



Contempora

*Il nostro meglio per la tua famiglia*



Libretto Istruzioni

# Bimby TM 31

Conservare per una futura consultazione!





# Sommario

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| <b>Norme per la Vostra sicurezza</b>              | 5      |
| <b>Caratteristiche tecniche</b>                   | 8      |
| <b>Introduzione/Servizio Clienti</b>              | 9      |
| <br><b>Il Vostro Bimby TM 31</b>                  | <br>10 |
| <br><b>Prima di cominciare</b>                    | <br>12 |
| Come inserire il boccale                          | 12     |
| Come rimuovere il gruppo coltelli                 | 13     |
| Come inserire il gruppo coltelli                  | 14     |
| <br><b>Accessori</b>                              | <br>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     |
| <br><b>Cucinare con Bimby TM 31</b>               | <br>25 |
| Messa in funzione del Bimby TM 31                 | 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        |
| Frullatura/Omogeneizzazione .....                  | 32        |
| Pulsante Turbo .....                               | 33        |
| Funzionamento in senso orario/antiorario .....     | 34        |
| Modalità impasto (Spiga) .....                     | 34        |
| <b>Informazioni da ricordare .....</b>             | <b>35</b> |
| Modalità di spegnimento automatico .....           | 35        |
| Salvamotore .....                                  | 35        |
| Primo uso e sovraccarico .....                     | 35        |
| <b>Pulizia .....</b>                               | <b>36</b> |
| 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        |
| <b>Indicazioni per le ricette personali .....</b>  | <b>39</b> |
| <b>Risoluzione dei problemi .....</b>              | <b>40</b> |
| <b>Regole legislative .....</b>                    | <b>41</b> |
| <b>Servizio Assistenza .....</b>                   | <b>43</b> |
| <b>Centri Assistenza Autorizzati .....</b>         | <b>44</b> |
| <b>Uffici .....</b>                                | <b>51</b> |

# Norme per la Vostra sicurezza



Bimby TM 31 è stato progettato per uso domestico (e per usi simili ad esempio in hotel o ristoranti). 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 TM 31. Per questo motivo, è opportuno allegarlo sempre al Prodotto stesso, soprattutto nel caso in cui esso venga utilizzato da una terza persona.

Bimby TM 31 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 TM 31 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 TM 31 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 TM 31 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 bollenti anche se cucinati nel Bimby TM 31.
- 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 TM 31 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 TM 31 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**

- Tener ben fermo il misurino mentre Bimby TM 31 è in funzione a velocità medie (3–6) o elevate (7–10), oppure quando è azionata la funzione Turbo per tritare o ridurre 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 TM 31 (pag. 10 –11) o accessori originali Vorwerk.
- Non utilizzare mai Bimby TM 31 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 cucchiai, 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 TM 31 potrebbe muoversi durante la lavorazione**

- Posizionare Bimby TM 31 su un piano da lavoro pulito, stabile, uniforme e non riscaldabile, in modo che non possa scivolare o slittare. Tenere Bimby TM 31 a una distanza sufficiente dal bordo di tale superficie, in modo che non possa cadere accidentalmente.

- Quando si utilizza la funzione impasto o tritatura, 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 TM 31:** 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 TM 31 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 10.200 al minuto (Funzione rimescolamento delicato: 40 giri/ minuto). Velocità speciale per impastare (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante dispositivo Salvamotore.

## Riscaldamento

Assorbimento corrente 1.000 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 1.500 W.  
Cavo alimentazione estraibile, lunghezza 1 m.

## Misure e peso (VAROMA escluso)

|            |         |
|------------|---------|
| Altezza    | 30,0 cm |
| Larghezza  | 28,5 cm |
| Profondità | 28,5 cm |
| Peso       | 6,3 kg  |

## VAROMA

|            |         |
|------------|---------|
| Altezza    | 11,8 cm |
| Larghezza  | 38,5 cm |
| Profondità | 27,5 cm |
| Peso       | 0,8 kg  |



# Introduzione

# Servizio clienti

Gentile Cliente,

congratulazioni per aver scelto Bimby TM 31!

Assistendo alla Dimostrazione Bimby TM 31, 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 TM 31. 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  
Servizio Customer Care: 800-841811

Questo libretto d'istruzioni è disponibile in altre lingue sul sito [www.thermmix.com](http://www.thermmix.com)

Versione: 20101102/230

# Il Vostro Bimby TM 31

Dopo aver aperto il pacco, accertarsi che all'interno ci siano tutti i componenti del Bimby TM 31:

- Bimby TM 31 compresi boccale e coperchio
- Cestello
- Farfalla
- Misurino
- Spatola
- VAROMA
- Libro base
- Libretto istruzioni

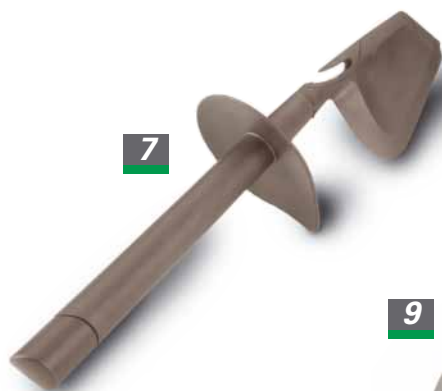




- 1** Apparecchio principale
- 2** Boccale
- 3** Ghiera
- 4** Gruppo coltelli
- 5** Guarnizione gruppo coltelli
- 6** Cestello
- 7** Spatola con disco di sicurezza
- 8** Misurino
- 9** Coperchio del boccale
- 10** Guarnizione coperchio del boccale
- 11** Farfalla

#### VAROMA

- 12** Recipiente del VAROMA
- 13** Vassoio del VAROMA
- 14** Coperchio del VAROMA



# Prima di cominciare

Congratulazioni per aver acquistato Bimby TM 31!

Prima di utilizzare il Bimby TM 31 per la prima volta, è necessario assistere alla Dimostrazione di un Incaricato alla vendita qualificato da Vorwerk Contempora. 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. E' importante assegnare a Bimby TM 31 un posto fisso in cucina, dove possa essere utilizzato con comodità. Pulire tutti i componenti di Bimby TM 31 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 TM 31 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.

**5****6**

**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**.

**1****2****3**

# Accessori

Prima di iniziare ad usare il Vostro nuovo Bimby TM 31, 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 tovaglette 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 TM 31 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.

**1****2**

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 TM 31 è fatto di materiale plastico di alta qualità. Come il misurino, anche il cestello assolve più funzioni:

- Filtrare di filtrare spremute di frutta e succhi di verdura. Tritare e omogeneizzare gli ingredienti nel Bimby TM 31, 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 TM 31.

- La spatola del Bimby TM 31 è l'unico strumento che si può usare per mescolare o incorporare gli ingredienti all'interno del boccale. Inserirla 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 TM 31) 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 o 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.

**3****4****5**

## 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 TM 31 (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.

1



2



3



### ⚠ 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.

4



5



### Come utilizzare il VAROMA in modo corretto

Il VAROMA è un accessorio progettato su misura per il Bimby TM 31 e può essere utilizzato soltanto con esso.

Di conseguenza, prima di poter utilizzare il VAROMA, è necessario preparare il Bimby TM 31 correttamente:

#### Fase 1: Preparazione del Bimby TM 31

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 vassoio del VAROMA, posto sotto il recipiente, fungerà da raccoglitore 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 dritto 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.

#### 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 (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.

1



2



3



### Fase 3: Cuocere a vapore con il VAROMA

Tutto ciò che rimane da fare è programmare il tempo di cottura e selezionare la temperatura VAROMA sul pannello di controllo del Bimby.

Il processo di cottura inizia nel momento in cui si porta la manopola della velocità sulle velocità più basse . 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 TM 31 e passa nel VAROMA. I cibi cuociono lentamente e dolcemente, avvolti dal vapore caldo.

#### **ATTENZIONE**

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

- Toccare solamente i manici del VAROMA, posizionati in 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.

4



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 **3**. 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. Può essere anche usato come vassoio, per servire a tavola i cibi direttamente nel VAROMA.

1





# Cucinare con Bimby TM 31

## AVVISO

### **Bimby TM 31 potrebbe muoversi durante la lavorazione**

Posizionare Bimby TM 31 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 TM 31 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 TM 31 cosicché sia sempre pronto ed a portata di mano tutte le volte che ne avete bisogno.

### **Messa in funzione di Bimby TM 31**

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 TM 31, 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 TM 31, prendere in considerazione i seguenti consigli per semplificare il lavoro:

Il Bimby TM 31 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°C.

In caso di trasporto dell'apparecchio durante il periodo invernale a temperature inferiori a -20°C, aspettate finché il Bimby TM 31 raggiunge di nuovo la temperatura ambiente. Così facendo, la bilancia integrata tornerà a funzionare perfettamente.

Se pensate di non utilizzare il Vostro Bimby TM 31 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 TM 31:

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



Pulsante timer



Pulsanti temperatura



Modalità di rimescolamento delicato



Pulsante modalità impasto



Pulsante bilancia



Pulsante per il funzionamento in senso orario/antiorario



Coperchio chiuso



Coperchio aperto



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. Aspettare il suono «beep». Sul display apparirà la scala di misura 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

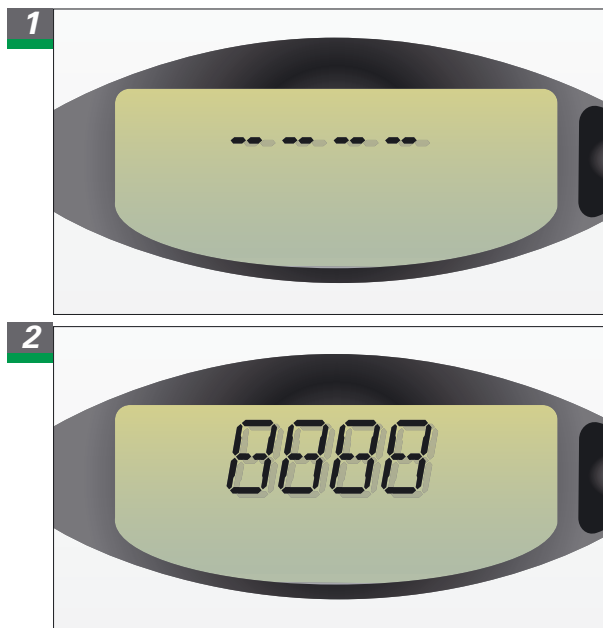
La modalità bilancia funziona da 5 g fino a 6,0 kg, pesabili in tre volte da massimo 2 kg ognuna. Nel pesare e aggiungere gli ingredienti con la modalità bilancia, versare sempre gli ingredienti lentamente perché la bilancia ha bisogno di due/tre secondi prima di rilevare il peso corretto sul display. 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.



**Pulsante e display timer** 

Per scaldare o cucinare i cibi nel Vostro Bimby TM 31, 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 **5**.

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. **3**.

**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 si deve incrementare di secondo in secondo.

Successivamente procedere come indicato sopra. Premere entrambi i pulsanti contemporaneamente, per impostare il tempo sullo 00:00 **4**.

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. 26)

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

E' 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)**

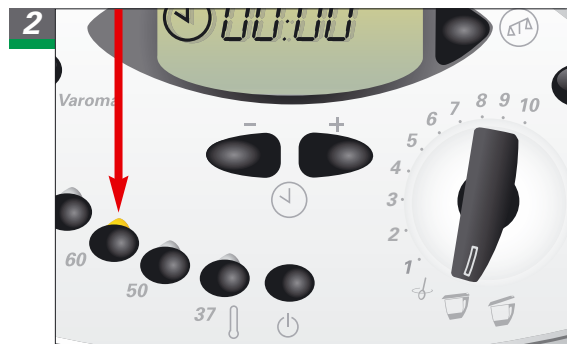
Se si aziona il pulsante Turbo mentre la temperatura all'interno del boccale è uguale o superiore a 60°C **2**, un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale evitando la fuoriuscita degli alimenti. Il dispositivo di sicurezza funziona soltanto se i cibi sono stati cotti nel Bimby TM 31.

**⚠ 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 bollenti anche se sono stati cucinati nel Bimby TM 31.

**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 superiori a 100°C a seconda degli ingredienti che si stanno cucinando.

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 TM 31. Si possono selezionare le velocità seguenti:

| Tipologi                       | Velocità                                                                            | Giri/min.    |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Rimescolamento delicato (Soft) |  | 40           |
| Rimescolamento                 | 1-3                                                                                 | 100-500      |
| Frullatura, omogeneizzazione   | 4-10                                                                                | 1,100-10,200 |
| Turbo                          | Turbo                                                                               | 10,200       |

### 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 **3** 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 caldo

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

### Turbo

Azionare il pulsante Turbo **4** per far funzionare il Bimby TM 31 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 su  oppure su velocità 4 o superiore. Quando la manopola della velocità è posizionata su , entra in funzione il timer. La funzione Turbo non è disponibile quando è attivata la modalità impasto .

### ⚠ 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 bollenti, che non sono stati cucinati nel Bimby TM 31.



### 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.

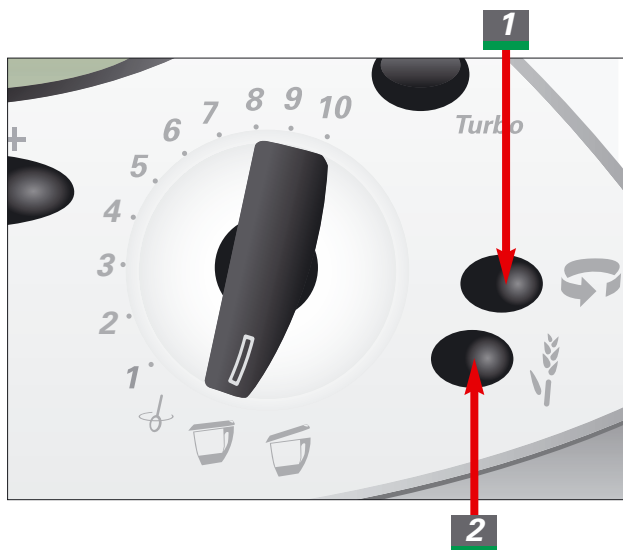
In presenza di una temperatura più elevata, si aziona automaticamente un segnale acustico.

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 TM 31 potrebbe muoversi durante la lavorazione

Posizionare Bimby TM 31 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 TM 31 possa cadere accidentalmente. Assicurarsi che vi sia spazio a sufficienza anche sopra l'apparecchio. Quando si utilizza la funzione impasto o tritatura, 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

Se il Bimby TM 31 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 TM 31, 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 TM 31 è inferiore a 1 W. Se pensate di non utilizzare il Bimby TM 31 per un lungo periodo, si raccomanda di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, staccando la spina.

## Salvamotore

Tutte le ricette dei libri Bimby TM 31 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 TM 31 mediante la manopola velocità.
- Se, trascorso il tempo di raffreddamento, sul display compare nuovamente il messaggio di errore «LOAd», chiamare il Servizio Assistenza Vorwerk Contempora.

## Primo uso e sovraccarico

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 sopraindicato.

# Pulizia

Come per tutti gli elettrodomestici per la cucina, è consigliabile pulire accuratamente tutte le componenti del Vostro nuovo Bimby TM 31 (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.

2



3



### 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

**Anomalie:**

L'apparecchio non si accende

**Cosa fare:**

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 TM 31 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** Soltando 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.

# Servizio Assistenza

**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](http://www.thermomix.com).

**Centri Assistenza Autorizzati**

vedi lista allegata

**Uffici e Centri Addestramento**

vedi lista allegata

**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 Mittelsten Scheid & 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 Mittelsten Scheid & Co.

Per offrire a Lei uno spazio dove raccogliere le informazioni essenziali sul Suo apparecchio Bimby TM 31 (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 TM 31, **un documento strettamente personale da conservare gelosamente.**

**In caso di smarrimento della fattura** è possibile richiedere copia conforme all'originale scrivendo a: Amministrazione Vorwerk Contempora – 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 rispedizione. La richiesta potrà pervenire via fax, posto che Lei intenda ricevere via fax il documento, inviandola al numero 02 334 764 764.

**La Vorwerk Contempora è a sua disposizione** per qualsiasi ulteriore chiarimento riguardante l'assistenza del Suo Bimby TM 31 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 Contempora 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 Contempora 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.

# Centri Assistenza Autorizzati

**Potete consultare l'elenco aggiornato dei Centri Assistenza Autorizzati, anche sul nostro sito internet digitando: [www.contemporait](http://www.contemporait)**

## 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 Trieste, 21/A           | 015-352880   |
| BORGOMANERO - NO            | BorgoElettroRicambi            | Via P.Scritta, 9/13         | 0322-844080  |
| BORGOSIESA-VC               | BorgoElettroRicambi            | Via V.Veneto, 55            | 0163-27744   |
| BRA'-CN                     | Caer                           | Via Verdi, 11               | 0172-421334  |
| CASALE MONFERRATO - AL      | Viazzi S.r.l.                  | Via Sant'Anna, 24           | 0142-72946   |
| CASTELLETTO SUL TICINO - NO | 3T Elettrodomestici            | Via Repubblica, 45          | 0331-962080  |
| CHIERI - TO                 | V.R.E. di Amorese              | V.le Fasano, 57             | 011-9478160  |
| CIRIÉ' - TO                 | Cottone Ricambi Elettr.        | Via Lanzo, 44/a             | 011-9210932  |
| CUNEO                       | Nuova Caper di Olivero         | Via Cavallotti, 23          | 0171-601362  |
| DOMODOSSOLA-VB              | Gamba                          | Via Canuto, 6               | 0324-44660   |
| GRAVELLONA TOCE - VB        | RIPEL di Pitasi Francesco      | Corso Roma, 178             | 0323-846512  |
| IVREA - TO                  | Sat                            | Pza 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  |
| 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  |
| 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 | Pza 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 Sassi Luigi          | Via C.Battisti, 5         | 035-234827  |
| BERNAREGGIO - MI            | Rae                            | Via Dell'Artigianato, 2   | 039-6900126 |
| BORSANO di BUSTO - 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 - MI         | 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, 6/C  | 0372-450111 |
| CREMONA                     | A.P.E.                         | Via Volturmo, 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                     | Elettropoint di Vasirani Luca  | Via XX Settembre, 90      | 0331-454060 |
| LODI                        | Criel Lodi s.a.s.              | C.so Adda, 71             | 0371-428157 |
| MAGENTA - MI                | Iacometti Danilo               | Via Cantore, 11           | 02-97298949 |
| 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-Certosa              | L'Elettroricambio              | Via Bartolini, 49         | 02-3270928  |
| 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 - MI                  | Scardua                        | Via Cairoli, 5            | 039-364967  |
| MONZA - MI                  | 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                 | Cre di Cadei Gianluigi         | Via I Maggio, 53          | 030-7241198 |
| SAN GIULIANO MILANESE - MI  | Criel di Crivellaro e C sas    | Via Roma, 19              | 02-9841760  |
| SARONNO - VA                | Pauletto S.                    | Via Parini, 160-168       | 02-9621391  |
| SEREGNO - MI                | 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 |
| 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

ASS.PE.R.R. GROUP S.r.l.

Via Cà Baroncello, 62

0424-30883

|                                |                                     |                               |               |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| BELLUNO                        | Cibin Ricambi                       | Piazzale della Resistenza, 66 | 0437-34758    |
| CASTELFRANCO - TV              | ASS.PE.R.R.                         | Via Pietro Damini, 38         | 0423-720685   |
| CITTADELLA - PD                | Assistenza Elettrodomestici         | Quartiere Ca' Correr, 34      | 049-9402770   |
| CONEGLIANO - TV                | Rae                                 | Via D. Manin, 61/b            | 0438-62729    |
| JESOLO - VE                    | Montagner Ugo                       | Via Toscanini, 26             | 0421-350976   |
| MESTRE - VE                    | Raem di Susanetti                   | Via Fradeletto, 25            | 041-5345411   |
| MONTEBELLUNA - TV              | ASS.PE.R.R.                         | Via M.Grappa, 159             | 0423-602640   |
| ODERZO - TV                    | C.A.R.EL S.n.c. di Benedetti        | Via C. Battisti, 9            | 0422 - 814723 |
| PADOVA                         | C.S.Service                         | P.le Mazzini, 54              | 049-8761665   |
| PADOVA                         | ASS.PE.R.R.                         | Via Annibale da Bassano, 33/C | 049-8649158   |
| PADOVA                         | Cattelan S.r.l.                     | Via S.Osvaldo, 9              | 049-850954    |
| ROMANO D'EZZELINO - VI         | ASS.PE.R.R. GROUP S.R.L.            | Via Nardi, 84                 | 0424 - 514792 |
| ROVIGO                         | Rema                                | Via F.Fusinato, 24            | 0425-21049    |
| SAN BONIFACIO - VR             | Lodi Walter                         | V.le delle Fontanelle, 69     | 045-6102902   |
| SAN ZENONE DEGLI EZZELINI - TV | ASS.PE.R.R.                         | Via Beltramini, 42            | 0423-968688   |
| 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   |
| TREVISIO                       | Creat                               | Strada Feltrina, 73           | 0422-22554    |
| TREVISIO                       | Treviso Ricambi S.r.l.              | V.le Trento e Trieste, 8      | 0422 - 55300  |
| VERONA                         | Poli Ricambi                        | Via Montorio, 29              | 045-527024    |
| VERONA                         | Poli Ricambi                        | Via Centro, 6                 | 045-505606    |
| VERONA                         | Poli Ricambi                        | Via Meloni, 13                | 045-572211    |
| VERONA                         | RTV Service                         | Via F. Cattarinetti, 1/F      | 045-505523    |
| VERONA                         | RTV Service                         | V.le Venezia, 73              | 045-8403451   |
| VICENZA                        | Chemello e C.                       | Via Biron di Sotto, 29        | 0444-564779   |
| <b>TRENTINO ALTO ADIGE</b>     |                                     |                               |               |
| BOLZANO                        | Elettrocentro                       | Via Durer, 28                 | 0471-201587   |
| 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                      | Via Filzi, 8                  | 0462-573738   |
| ROVERETO - TN                  | Elettrocentro di Longo              | Via Chiochetti, 10            | 0464-419115   |
| TRENTO                         | Ste                                 | Via T.Gar, 20                 | 0461-232386   |
| TRENTO                         | Elettrocentro di Longo              | Via Milano, 66                | 0461-914339   |
| VERNA - BZ                     | C.P. Elettronica di Coviello P.     | Via Paese, 19/A               | 0472- 802329  |
| <b>FRIULI VENEZIA GIULIA</b>   |                                     |                               |               |
| FELETTA TAVAGNACCO - UD        | Sabbadini Valter                    | Via IV Novembre, 27           | 0432-570267   |
| GORIZIA                        | Sater                               | Via Carducci, 59              | 0481-534181   |
| PASIAN DI PRATO - UD           | Centri Assistenza Riuniti           | Via Campoformido, 127/16      | 0432-699215   |
| PORDENONE                      | Magni Alessio Mario & C. s.a.s.     | P.za N.Bixio, 1               | 0434-523126   |
| TRIESTE                        | Sate                                | Via Ghirlandaio, 25           | 040-390750    |
| VILLA SANTINA - UD             | Atre di Beorchia                    | Via C. Battisti, 46           | 0433-747867   |
| <b>EMILIA ROMAGNA</b>          |                                     |                               |               |
| 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             | 0522-6111203  |
| 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   |
| FORLÌ                          | Arpe                                | Via Bertini,47/A              | 0543-722650   |
| IMOLA - BO                     | R.E.I.                              | Via Pasquala, 1/C-1/D         | 0542-643226   |

MIRANDOLA - MO  
MODENA  
MODENA  
PARMA  
PIACENZA  
RAVENNA  
REGGIO EMILIA  
RIMINI - RN

Gardosi Omello  
Crem  
Crem  
Arel  
C.P.E.  
Ciabattari Pietro  
Formentini-Silingardi  
Sirio

Via Leopardi, 8  
Via G.D'Arezzo, 8  
Via Giardini, 476/B  
Via A.Ferrari, 5  
Via Emmanueli, 58/60  
V.le Galilei, 59  
Via Premuda, 17/a  
Via Paulucci, 16

0535-22937  
059-363154  
059-357692  
0521-290754  
0523-712391  
0544-404430  
0522-303152  
0541-385761

### TOSCANA

AREZZO  
CECINA - LI  
FIRENZE  
FIRENZE  
FIRENZE  
FOLLONICA - GR  
GHEZZANO - LOC.LA FONTINA(PI)  
GROSSETO  
LIVORNO  
LUNATA  
MASSA  
MONTEVARCHI - AR  
PIOMBINO Loc. San Rocco  
PISTOIA  
POGGIBONSI - SI  
PRATO - PO  
SIENA

Parel  
CRE di Macelloni  
A.T.F. S.r.l.  
A.T.F. S.r.l.  
Tosco Service  
HIRES di Castelli Bruno  
Elettroservice  
Tecnoservice Elt sas  
Elettroservice  
Bianchi Service  
R.R. di Siciliani Paolo & C.  
CREV di Nannucci  
A.M. di Saporito Agata  
Care  
Sater  
Retema  
Sater

Via IV Novembre, 14  
Via A. Volta, 30  
V.le Giannotti, 72  
Via della Villa Demidoff 36/42  
Via R.Giuliani, 134/D rosso  
Via Dell' Industria, 5 G  
Via Carducci, 13  
Via Birmania, 5  
Via Bandi, 22  
Via della Madonnina, 33/B  
Via Dante, 21  
V.le Matteotti (Centro Com.le)  
Via Del Pino, 17/c  
Via Carratica, 23  
V.le Marconi, 113  
Via Pistoiese, 229  
V.le Cavour, 36-38

0575-906654  
0586-680436  
055-689205  
055-359908  
055-4564174  
0566-57462  
050-879818  
0564-454111  
0586-409743  
0583-429272  
0585-489223  
055-901637  
0565-49423  
0573-25313  
0577-939056  
0574-32348  
0577-44597

### UMBRIA

CITTA' Di CASTELLO - PG  
FOLIGNO - PG  
GUBBIO - PG  
ORVIETO - TR  
PERUGIA - S. Andrea d. Fratte  
SPOLETO - PG  
TERNI

S.C.E. di Fiorucci  
Giorgetti & Capogna  
Elettronicambi Eugubina  
SAT Urbani-Pelliccia  
Finistauri-Bianchi  
F.lli Fiori  
Santilli Angelo

Via Della Tina, 14/a  
V.le Firenze, 101  
Via Borromini, 21/C  
Via A. Costanzi, 16/18  
Via G.Dottori, 90  
Via F.lli Cervi, 25  
Via Aleardi, 8

075-8550279  
0742-24118  
075-9273761  
0763-393064  
075-5287800  
0743-44228  
0744-401889

### MARCHE

ANCONA  
ANCONA - Palombina Nuova  
CIVITANOVA MARCHE - MC  
FABRIANO - AN  
FANO - PU  
IESI AN  
MACERATA  
PESARO  
PORTO SAN GIORGIO - AP  
SAN BENEDETTO DEL TRONTO - AP  
SENIGALLIA - AN

Centro Dorico Ricambi  
Center Service  
General Elettrodomestici  
C.R.E.  
R.E. di Giovanelli  
Center Service  
G.R.E.  
R.E. di Giovanelli  
Di Stefano Piero  
Traini-Vallorani  
Center Service

Via C.Colombo, 82  
Via Mauro Ricci, 8  
Via De Amicis, 53/G  
V.le Stelluti Scala, 9  
V.le Gramsci, 54  
P.zza Alberto Borioni, 5/a  
Via Dei Velini, 91/E  
Via Cecchi, 31  
Via Borgo A. Costa, 464  
Via L.Manara, 134  
Via Umberto Giordano, 46

071-896369  
071-889660  
0733-811388  
0732-24184  
0721-804313  
0731-212439  
0733-264960  
0721-25703  
0734-672124  
0735-583283  
071-7931033

### LAZIO

ACILIA - RM  
ALBANO LAZIALE - RM  
APRILIA - LT  
CASSINO - FR

Dierre S.R.L.  
Improta Elisabetta  
Piacentini Enrico  
Video Audio Service

Via Di Saponara, 31  
Via Matteotti, 204  
Via Salieri, 64  
Via Riccardo da S. Germano, 21

06-52361406  
06-9324847  
06-9281902  
0776-24835

CIVITAVECCHIA - RM  
 FIUGGI - FR  
 FORMIA - LT  
 FROSINONE  
 GAETA - LT  
 LADISPOLI - RM  
 LATINA  
 OSTIA LIDO - RM  
 RIETI  
 ROMA  
 ROMA-Appio Latino  
 ROMA-Casalotti  
 ROMA-Casilina  
 ROMA-Cassia  
 ROMA-Centocelle  
 ROMA-Ciampino  
 ROMA-Esquilino  
 ROMA-Eur  
 ROMA-Marconi  
 ROMA-Montesacro  
 ROMA-Ostiese  
 ROMA-Tiburtina  
 ROMA-Torrevecchia  
 ROMA-Trionfale  
 ROMA-Tuscolana  
 SORA - FR  
 SUBIACO - RM  
 TERRACINA - LT  
 TIVOLI - RM  
 VITERBO

C.R.R.E. di Serpe G.  
 Finalmente di Terrinoni  
 Italreg S.r.l.  
 S.M. Elettrodomestici  
 CRE Italia di Albano C.  
 Gama di De Gennaro  
 IL FOLLETO di Bogoni L.  
 Dierre Lido  
 Rieti Service di D'Orazi Ottaviano  
 Cheniali Luca  
 Dierre S.r.l.  
 Marca e Modello Srl  
 Rubiu Fabio  
 C.A.T.E.  
 GIMAR di Marinelli  
 Dierre S.r.l.  
 Ceriel  
 Dierre S.r.l.  
 Gruppo Flavoni di Flavoni  
 Cat  
 Roma Service  
 Sit Service  
 Dierre Nord  
 Dierre S.r.l.  
 Dierre Tuscolana  
 RAT di Carestiato  
 Euroricambi  
 Funk Elettronica  
 Claudio Osimani  
 Martini Service s.n.c.

via Terme di Traiano, 32  
 Via Diaz, 19  
 S.S. Formia Cassino km 30200  
 Via Madonna della Neve, 150  
 Via Calegna, 61  
 Via dei Glicini, 2/a  
 Largo Steffani, 5 Q 5  
 Via G.da Sangallo, 44  
 P.zza Matteocci, 4  
 Via Flaminia, 1199  
 Via Crivellucci, 52  
 Via Bossolasco, 27/29/31  
 Via A. Aspertini, 267  
 Via Due Ponti, 222/a  
 Via Dei Frassini, 124/126  
 Via Paolo Orsi, 63  
 P.zza di Porta Maggiore, 9  
 Via Del Pianeta Venere, 1/7  
 Via D. Macaluso, 41/49  
 Via Val Cenischia, 24  
 V.le L. da Vinci, 206  
 Via Circonvallazione Nomentana, 486  
 Via Simone Mosca, 72  
 Via Angelo Emo, 156  
 V.le dei Consoli, 147  
 Via XX Settembre, 42  
 Via Cavour, 53/55  
 Via Appia km 101, 120/A  
 Via Sosii, 64-66  
 Via A.Gargana, 29 A

0766-31200  
 0775-506154  
 0771- 738011  
 0775-874040  
 0771-471421  
 06-99223723  
 0773-605969  
 06-5672806  
 0746-498073  
 06-33610474  
 06-7887248  
 06-61562008  
 06-2006739  
 06-33265755  
 06-23232321  
 06-72672932  
 06-7027222  
 06-52207013  
 06-5566537  
 06-88328718  
 06-5417494  
 06-43530203  
 06-35501282  
 06-39375485  
 06-76966428  
 0776-824714  
 0774-85264  
 0773-700621  
 0774-312663  
 0761-305827

#### ABRUZZO/MOLISE

AVEZZANO - AQ  
 CAMPOBASSO  
 CHIETI SCALO  
 GIULIANOVA - TE  
 ISERNIA  
 LANCIANO - CH  
 L'AQUILA  
 L'AQUILA  
 MONTESILVANO - PE  
 PESCARA  
 PESCARA  
 SULMONA - AQ  
 TERAMO  
 TERMOLI - CB  
 TERMOLI - CB  
 VASTO - CH

Ctr  
 Ripel  
 Serra Service  
 Giampietro Armando  
 Scarselli Elio  
 Mancini Giuseppe  
 Marinangeli Fabrizio  
 Ctr  
 Elettroservice di Buglione  
 Di Nucci F.Ili  
 Di Nucci S.r.l.  
 Lotito Elettrodomestici  
 Centro Tecnico Teramano  
 D.S. Service  
 D'onofrio Ricambi Elettrodomestici  
 Ricambibazar

Via Gobetti, 10  
 Via B.Labanca, 40  
 Via Benedetto Croce, 573  
 Via Montello, 18  
 C.so Risorgimento, 306-306a  
 Via Isonzo, 29  
 Via Rocco Carabba snc  
 via G. Cacchi, 18  
 Via Vestina, 70  
 Via Tinozzi, 17-19  
 V. Nazionale Adriatica Nord, 27/1  
 P.za S.Francesco, 53  
 Via Savini, 38/40  
 via Dei Pini, 11  
 Via Elba sn  
 C.so Mazzini, 643

0863-412131  
 0874-63354  
 0871-552291  
 085-8006305  
 0865-414496  
 0872-43556  
 0862-310279  
 0862-315407  
 085-4451324  
 085-60212  
 085-73180  
 0864-34009  
 0861-243082  
 0875-752485  
 0875-83607  
 0873-59285

#### CAMPANIA

ARIANO IRPINO - AV  
 ATRIPALDA  
 AVELLINO  
 AVERSA - CE  
 BATTIPAGLIA - SA  
 BENEVENTO

DE.GI  
 Nuova Larel  
 Nuova Larel  
 Danzi sas di Cirillo G.  
 DI.SAL di Lascio A.  
 Ica Sud

via S.Tommaso (loc. Maddalena)  
 P.zza Umberto I, 17  
 Via F.A. Cappone, 15/19  
 Via G. Sanfelice, 28  
 Via Belvedere, 158  
 Via Napoli, 256/260

0825-871699  
 0825-624545  
 0825-25037  
 081-8901561  
 0828-671600  
 0824-61811



|                              |                                               |                                   |             |
|------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-------------|
| CAPUA                        | Tuttoelettro di Esposito Sonia                | Via Mezza Appia, 40/4             | 0823-969088 |
| CASAGIOVE - CE               | La.rel Srl                                    | Via Caduti sul lavoro, 18         | 0823-464799 |
| CASERTA                      | La.rel Srl                                    | Via Roma, 145/149                 | 0823-329014 |
| CASORIA - NA                 | Larel Service Srl                             | Via Nazionale delle Puglie, 294   | 081-7590077 |
| 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 | Atc Elettronic                                | 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 Nicola 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.Sai di Di Lascio A.                        | Via Cammarota, 89                 | 0974-72177  |

**PUGLIA**

|                           |                         |                           |             |
|---------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------|
| ALTAMURA - BA             | Cappiello P.A.          | Via P. Micca, 13          | 080-3118171 |
| BARI                      | Cai di Micunco          | Via Papa Bonifacio IX, 29 | 080-5617433 |
| BARI                      | Racaniello Emanuele     | Via Palmieri, 47b         | 080-5010590 |
| BARLETTA - BA             | Essedue di Sabatino S.  | Via Mercadante, 38        | 0883-519972 |
| BRINDISI                  | Mingolla Claudio        | Via Romolo, 77/79         | 0831-511622 |
| CANOSA DI PUGLIA - BA     | 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 |
| 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 Amoruso       | C.so Leone Mucci, 69      | 0882-376055 |
| TARANTO                   | Murri Patrizia          | Via Buccari, 29           | 099-371796  |
| TRANI - BA                | 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.Eletttr.Snc    | Via S. Caterina, 111         | 0965-42204    |
| REGGIO CALABRIA            | C.R.C. di Palumbo         | Via Argine DX Calopinace, 38 | 0965-24122    |
| SAN GIOVANNI IN FIORE - CS | Ferrarelli Salvatore      | Via Panoramica, 241          | 0984 - 991704 |
| 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 P. Nenni, 38/40         | 0934-565744   |
| CANICATTI' - AG                | Alù Mario                                     | Via Mons. Ficarra, 35       | 0922-855478   |
| CATANIA                        | Acre Privitera di Russo Giovanni e C. .s.a.s. | Via Etnea, 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, 138       | 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 Sardegna F.                         | Piazza della Repubblica, 35 | 0935-958305   |

**SARDEGNA**

|            |                                      |                            |                            |
|------------|--------------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| CAGLIARI   | Orma                                 | Via del Capraia, 24        | 070-491608                 |
| CAGLIARI   | Ricambi Elettrodomestici Anedda L.   | C.so Vittorio Emanuele, 23 | 070-652820                 |
| CARBONIA   | 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 Ogliastro, 1A          | 0789 -25880<br>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.it](http://www.contemporait.it)**

**Alessandria**

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

**Ancona**

Via Italia, 15  
60015 Falconara Marittima (AN)  
Tel. 071.910337 – Fax 071.916414

**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 02.33476474

**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. Devigili, 45  
38017 Mezzolombardo (TN)  
Tel. 0461.600616 – Fax 0461.606959

**Treviso**

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



Contempora

*Il nostro meglio per la tua famiglia*



Bimby