

# **INSTRUCTIONS**

**BIMBY**

**TM 3300**

## *congratulations*

*Gentile Signora,*

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

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

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

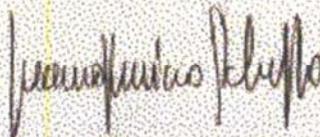
*È comunque importante che lo conosca a fondo perché l'acquisto di Bimby è un vero e proprio investimento per la salute e l'alimentazione della Sua famiglia.*

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

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

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

*Il Direttore*



# Sommario

**Attenzione prima di usarlo!**  
**Controlli come fare per:**

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



## Caratteristiche tecniche

### Motore

#### Motore universale Vorwerk

- velocità a vuoto circa 13.000 giri al minuto vel di lavorazione degli ingredienti: da 2700 a 7700 al minuto
  - Consumo: potenza nominale assorbita: 150 W posizione I a velocità approssimativa di 2700 minuto; 300 W in posizione II a velocità approssimativa di 5500 giri al minuto.
- Protezione dal sovraccarico con un salvamotore automatico.

### Cottura:

- Consumo: 1000 W in
- Protetto contro il surriscaldamento.

### Boccale

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

### Circuito elettrico

- Alimentazione esclusivamente con corrente a 220 V 50 HZ
- Consumo massimo 1400 W
- Lunghezza del cavo: 1,50 m.

## Garanzia

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

Limiti. La garanzia è espressamente limitata alle spese di sostituzione o riparazione di parti difettose, comprese le spese di mano d'opera, escluso per altro il risarcimento di qualsiasi danno ulteriore o comunque diverso. La Vorwerk si riserva il diritto di stabilire se le parti difettose debbano essere riparate o sostituite.

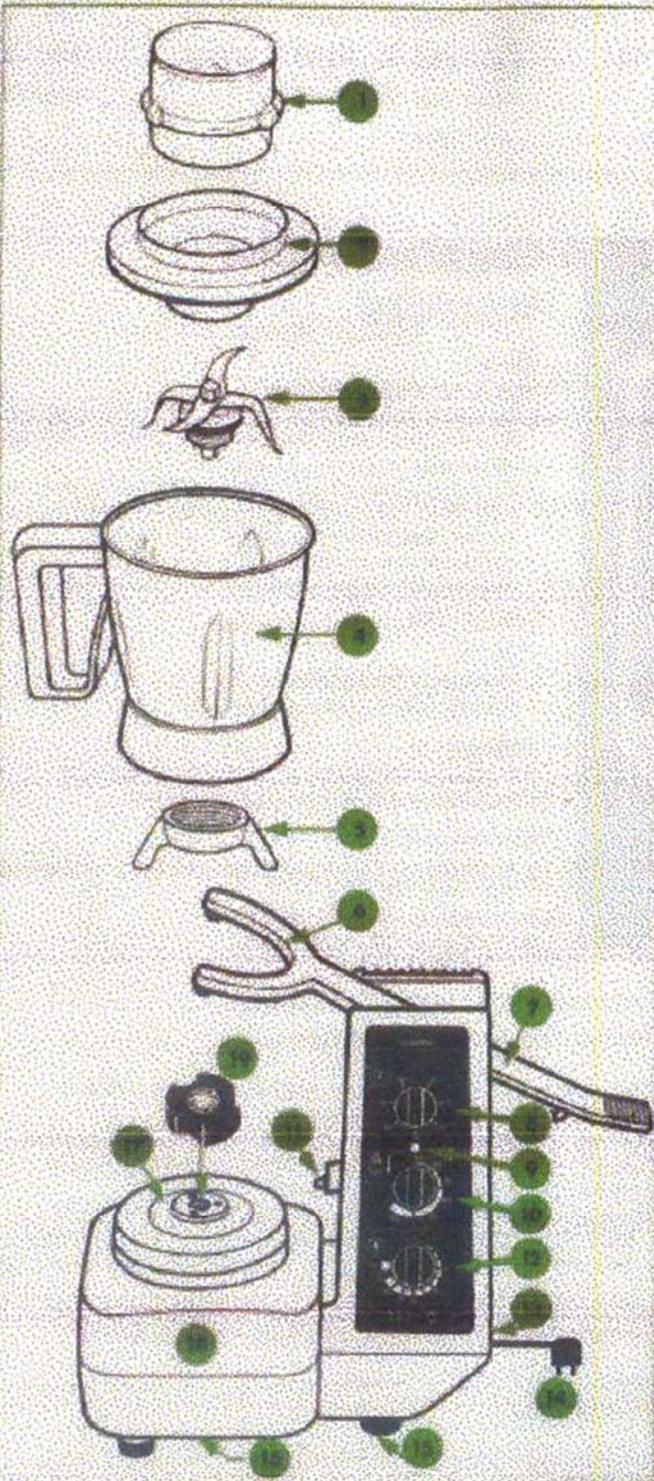
Le spese di locomozione del tecnico per l'eventuale assistenza al domicilio del cliente in caso diverso di difetti di fabbricazione e/o di materiale sono a carico della Vorwerk Contemporanea fino a 100° giorno successivo alla data della fattura. Dopo tale data la Cliente parteciperà alle spese stesse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

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

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

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

## Bimby 3300 elettronico



## Apparecchio:

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

## Accessori:

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



## All'arrivo dell'apparecchio

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

Procedete così:

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

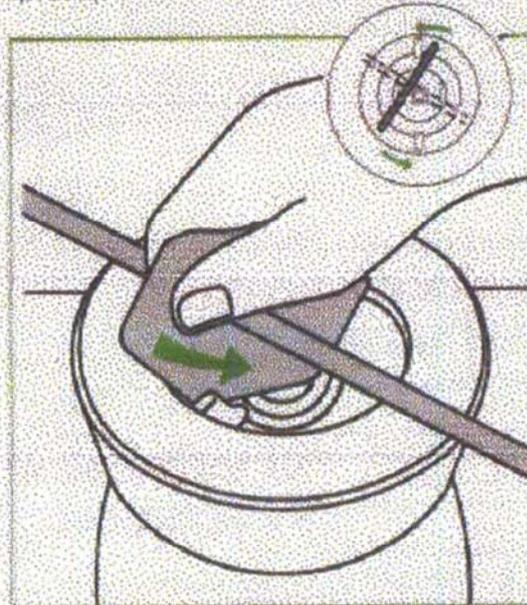


Prima di utilizzare Berby pulite bene, servendovi di un detersivo:

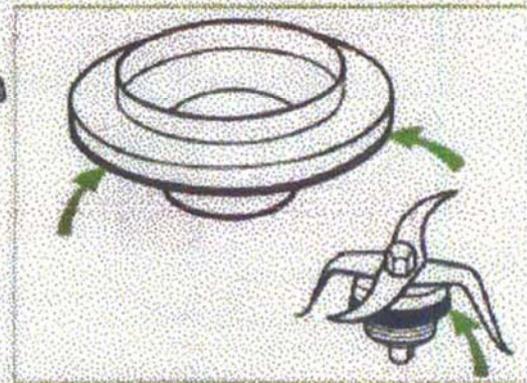
- il boccale,
- i coltelli,
- il coperchio,
- gli accessori.

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

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



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



## Il Suo posto in cucina

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

Lo utilizzerà quindi ogni giorno perché inimitabili sono le operazioni che può fare per lei per cominciare e per conoscere tante più nozze di quanto la Presentatrice abbia potuto fornirLe, consulti il libro "Le mie cucine con Bimby" che troverà nel pacco.

Bimby val bene una presa di corrente tutta per sé, giaccia d'ora i primi giorni e dopo... vedrà che se la meriterà ampiamente.

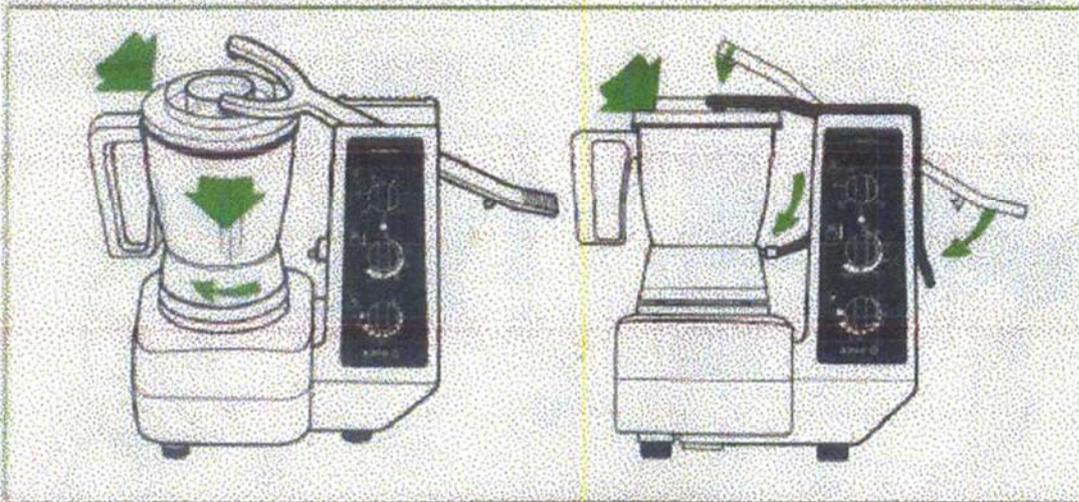


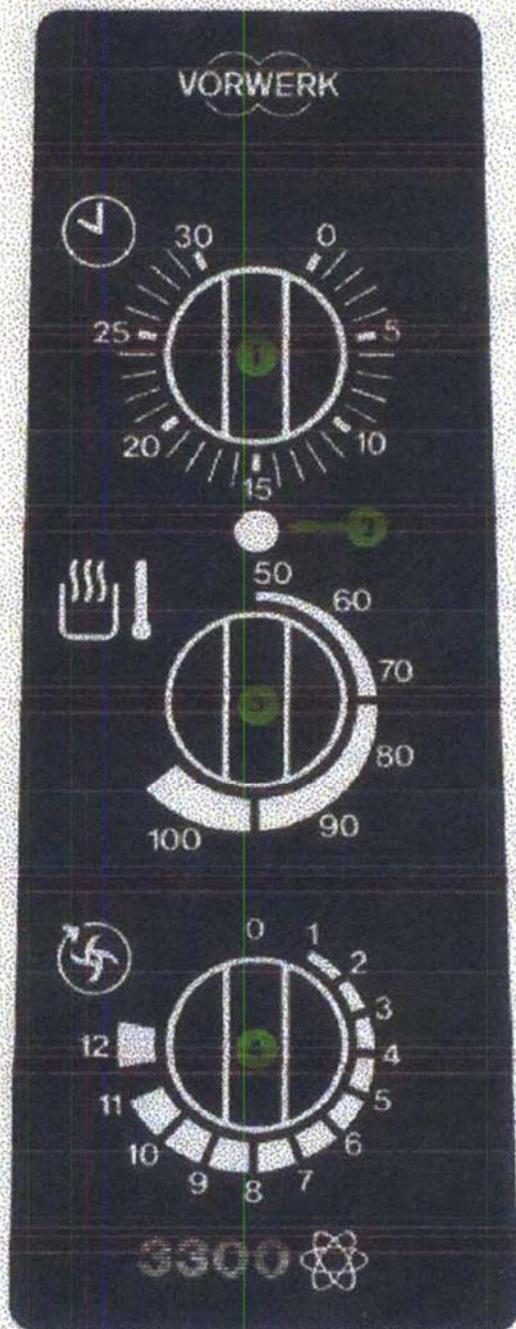
## Messa in funzione e allacciamento dell'apparecchio

Per sistemare il broccale sulla piastra di cottura è sufficiente una lieve rotazione. L'albero motore entra così nell'allacciamento previsto. Prima della messa in moto:

- 1) mettere il selettore della velocità sullo zero
- 2) mettere il coperchio, con la guarnizione, sul broccale
- 3) abbassare la leva di chiusura dell'apparecchio e pronto a funzionare.

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





### ● Temporizzatore di cottura:

Questo temporizzatore è regolabile da 0 a 30 minuti.

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

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

Non utilizzare mai il temporizzatore per le preparazioni a freddo.



### ● Spia luminosa:

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



### ● Selettore di temperatura:

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

La regolazione elettronica della temperatura è progressiva senza passaggi intermedi.

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



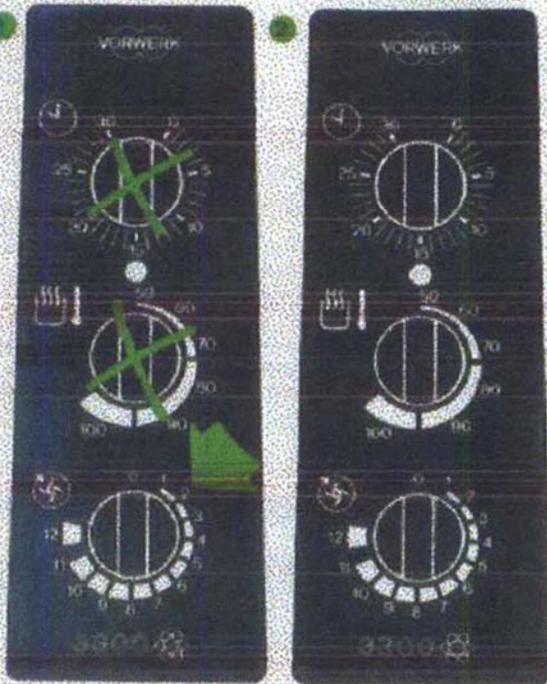
### ● Selettore di velocità (elettronico):

Questo selettore permette un aumento progressivo della velocità dei caffè.

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

Il quadrante è diviso in 12 posizioni.

Solo la velocità 12, la massima, è indipendente dall'elettronica.



## Lavorazione a freddo:

(manopola inferiore del quadrante)

È sufficiente girare la manopola di selezione della velocità fino al punto voluto.

Non utilizzare mai il temporizzatore per preparazioni a freddo.



## Preparazione a caldo:

Qui sono necessarie tre operazioni:

- 1) Azionare la velocità (manopola inferiore)
- 2) Azionare il temporizzatore (manopola superiore) che inserirà così la cottura per il tempo prescelto.
- 3) Scegliere la temperatura di cottura (manopola centrale).

Quando il temporizzatore di cottura è inserito, si accende la spia luminosa.

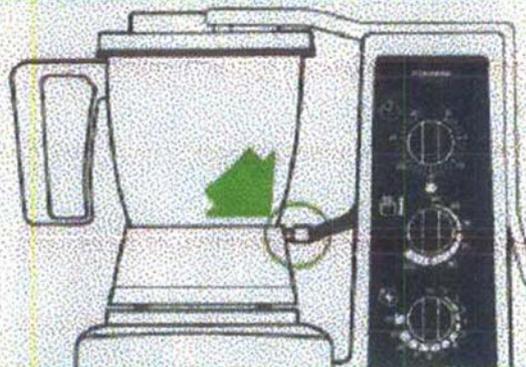
Al termine del tempo prescelto, si interromperà la cottura, ma le lame continueranno a girare fino all'arresto manuale (per ritorno a 0) della velocità, onde evitare che il contenuto si attacchi o fuoriesca.

## Rilevatore di temperatura:

Il rilevatore deve essere in contatto con la base del boccale. Fate attenzione che le particelle residue di alimenti non impediscano il contatto e che il rilevatore sia a posto e pulito.

Non cuocete mai con il boccale vuoto.

Fate attenzione a non posare il boccale caldo su di una superficie che non sopporti il calore.



## Salvamotore automatico

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

## Rimessa in moto dopo l'interruzione automatica

Importante:

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



## Misurino

Questo misurino ha 3 usi:

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

Il misurino è graduato:

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



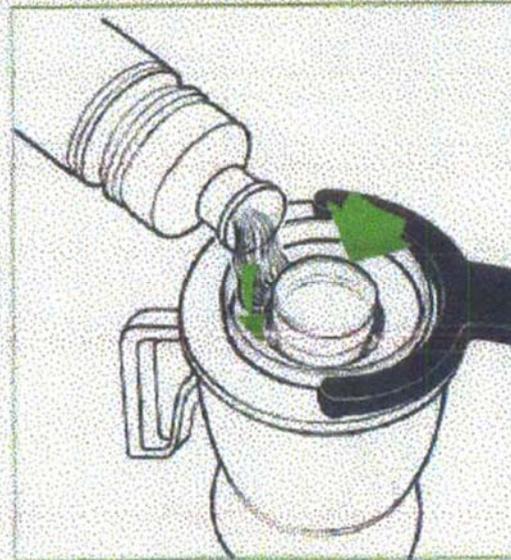
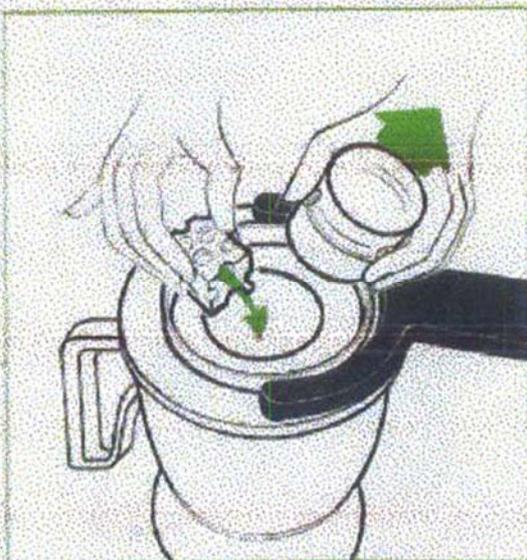
## Il coperchio e la sua guarnizione

Il coperchio deve essere delicatamente poggiato sul boccale.

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

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

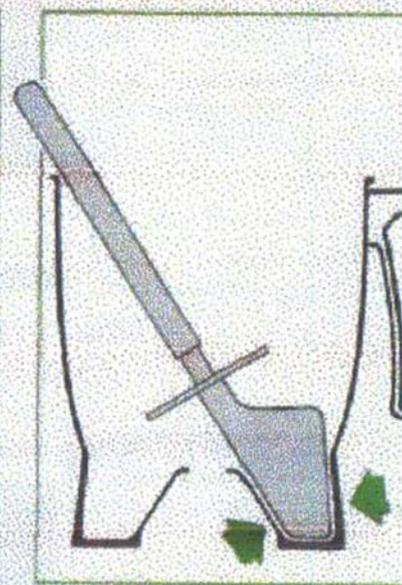
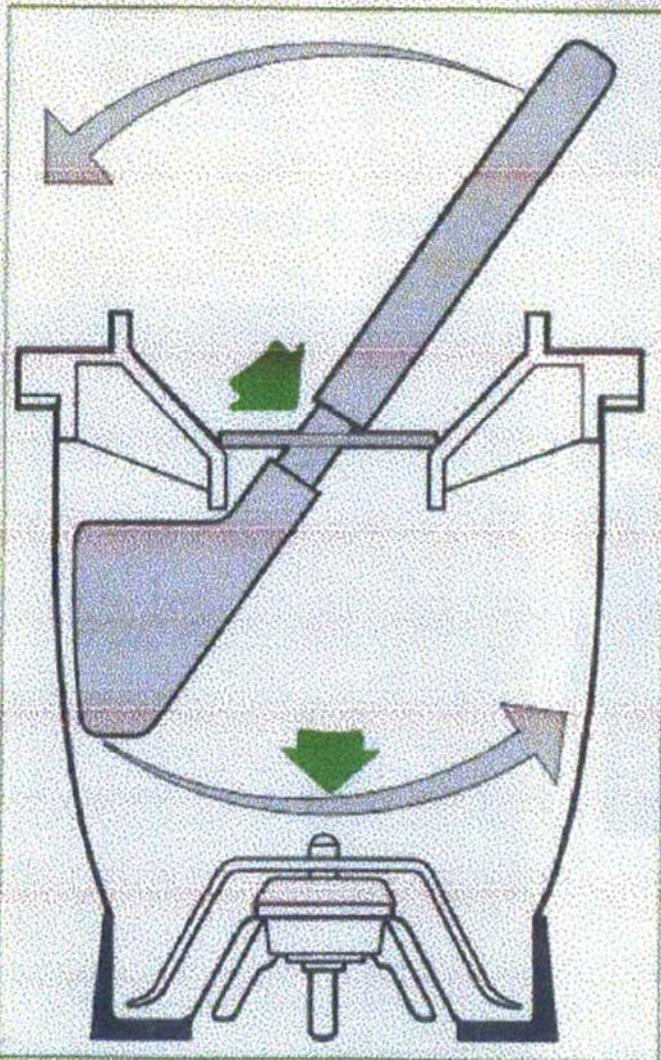
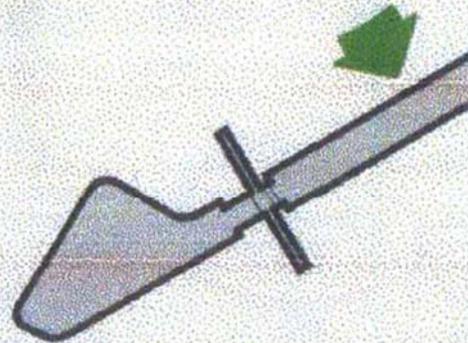
Se si tratta di liquidi questi possono essere introdotti anche senza sollevare il misurino; esiste un interstizio per il loro scorrimento.



## Spatola

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

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



La sua forma consente di raccogliere alimenti tra i coltelli e sulla parete del boccale.  
Il disco di appoggio ha una forma che rende idoneo a sbloccare il dado ed aletta (vedi pag. 3).

## Raccomandazioni importanti

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

## Quello che non si deve fare

- 1) Forare la leva di apertura (pag. 13)
- 2) Usare il boccale oltre il terzo mezzo
- 3) Girare con il boccale vuoto
- 4) Utilizzare altri strumenti che non siano la spatola per mescolare le preparazioni
- 5) Preparare un solo tipo di preparazione alla volta e mescolare troppo rapidamente
- 6) Lavare il gruppo coltelli e la guarnizione in lavastoviglie
- 7) Serrare inegualmente il gruppo coltelli al boccale. In questi casi si presentano problemi di cottura sulla piastra
- 8) Immergere la base motore e la piastra nell'acqua
- 9) Mettere il pannello di controllo a una fonte di calore diretto, riscaldamento
- 10) Montare il gruppo coltelli sul boccale senza serrarlo

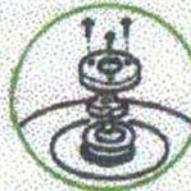
## L'apparecchio non funziona?

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

## Difficoltà a freddo

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

## Come controllare il giunto



- Con un cacciavite svitare le tre viti
- Togliere la calottina coprigiunto
- Estrarre il giunto e controllarlo
- Per rimontare il giunto procedere in modo inverso.

