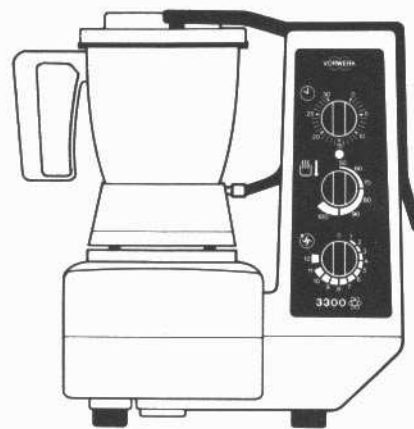


VORWERK

bimby

3300
elettronico



**Istruzioni
d'uso**

Congratulazioni

Gentile Signora,

Le consegnamo il Suo Bimby unitamente al libro "La mia cucina con Bimby" appositamente creato per Lei.

Questo apparecchio esclusivo e dall'eccezionale versatilità si trasformerà in un amico quotidianamente al Suo servizio in cucina.

Sicuramente Lei ha visto la dimostrazione sull'uso di Bimby ed è anche possibile che lo abbia già provato.

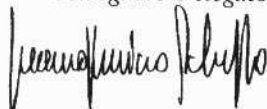
È comunque importante che lo conosca a fondo perchè l'acquisto di Bimby è un vero e proprio investimento per la salute e l'alimentazione della Sua famiglia.

La preghiamo quindi, prima di usarlo, di dedicarci 5 minuti nella lettura di questo libretto.

È tempo ben speso in quanto Le consentirà di preservare il Suo Bimby da ogni inconveniente e soprattutto di usarlo da subito giornalmente e in modo corretto.

Grazie per la fiducia che ci ha accordato e per la cordiale accoglienza riservata alla nostra Presentatrice.

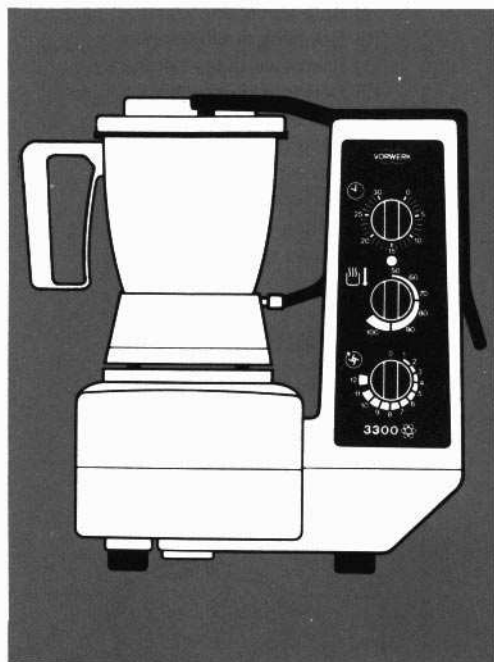
Il Consigliere Delegato



Sommario

Attenzione prima di usarlo!
Controlli come fare per:

Metterlo in funzione	pag. 4	Usare il cestello	pag. 8
Manovrarlo	pag. 5	Usare la spatola	pag. 9
Cuocere	pag. 6	Lavarlo	pag. 10
Riavviarlo	pag. 7		



Caratteristiche tecniche

Motore

Motore universale Vorwerk

- velocità a vuoto circa 13.000 giri al minuto velocità di lavorazione degli ingredienti: da 2700 a 7700 giri al minuto
- Consumo: potenza nominale assorbita: 150 Watt. in posizione 1 a velocità approssimativa di 2700 giri al minuto; 300 Watt in posizione 11 a velocità approssimativa di 5500 giri al minuto. Protezione dal sovraccarico con il salvamotore automatico.

Cottura:

- Consumo: 1000 Watts
- Protetto contro il surriscaldamento.

Boccale

- In acciaio speciale inox con fondo in alluminio
- Volume utile: 1 litro e mezzo massimo.

Circuito elettrico

- Alimentazione esclusivamente con corrente alternata 220 V 50 HZ
- Consumo massimo 1450 W
- Lunghezza del cavo: 1,50 m.

Garanzia

Ogni apparecchio Bimby modello 3300 viene garantito per tutti i guasti derivanti da possibili difetti di fabbricazione e/o di materiali: per 2 anni (a decorrere dalla data della fattura).

Limiti. La garanzia è espressamente limitata alle spese di sostituzione o riparazione di parti difettose, comprese e spese di mano d'opera, escluso per altro il risarcimento di qualsiasi danno ulteriore o comunque diverso.

La Vorwerk Contemporà si riserva il diritto di stabilire se le parti difettose debbano essere riparate o sostituite.

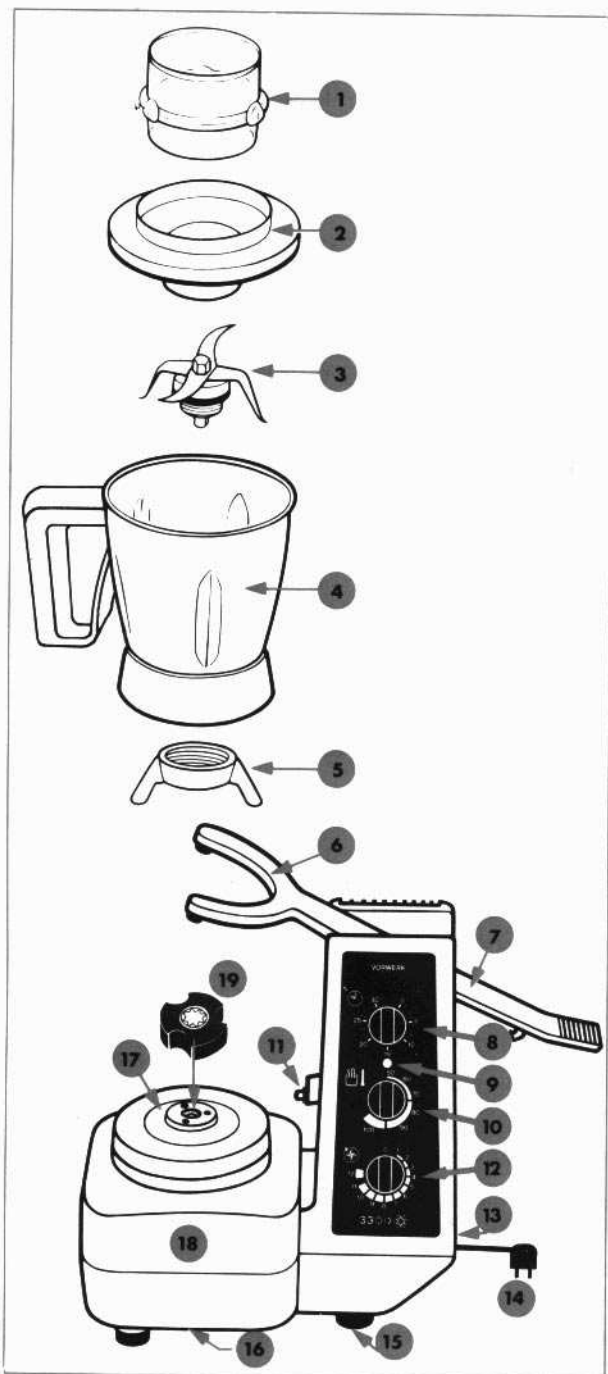
Le spese di locomozione del tecnico per l'eventuale assistenza al domicilio del cliente in caso diverso da i difetti di fabbricazione e/o di materiale sono a carico della Vorwerk Contemporà fino a 100° giorno successivo alla data della fattura. Dopo tale data la Cliente parteciperà alle spese stesse con il pagamento di un diritto fisso di chiamata.

Decadenza garanzia. La garanzia decade in caso di vizi derivanti dalla inosservanza del Compratore delle istruzioni di cui al presente libretto consegnato in dotazione dalla Vorwerk Contemporà s.r.l. unitamente all'apparecchio Bimby.

In particolare la garanzia decade in caso di manomissione del blocco motore del Compratore o di terzi e non ha effetto ove la Cliente non sia in regola con i pagamenti.

Importante: il certificato di garanzia si trova sul retro della fattura che riceverete per posta dopo la consegna. La garanzia inizia dalla data di fatturazione.

Bimby 3300 elettronico

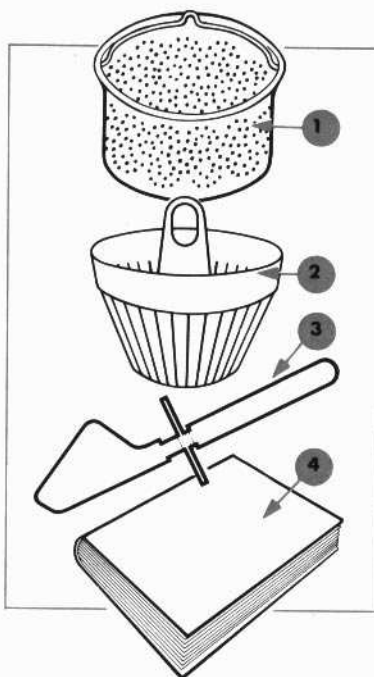


Apparecchio:

- 1) Misurino
- 2) Coperchio con guarnizione
- 3) Gruppo coltelli con guarnizione
- 4) Boccale
- 5) Dado di chiusura ad aletta
- 6) Staffa di chiusura
- 7) Leva di chiusura
- 8) Temporizzatore di cottura
- 9) Spia luminosa
- 10) Selettore di temperatura
- 11) Rilevatore di temperatura
- 12) Selettore di velocità
- 13) Indicatore del salvamotore
- 14) Cavo di alimentazione
- 15) Piede di caucciù
- 16) Corpo inferiore
- 17) Piastra di cottura
- 18) Corpo superiore
- 19) Giunto

Accessori:

- 1) Cestello
- 2) Filtro
- 3) Spatola
- 4) Libro ricette



All'arrivo dell'apparecchio

Durante il trasporto il Vostro apparecchio è protetto da un cuneo di bloccaggio. Va ovviamente tolto prima di mettere in funzione l'apparecchio.

Procedete così:

- 1) estraete l'apparecchio dal suo imballaggio
- 2) verificate che il selettore di velocità sia sulla posizione 0
- 3) sollevate la leva di apertura del coperchio
- 4) togliete il boccale
- 5) estraete il cuneo di bloccaggio

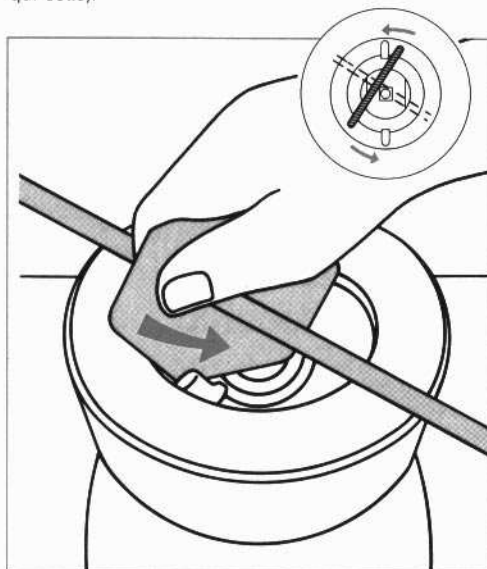


Prima di utilizzare Bimby pulite bene, servendovi di un detergente:

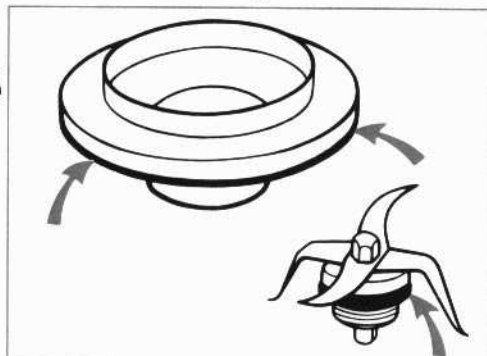
- il boccale,
- i coltelli,
- il coperchio,
- gli accessori.

Per togliere i coltelli girate il dado ad aletta ruotando in senso antiorario.

Se il dado resiste utilizzate l'apposito disco esagonale della spatola che serve così da chiave (vedasi figura qui sotto).



Quando rimontate il boccale fate attenzione a sistemare correttamente il dado ad aletta senza usare la spatola per bloccare il dado; lo stesso si assesta da solo durante il movimento, ed è più che sufficiente la chiusura manuale. Dopo la pulizia fate attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni.



Il Suo posto in cucina

Va situato vicino ad una presa di corrente per restare sempre in funzione e perchè il cavo non intralci. Bimby non solo cuoce ma può anche assolvere per Lei a tante piccole incombenze quali: grattugiare il formaggio, tritare il prezzemolo, prepararLe il pangrattato per una milanese, ecc.

Lo utilizzerà quindi ogni giorno perchè innumerevoli sono le operazioni che può fare per lei.

Per cominciare e per conoscere tante più ricette di quanto la Presentatrice abbia potuto fornirLe, consulti il libro "La mia cucina con Bimby" che troverà nel pacco.

Bimby val bene una presa di corrente tutta per sé: gliela dia i primi giorni e dopo... vedrà che se la meriterà ampiamente.



Messa in funzione e allacciamento dell'apparecchio

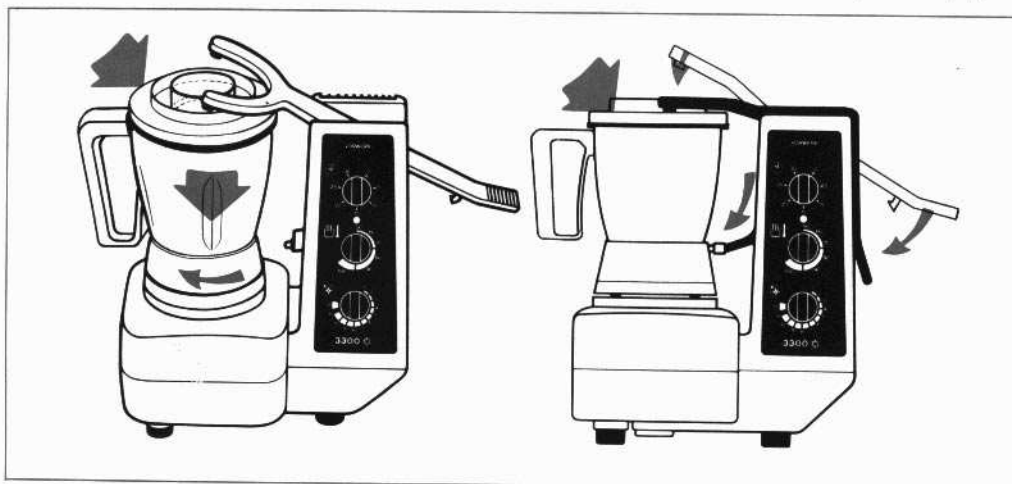
Per sistemare il boccale sulla piastra di cottura è sufficiente una lieve rotazione. L'albero motore entra così nell'alloggiamento previsto.

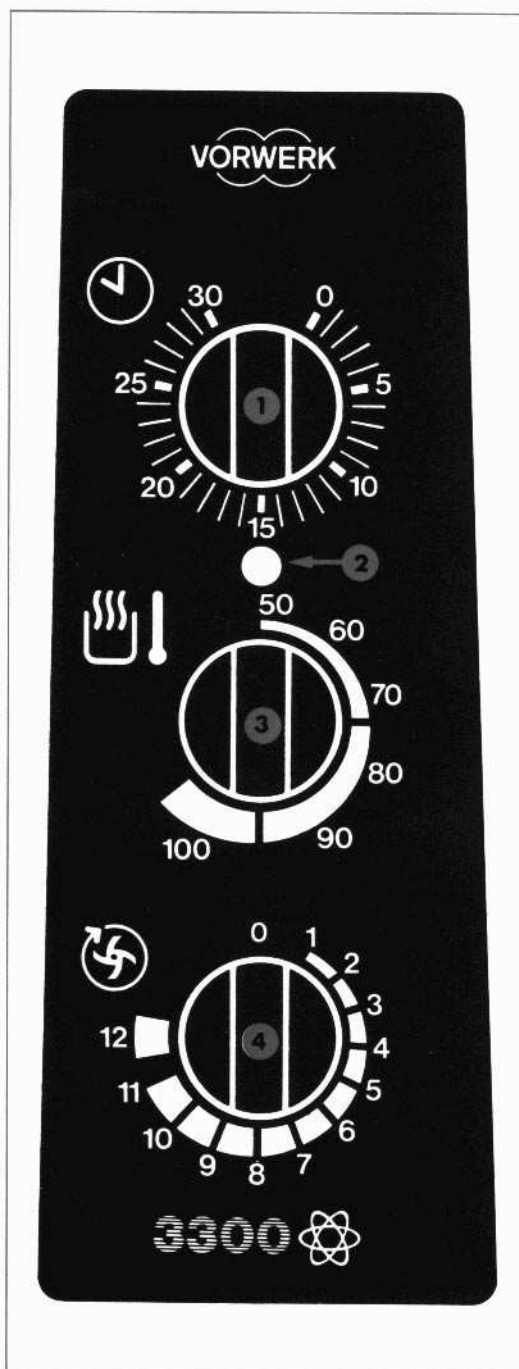
Prima della messa in moto:

- 1) mettere il selettore della velocità sullo zero
- 2) mettere il coperchio, con la guarnizione, sul boccale
- 3) abbassare la leva di chiusura

l'apparecchio è pronto a funzionare.

NOTA: se la chiusura non è eseguita correttamente, un dispositivo di sicurezza impedisce il funzionamento (vedere a pag. 10)





1 Temporizzatore di cottura:

Questo temporizzatore è regolabile da 0 a 30 minuti.

Va inserito solo per le preparazioni a caldo. In ogni momento può essere effettuata una correzione per ridurre o aumentare i tempi di cottura.

L'utilizzazione del temporizzatore inserisce automaticamente la cottura alla temperatura scelta.

Non utilizzare mai il temporizzatore per le preparazioni a freddo.



2 Spia luminosa:

Con l'apparecchio in moto si illumina quando è inserita la cottura.



3 Selettore di temperatura:

La scelta della temperatura va fatta ruotando il selettore da 50° a 100 °C.

La regolazione elettronica della temperatura è progressiva senza passaggi intermedi.

La scelta della temperatura è necessariamente abbinata ai tempi di cottura (per mezzo del temporizzatore).



4 Selettore di velocità (elettronico):

Questo selettore permette un aumento progressivo della velocità dei coltelli.

Il sistema elettronico consente di mantenere la velocità prescelta qualunque sia il contenuto del boccale.

Il quadrante è diviso in 12 posizioni. Solo la velocità 12, la massima, è indipendente dall'elettronica.

1 Lavorazione a freddo:
(manopola inferiore del quadrante).
È sufficiente girare la manopola di selezione della velocità fino al punto voluto.
Non utilizzare mai il temporizzatore per preparazioni a freddo.

2 Preparazione a caldo:
Qui sono necessarie tre operazioni:
1) Azionare la velocità (manopola inferiore)
2) Azionare il temporizzatore (manopola superiore) che inserirà così la cottura per il tempo prescelto.
3) Scegliere la temperatura di cottura (manopola centrale).
Quando il temporizzatore di cottura è inserito, si accende la spia luminosa.
Al termine del tempo prescelto, si interromperà la cottura, ma le lame continueranno a girare fino all'arresto manuale (per ritorno a 0) della velocità) onde evitare che il contenuto si attacchi o fuoriesca.

Rilevatore di temperatura:

Il rivelatore deve essere in contatto con la base del boccale. Fate attenzione che le particelle residue di alimenti non impediscano il contatto e che il rivelatore sia a posto e pulito.
Non cuocete mai con il boccale vuoto.
Fate attenzione a non posare il boccale caldo su di una superficie che non sopporti il calore.

Salvamotore automatico

Una preparazione troppo densa o una quantità eccessiva di ingredienti possono provocare un sovrasforzo dell'apparecchio. In questo caso il motore si staccherà automaticamente. Se, dopo la rimessa in moto, si ha un nuovo intervento del salvamotore automatico: rivedete le dosi della vostra ricetta confrontandole con il libro di cucina. Diluite ancora la vostra preparazione e aumentate la velocità di rotazione.

Rimessa in moto dopo l'interruzione automatica

Importante:

- 1) mettetela la velocità a zero
- 2) togliete il boccale se è pieno di ingredienti caldi
- 3) attendete qualche minuto prima di riutilizzare l'apparecchio
- 4) diluite la preparazione o riducete la quantità degli alimenti
- 5) controllate che nulla blocchi i coltelli

Il Vostro apparecchio è di nuovo pronto a funzionare: il reinserimento del salvamatore si effettua infatti automaticamente.

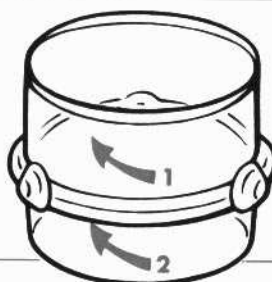
Misurino

Questo misurino ha 3 usi:

- 1) dosare gli alimenti
 - 2) chiudere l'apertura del coperchio del boccale
 - 3) servire da valvola di sicurezza.
- Durante una preparazione a caldo posare il misurino, con l'apertura verso l'alto, sul coperchio del boccale.

Il misurino è graduato:

parte superiore (1) 1 decilitro d'acqua o 60 gr. di farina o 100 gr. di zucchero
parte inferiore (2) $\frac{1}{2}$ decilitro d'acqua o 30 gr. di farina o 50 gr. di zucchero



Il coperchio e la sua guarnizione

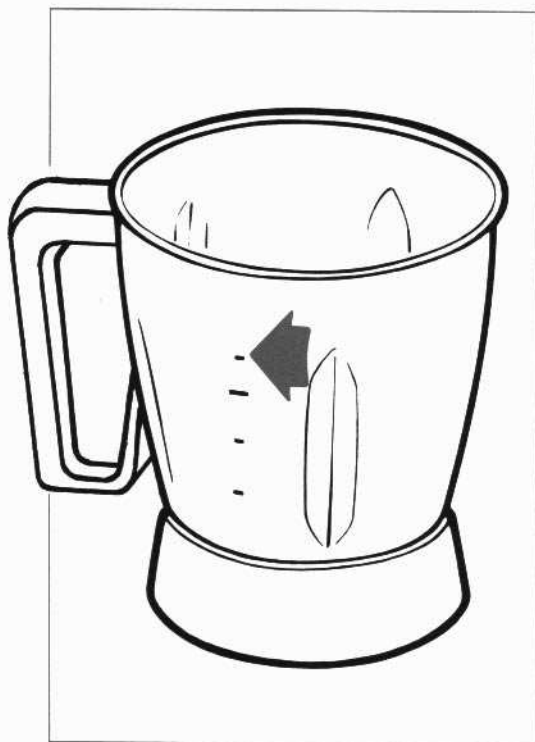
Il coperchio deve essere delicatamente poggiato sul boccale.

La guarnizione andrà inserita senza sforzo nell'apposita scanalatura nel coperchio. Senza guarnizione l'apparecchio non funziona.

L'apertura nel coperchio permette di introdurre gli alimenti anche durante il funzionamento sollevando il misurino.

Se si tratta di liquidi questi possono essere introdotti anche senza sollevare il misurino; esiste un interstizio per il loro scorrimento.





Il boccale

La sua capacità è di 2 litri. Durante le preparazioni il contenuto non deve essere superiore a 1 litro e $\frac{1}{2}$. Entro ogni tacca all'interno del boccale il contenuto varia di $\frac{1}{4}$ di litro. La freccia verde nella figura di sinistra indica il livello di 1,250 litri.

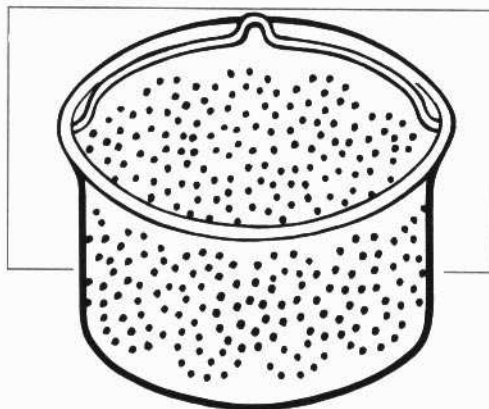
Cestello di cottura

In acciaio inossidabile è utilizzato per cuocere gli alimenti che non devono essere tritati.

Si posa semplicemente sul boccale e si estrae facilmente grazie al suo manico ribaltabile.

Il cestello va inserito nel boccale solo dopo che si è proceduto alla tritatura degli ingredienti sottostanti e all'immissione del liquido previsto.

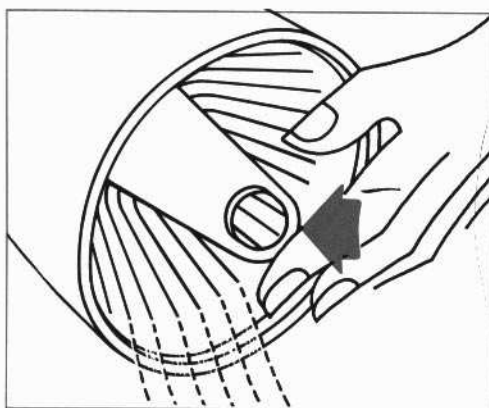
NOTA: per le quantità di liquido da usare con l'utilizzazione del cestello consultate il libro delle ricette.



Filtro

Serve a filtrare o a travasare succhi di frutta o di legumi. Si inserisce nel boccale esercitando una lieve pressione. Per filtrare agevolmente trattenete il filtro come da figura sottostante.

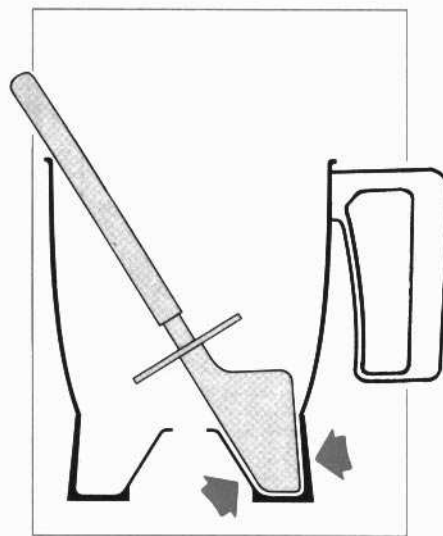
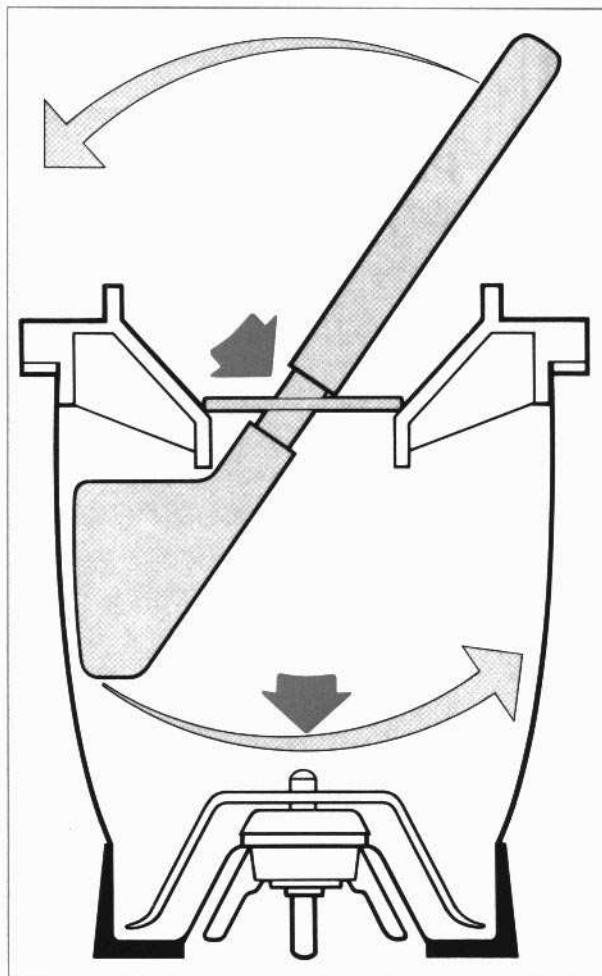
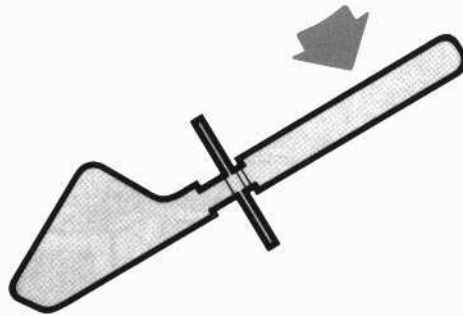
Non deve mai restare inserito nel boccale durante le preparazioni e tanto meno in caso di cottura.



Spatola

Permette di rimescolare gli ingredienti con l'apparecchio in funzione quando questo si renda necessario.

La sua lunghezza è concepita in modo da non entrare mai in contatto con le lame in movimento. L'utilizzazione di qualunque altro oggetto (cucchiai di legno ecc.) è vietata con l'apparecchio in moto perchè potrebbe risultare pericolosa.



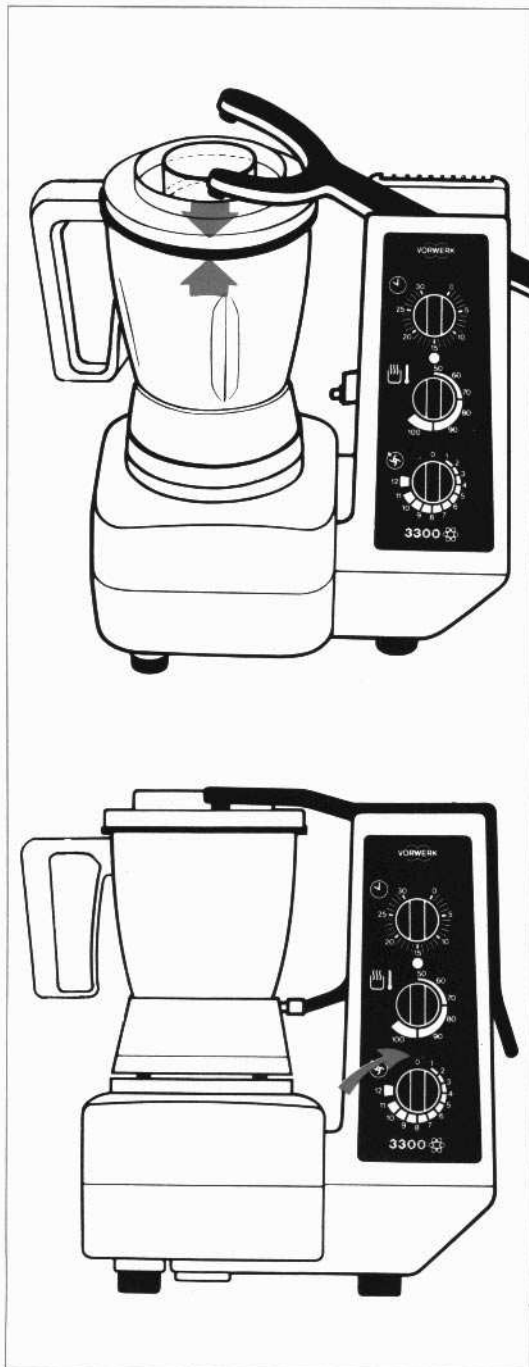
La sua forma consente di raccogliere gli alimenti tra i coltelli e sulla parete del boccale.

Il disco di appoggio ha una forma che lo rende idoneo a sbloccare il dado ad aletta (vedi pag. 3).

Dispositivi di sicurezza

Sia per evitare errori di manipolazione che per evitare errori di sovraccarico il Vostro Bimby è munito di 4 dispositivi di sicurezza:

- 1) il motore si avvia solamente se la leva di chiusura è abbassata
- 2) una volta che la leva è abbassata Bimby non funziona se il coperchio o la guarnizione non sono correttamente posizionati.
- 3) durante il funzionamento dell'apparecchio è impossibile estrarre il boccale. Non cercate di forzare la leva prima di avere rimesso la velocità 0.
- 4) In caso di sovraccarico il motore si stacca automaticamente (vedi pag. 6).



Pulizia a fondo

Per una pulizia a fondo del boccale conviene togliere il gruppo coltelli e la relativa guarnizione come pure il coperchio e la sua guarnizione: è così possibile la pulizia accurata delle singole parti.

Questa pulizia non deve essere effettuata in lavastoviglie.

Sarà sufficiente lavare il gruppo coltelli sotto l'acqua corrente strofinando con uno spazzolino.

Non lasciate mai il gruppo coltelli in acqua al fine di evitare una infiltrazione nella parte inferiore dei coltelli.

Non utilizzate prodotti detergenti con azione corrosiva.

Il boccale e la sede dei coltelli possono essere puliti con una spugna detergente.

Avete molta cura nella pulizia esterna del boccale e del rilevatore di temperatura per evitare che la regolazione automatica sia disturbata.

La pulizia della piastra di cottura si ottiene con un detergente non abrasivo e una spugna morbida.

Pulizia giornaliera

Per la pulizia giornaliera è sufficiente mettere un po' d'acqua senza detergente nel boccale e frullare brevemente.

Attenzione:

prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia staccate la spina del vostro apparecchio dalla presa di corrente.

Non immergete mai Bimby nell'acqua.

Raccomandazioni importanti

- 1) deponete il boccale sopra superfici che resistano al calore
- 2) per pulire la base d'appoggio del boccale, con una spugnetta umida, togliere la spina
- 3) mettere il misurino con l'apertura verso l'alto perché possa servire da valvola di pressione
- 4) quando non utilizzate il Bimby non inserite il misurino. Permettete così l'aerazione delle parti interne
- 5) abbassate la leva di chiusura solo in caso di utilizzo dell'apparecchio
- 6) quando interrompete una preparazione a caldo l'inserimento della velocità deve essere fatto molto lentamente.
In caso contrario rischiereste che dall'interno fuoriescano spruzzi caldi.
- 7) per calcolare un tempo di cottura tenete conto della temperatura della piastra di cottura.

Quando è calda i tempi di cottura indicati sul libro di ricette devono essere necessariamente diminuiti.

L'apparecchio non funziona?

- Il Vostro apparecchio è allacciato?
- Arriva corrente all'apparecchio?
- La guarnizione del coperchio è sistemata?
- La leva di chiusura è bloccata?
- Il motore si è staccato da solo (vedere pagina precedente)
- Il Vostro apparecchio non cuoce? Avete inserito il temporizzatore?
- Il vostro apparecchio cuoce troppo o troppo poco?
- Il rilevatore è appoggiato al boccale?
- Il contatto tra rilevatore e boccale non è per caso impedito?
- Avete selezionato la temperatura?

Difficoltà a freddo

Se il motore gira e i coltelli no, verificate il giunto motore; può essere incrinata l'anima in acciaio, strappata la gomma o la guarnizione del gruppo coltelli montata male.

Quello che non si deve fare

- 1) Forzare la leva di apertura (pag. 10)
- 2) Riempire il boccale oltre 1 litro e mezzo
- 3) Cuocere con il boccale vuoto
- 4) Utilizzare altri strumenti che non siano la spatola per mescolare le preparazioni
- 5) Rimettere in cottura una preparazione azionando la velocità troppo rapidamente
- 6) Lavare il gruppo coltelli e la guarnizione in lavastoviglie
- 7) Serrare inadeguatamente il gruppo coltelli al boccale (in questo caso si avrebbero infiltrazioni d'acqua sulla piastra)
- 8) Immergere la base motore o la piastra nell'acqua
- 9) Mettere l'apparecchio vicino a una fonte di calore (fornelli, riscaldamento)
- 10) Montare il gruppo coltelli sul boccale senza guarnizione.

Assistenza Diretta presso i Centri Autorizzati (C.A.A.)

Lei può recarsi presso uno dei nostri C.A.A. ed avere il Bimby riparato o acquistare degli accessori con Ricambi Originali Vorwerk.

Nei C.A.A. troverà: Tempi rapidi di riparazione
Servizio svolto da tecnici qualificati
Prezzo dei Ricambi e manodopera stabilito da Contempora

Per usufruire del diritto alla garanzia dovrà consegnare al C.A.A. l'intero apparecchio unitamente alla fattura emessa da Contempora

Scelga, tra quelli qui sotto elencati, quello più vicino alla Sua abitazione:

Piemonte

Asti	Buttaci Pietro	C.so alla Vittoria, 15
Torino	R.I.P.E. di Ferrari A.	C.so Leone, 72
Biella	Angelone Maria	Via Trieste, 21/A
Aosta	L'Elettromeccanica	Via Tourneuve, 9
Alessandria	Tecno-Service	Via Milano, 113
Cuneo	CAPER di Olivero L.	Via Piave, 1
Novara	Elettrodomestecnic	C.so Trieste, 7/b
Ivrea	S.A.T.	P.zza Perrone, 5/9
Pinerolo	GIANSANTE	Via Vigone, 31
Moncalieri	VRE	Via Cavour, 90
Brà	CAER	Via Verdi, 11
Settimo Torinese	Bertinetti F.	Via Torino, 27

Lombardia

Bergamo	Distretti Roberto	Via G.B. Moroni, 240
Bergamo	CDR	Via C. Battisti, 5
Brescia	Zeldom	Via F.lli Bonardi, 10
Como	Tanzi Dario	Via Milano, 288
Como-Albate	Tanzi Dario	Via Canturina, 248
Corsico	AR.CA.	Via Copérnico, 79
Erba	RTM	Via Volta, 21
Lecco	RTM	Via Milazzo, 21
Legnano	Richel	Corso Magenta, 138
Pavia	Cogni G.	Via R. Bricchetti, 4/6

Mantova	REDA di Danesi	Via della Conciliazione, 96/A
Milano - Certosa	L'Elettroricambio	Via Bartolini, 49
Monza	Pirovano A.	Via dei Mille, 9
Rho	L'Elettroricambio	Via Capuana (Città Mercato)
Rivoltella di Desen.	Prandini V.	Via S. Zeno, 12/A
Rogolo (SO)	CARE	Via A. Doria, 2 (IPERALDUE)
Rovato	CRE	Via XXV Aprile, 179
San Giuliano Milan.	CRIEL	Via Roma, 19
Sondrio	CARE	Via Vanoni, 76/B
Varese	Reivar snc	Via Crispi, 29
Crema	RIE	P.zza Garibaldi, 21/A
Merate	RAE	Via Statale, 73
Bernareggio	RAE	Via Cavour, 26
Seregno	Ferrario e C.	Via Macallè, 5

Triveneto

Bolzano (Sud)	Elettrocentro	Via Durer, 28
Trento	S.T.E.	Via T. Gar, 20
Verona	Poli Ricambi Elettr. snc	Via Centro, 6
Vicenza	Chemello Sergio & C. snc	Via Biron di sotto, 29/c
Padova	RAEM srl	Via S. Osvaldo, 9
Padova	C.S. Service	P.zza Mazzini, 54/55
Mestre (VE)	RAEM di Scanferlini	Via Fradeletto, 25
Treviso	CREAT	Via S. Bona Nuova, 3
Tavagnacco (UD)	Sabbadini	Via 4 Novembre, 27
Trieste	SATE di Sanapo	Via Ghirlandaio, 25
Rovigo	REMA	Via F. Fusinato, 24
Bassano del Grappa	ASS.PE.R.R.	Via Cà Baroncello, 62
Montebelluna	ASS.PE.R.R.	Via Montegrappa, 159
Gorizia	SATER	Via Carducci, 59
Pordenone	Magni E.	P.zza Nino Bixio, 1

Liguria

Genova	Codazza Giuseppe e C.	Via Nino Ronco, 49/N
La Spezia	Ciamaroni O.	C.so Cavour, 198
Imperia	Il Laboratorio	Via De Magny, 14
Savona	APEROS	Corso Mazzini, 77-79/R
Sanremo	SARET	Strada Borgo, 137
Chiavari	Centro Riparazioni e Servizi	C.so Lavagna, 28/32

Emilia Romagna

Bologna	W. Raspanti	Via Bruno Arnaud, 39
Ferrara	CAPE	Via Compagnoni, 109
Forlì	ARPE snc	Via Bertini, 47/A
Modena	CREM di Casini L.	Via Guido D'Arezzo, 8
Modena	CREM di Casini L.	Via Giardini, 476/B
Parma	AREL snc	Via A. Ferrari, 5
Piacenza	Centro Piccoli Elettrod.	Via Emmanuelli, 60
Ravenna	Ciabattari Pietro	Via M. Montanari, 65/67
Rimini	Sirio Ric. Elettr.	Via Paulucci, 16
Reggio Emilia	Formentini-Silingardi	Via Premuda, 17

Toscana

Pistoia	CRE di Carradori	Via dei Macelli, 1
Livorno	Elettroservice	Via Bandi, 22

Pisa (Ghezzano)	Elettroservice	Via Carducci, 13 (Loc. La Fontina)
Massa	Lossi Enrico	Via Dante, 21
Firenze	BRIO di Sarti	Via XXVII Aprile, 18/N
Capannori (LU)	FB Centroriparazioni	Via Della Madonna, 88
Arezzo	PAREL	Via IV Novembre, 14

Umbria

Terni	Santilli A.	Via Aleardi, 8
Perugia (S. Andrea delle Fratte)	Finistauri e Bianchi	Via G. Dottori, 90

Marche

Pesaro	R.E. di Giovanelli	Via Cecchi, 31
Fano	R.E. di Giovanelli	Viale Gramsci, 54
Ancona	Centro Dorico Ricambi	Via C. Colombo, 82

Abruzzo - Molise

Pescara	Di Nucci L.	Via Tinozzi, 17
Giulianova Lido	CRE di Montefiore	Via Simoncini, 31/B
L'Aquila	CTR	Via Salaria Antica Est, 62/A
Campobasso	RIPEL di Gallesi	Via B. Labanca, 40
Isernia	Scarselli Elio	Via Molise, 2
Termoli	Terzano P.	Via Einaudi, 10

Lazio

Latina	CPE di Pitton	Via Ecetra, 10
Roma - Montesacro	CAT di Grano	Via Val Cenischia, 24
Roma - Trionfale	Dierre	Via Angelo Emo, 156
Roma - Appio Latino	Dierre	Via A. Crivellucci, 52/58
Roma - Tuscolano	Dierre	V.le dei Consoli, 147
Roma - Pisana	Dierre	Via Bravetta, 54
Roma - Ostiense	Roma Service	V.le L. Da Vinci, 206/208
Tivoli	FRAM	Via Enrico Toti, 46
Viterbo	Martini e Segatori	Via A. Gargana, 27

Campania

Napoli	Television Service sas & C.	Via Antonino Pio, 19
Avellino	S.A.T.E.I.	C.so Umberto I, 302/304
Caserta	Larel	Via Roma, 161-165
Salerno	SA.C.A.T. di Avossa R.	Via Madonna di Fatima, 170
Castellammare di S.	A.T.A. Service	Via De Gasperi, 231
Napoli (S.G. Teduccio)	ATC Elettronic	Via R. Testa, 51/53
Benevento	ICA Sud	Via Napoli, 275
S. Agnello	A.T.A. Service	Via Aniello Balsamo, 99
Napoli	SARIEL	Via Diocleziano, 177

Puglia

Bari	C.A.I. di Micunco	Via Papa Bonifacio IX, 29
Foggia	Gienne di Lombardi	Viale Ofanto, 31/A-B
Lecce	Mazzotta Massimo	Via delle Anime, 103
Taranto	Murri Alessandro	Via Buccari, 29
Brindisi	Lella Erasmo	Via Romolo, 77/79
Monopoli	Green Service	Via L. Indelli, 72

Basilicata

Potenza	De Nicola Paolo	Via Tirreno interrato, 3
Matera	Cappiello Pietro	V.le Europa, 13 b/c

Calabria

Catanzaro Lido	Sudelco snc	Via Cosenza, 1/E
Crotone	Scicchitano Service	Via Torino, 71
Reggio Calabria	SATE di Malara	Via Sbarre Centrali, 306
Cosenza	Alpeservice	Via Degli Stadi, 38 Città 2000
Bovalino	Clemente Vincenzo	Via XXIV Maggio, 10
Taurianova	Speranza Francesco	Via Circonvallazione, 225
Lamezia (Nicastro)	Saladini Salvatore	Via E.R. De Medici, 26

Sicilia

Catania	Torrisi Michele	Via Novara, 45
Messina	F.Ili Calabrò	V.le Europa, isol. 47/b 83/g
Messina	F.Ili Calabrò	C.so Garibaldi, 320 Is. 495
Palermo	A.T.A. di Calandra	Via Filippo Juvara, 17
Agrigento	Nissena Tecnoservice	Via P. Nenni, 26
Caltanissetta	Nissena Tecnoservice	Via F. De Roberto, 5/7
Marsala	Giacalone Vito	Via S.D. Savio, 32
Mazara del Vallo	Giacalone Vito	Via Padre Cusmano, 12

Sardegna

Cagliari	OR.MA.	Via Dei Donoratico, 59
Sassari	P.A.R.E.S.S. snc	Via Tempio, 39/C

Come fare per richiedere l'intervento del servizio assistenza

Vorwerk Contempora produce, distribuisce e assiste anche in proprio Bimby.
Per eventuali richieste di assistenza usi la nostra segreteria telefonica, è a sua disposizione tutti i giorni, incluso sabato e domenica.
Dalle ore 17,30 ininterrottamente fino alle 8,30 del giorno dopo.
Ogni messaggio completo di dati viene evaso in giornata!

Telefonate allo 02/393.221.57

Per permetterci di servirLa subito e bene La preghiamo di seguire attentamente le seguenti istruzioni:

- Dopo il segnale acustico Lei ha a disposizione 60 secondi per lasciare il messaggio.
- Ci comunichi in ordine e chiaramente:



- **Nome e Cognome**
- **Indirizzo e n° civico**
- **Prefisso e n° telefonico**
- **C.A.P. - Città - Provincia**
- **Data e n° fattura**

fattura n° / - del / /

- **N° matricola apparecchio**

si rileva sotto la base del Bimby
matr. n°

- **Difetto riscontrato**

Al termine del messaggio ripeta chiaramente il Suo cognome e numero telefonico.

N.B. Eventuali sostituzioni di parti difettose vengono esclusivamente effettuate presso i nostri laboratori con materiale originale Vorwerk. Le riparazioni in periodo di garanzia sono gratuite, vedi pag. 19.

Per le riparazioni ed i pezzi di ricambio riguardanti gli apparecchi con garanzia scaduta, verrà comunicato tempestivamente il preventivo solo se superiore a L. 150.000.

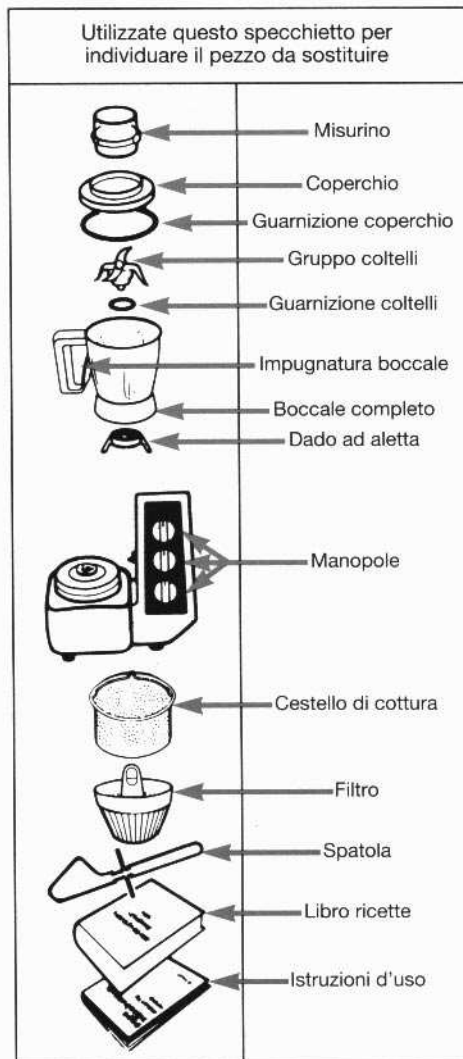
Eventuali richieste di riparazioni effettuate entro il 100° giorno dalla data della fattura beneficeranno del trasporto gratuito.

Per un servizio più personale la Vorwerk Contempora Le invierà un incaricato di fiducia per il ritiro e la riconsegna del suo Bimby.

Fate Voi stessi una rapida sostituzione

La concezione del Bimby è tale da renderlo allo stesso tempo semplice e robusto. Col passare del tempo però certe parti arrivano a consumarsi. Potete facilmente sostituire da soli il gruppo coltelli, la guarnizione ecc. acquistandoli nei Centri Assistenza nell'elenco da pag. 12. Questo eviterà spese di manodopera e trasporto.

La Vorwerk Contemporara si riserva la possibilità di apportare al suo materiale le modifiche legate all'evoluzione tecnica e apportanti comunque delle migliori condizioni di utilizzo. Per il materiale ordinato prima delle variazioni e ancora da consegnare nei 30 gg. dall'ordinazione, non ci sarà né un aumento di prezzo né un cambiamento.



Richiesta ricambi a domicilio a mezzo posta Telefonate al 02-393.221.57

Individuate con esattezza il pezzo da sostituire nell'apposita casella a fianco e precisateci la denominazione esatta e la quantità richiesta.

Non dimenticate di comunicare il vostro Nome e indirizzo completo di prefisso e numero telefonico.

La spedizione verrà effettuata con prontezza e pagherà al postino alla consegna del pacco.

Apparecchio in garanzia

Sarà sufficiente unire alle parti da sostituire una lettera che riepiloghi:

nome, cognome, indirizzo, località e numero di telefono

numero e data della fattura

numero di matricola del Bimby

mettere il tutto in un pacchetto e spedirlo alla nostra sede di Milano, via Grazzini, 15.

I pezzi sostituiti vi verranno prontamente rispediti, addebitandovi solo le spese postali.

Polpettone di tonno

1 scatola di tonno all'olio d'oliva

1 uovo intero

100 gr formaggio grana

250 gr di ricotta

procedimento :

sistemare tutti gli ingredienti nel boccale e lavorare spatolando a vel.4
per 10 sec.

Ungere con l'olio la carta stagnola , arrotolare il tutto a forma di salame
e cuocere a vapore per 30 min. circa.

Lasciare raffreddare e servire .

NOTE

Torta Susanna (crostata)
Pasta :
100 gr di zucchero fatto a velo con il bimby 5 sec. vel . 10
250 gr farina
1 uovo + 1 tuorlo
100 gr di burro
1/2 bustina di lievito
Impastare tutto con il bimby 20 sec. vel. 5 spatolando .
Ripieno :
150 gr di zucchero 5 sec. vec.10
3 tuorli
500 gr di ricotta
30 gr di burro fuso
Miscelare tutto con il bimby 20 sec. vel. 2 spatolando.
Mettere in forno gia caldo per 40 min. a 170\160 gradi.
A fine cottura cospargere di cioccolato in polvere o scioglete della cioccolata fondente con un po' di latte a bagno maria

NOTE

Maionese veloce :

10 gr d'olio di mais da mettere subito nel boccale

1 uovo

1 cucchiaio di aceto

un pizzico di sale qb.

pepe bianco qb.

mettere il tutto nel boccale a vel. 12 ed aggiungere , senza togliere il
misurino , 120 gr d'olio di mais a filo , fino a giusta intensità.

NOTE

Gelato veloce alle fragole :
1 misurino di zucchero 5 sec. vel. 10
500 gr di fragole congelate vel. 12 spatolando per qualche sec. poi
a vel 5 o 6 per 20 sec .
aggiungere 1albume o 1/2 misurino di latte pochi sec. vel. 5 o 6 .



Contempora

Direzione: Via Grazzini, 15 - Milano - tel. 02/39322157 - 39322858

Filiale di Bologna: Vicolo Otto Colonne, 4/B - tel. 051/26.39.35

Filiale di Torino: Via Cernaia, 25 - tel. 011/53.82.53

Filiale di Napoli: Riviera di Chiaia, 124 - tel. 081/66.07.22

Filiale di Bari: Via Guido Dorso, 19 - tel. 080/42.01.45

Filiale di Cosenza: Via Torino, 22 - Rende - tel. 0984/48.15.32

Filiale di Palermo: Via dei Nebrodi, 138 - tel. 091/68.81.590



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



BIMBY si avvale del prestigioso Marchio I.M.Q.
rilasciato dall'Istituto Italiano Marchio di Qualità.
Questo ente, sotto il patrocinio del Consiglio Nazionale delle Ricerche (C.N.R.) assegna il proprio marchio
solo a quei prodotti che, per la qualità dei componenti utilizzati e per la corrispondenza degli apparecchi
alle leggi sulla sicurezza, rappresentano una reale garanzia per i consumatori.
BIMBY e i suoi componenti subiscono periodici controlli da parte dell'Istituto Italiano Marchio di Qualità.