancona

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

AVELLINO

Via Moccia, 100
83100 Avellino
Tel. 0825-24670, Fax 0825-281250

Bari

Via Marco Paripilio, 30
70124 Bari
Tel. 080-5056995, Fax 080-5050732

Bari

Via Omodeo, 5
70125 Bari
Tel. 080.5020145, Fax 080.5020355

Bergamo

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

Bologna

Piazza dei martiri, 5
40121 Bologna
Tel. 051.246185, Fax 051.246512

Brescia

Via Orzinuovi, 48 C.C. «le piazzette»
25125 Brescia
Tel. 030.2780198, Fax 030.2588011

Cagliari

Via S. Marco, 112/113
Loc. Santu Nigola
09047 Selargius (CA)
Tel. 070.8607580, Fax 070.8474256

Caltanissetta

Via Rosso di San Secondo, 16
93100 Caltanissetta
Tel. 0934.547171, Fax 0934.585023

Caserta

Via Gran Bretagna ang. Via Irlanda
81055 S. Maria Capua Vetere (CE)
Tel. 0823.796748, Fax 0823.587810

Catania

Via Etnea, 205
95124 Catania
Tel. 095.312349, Fax 095.313247

Firenze

Via De Sanctis, 46
50136 Firenze
Tel. 055.667715, Fax 055.679152

Foggia

C.so Roma, 176
71100 Foggia
Tel. 0881.610442, Fax 0881.653323

Frosinone

Via Aldo Moro, 6
03100 Frosinone
Tel. 0775.874293, Fax 0775.874293

Genova

Largo San Giuseppe, 3 int. 3
16128 Genova
Tel. 010.543746, Fax 010.587235

Lamezia Terme

Via del Mare
Palazzo Pegna int. 7
88046 Lamezia Terme
Tel. 0968.53959, Fax 0968.53931

Lecce

Via Giuseppe Candido, 29
73100 Lecce
Tel. 0832.664374, Fax 0832.301435

Livorno

Via Indipendenza, 287
57021 Venturina (LI)
Fax 0565.1960110

Messina

Via Magazzini Generali IS.290/A
98122 Messina
Tel. 090.632300, Fax 090.6415171

Milano

Via Ludovico da Breme, 33
20156 Milano
Tel. 02.3347641, Fax 02.334764764

Napoli

Via Amerigo Vespucci, 9
80142 Napoli
Tel. 081.283275, Fax 081.5548101

Napoli

Via Francesco Caracciolo, 13
80122 Napoli
Tel. 081-660722, Fax 081-660905

Nola

Via Onorevole Francesco
Napolitano, 22
80035 Nola
Tel. 081-5123091, Fax 081-3110407

Padova – Udine

Vicolo Bellini, 12
35131 Padova
Tel. 049.8360628, Fax 049.8360632

Palermo

Via dei Nebrodi, 138
90146 Palermo
Tel. 091.6881590, Fax 091.6228074

Parma

Via Trieste, 38/C
43100 Parma
Tel. 0521.772087, Fax 0521.272267

Perugia

Via Giuseppe Lunghi, 93
Fraz. Ponte San Giovanni
06087 Perugia
Tel. 075.397289, Fax 075.5999959

Pescara

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

Pisa

Via XXIV Maggio, 60
56123 Pisa
Tel. – Fax 050.6931158

Potenza

Via della Chimica, 77
85100 Potenza
Tel. 0971.601213, Fax 0971.594816

Reggio Calabria

Via Domenico Tripepi, 9
89123 Reggio Calabria
Tel. 0965.22920, Fax 0965.323976

Roma

Via Alberico II°, 4
00193 Roma
Tel. 06.6832675/690, Fax 06.6833088

Salerno

Piazza Umberto I°, 2
84121 Salerno
Tel. 089.252118, Fax 089.253418

Sassari

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

Taranto

Via Magna Grecia, 119
74100 Taranto
Tel. 099.7793703, Fax 099.7701742

Torino

Via M. Lessona, 11
10143 Torino
Tel. 011.7770474, Fax 011.7410955

Trento e Bolzano

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

Triviso

Via G. Galilei, 13
31057 Silea (TV)
Tel. 0422.363495, Fax 0422.363495

Udine

S.S. 13 Via Nazionale, 52
33010 Reana del Roiale (UD)
Tel. 0432.882491, Fax 0432.882490

Verona

Stradone Santa Lucia, 33
37136 Verona
Tel. 045.8251091, Fax 045.8210150

Viareggio

Via Leone Sbrana, 44
55049 Viareggio (LU)
Tel. 0584.564597, Fax 0584.564597

bimby