

Istruzioni per l'uso

TM7

bimby
VORWERK

Indice

1	Prima di iniziare	3			
1.1	A cosa serve questo documento	3	7.1	Accensione e spegnimento	14
1.2	Obblighi dell'utilizzatore	4	7.2	Apertura e chiusura del coperchio	15
2	Panoramica del prodotto	5	7.3	Impostazione della velocità	15
3	Utilizzo conforme	6	7.4	Panoramica delle velocità	15
3.1	Capacità massima	7	7.5	Impostazione della temperatura	15
3.2	Limiti di utilizzo	7	7.6	Impostazione del timer	16
4	Per la tua sicurezza	7	7.7	Svuotamento del boccale	16
4.1	Scelta di un luogo di installazione sicuro	7	7.8	Menu principale	16
4.2	Precauzioni per lavorare con temperature elevate	8	7.9	Schermata iniziale	16
4.3	Lavorazione sicura degli alimenti	10	7.10	Ricerca	16
4.4	Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori	10	7.11	Ricette	16
4.5	Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori	10	7.12	Modalità Manuale	16
5	Messa in funzione	11	7.13	Modalità	16
5.1	Scegliere dove posizionare Bimby® TM7	11	7.14	Altro	16
5.2	Pulizia iniziale	11	7.15	Cottura a vapore	17
5.3	Prima accensione	11	8	Pulizia	18
5.4	Messa in funzione	11	8.1	Pulizia	18
6	Conoscere gli accessori	12	9	Manutenzione regolare	19
6.1	Boccale	12	9.1	Sostituire il gruppo coltelli	19
6.2	Smontare gli elementi del boccale	12	10	Risoluzione dei problemi	19
6.3	Assemblare gli elementi del boccale	13	11	Smaltimento dell'apparecchio	20
6.4	Spatola	13	12	Dati tecnici	21
6.5	Cestello	13	12.1	Dimensioni e peso	21
6.6	Farfalla	14	12.2	Potenza e alimentazione elettrica	21
6.7	Varoma®	14	12.3	Marchi di conformità	21
7	Utilizzo	14	12.4	Materiale	21
			12.5	Connettività	21
			12.6	Produttore	22

1 Prima di iniziare

Congratulazioni per l'acquisto del tuo Bimby® TM7!

1. Leggi attentamente tutte le istruzioni per l'uso prima di utilizzare Bimby® TM7 e gli accessori per la prima volta.
2. Acquisisci familiarità con Bimby® TM7.
3. Partecipa alla Dimostrazione di un'Incaricata alla Vendita Bimby® o di un Incaricato alla Vendita Bimby® e segui i tutorial che trovi online e sull'apparecchio.

1.1 A cosa serve questo documento

Funzioni e accessori

Alcune funzioni descritte in questo documento potrebbero non essere disponibili per tutte le regioni. Per maggiori informazioni rivolgiti alla tua Incaricata alla Vendita o Incaricato alla Vendita.

Copyright

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

1.2 Obblighi dell'utilizzatore

Per garantire il perfetto funzionamento dell'apparecchio a marchio Vorwerk e degli accessori, attieniti a quanto segue:

- ▶ Leggi attentamente tutta la documentazione disponibile.
- ▶ Conserva i documenti allegati in un luogo dove puoi consultarli facilmente.
- ▶ Assicurati che eventuali danni vengano riparati tempestivamente e che le parti danneggiate vengano sostituite subito. A questo scopo rivolgiti al Servizio Clienti locale.

2 Panoramica del prodotto



A Boccale TM7

- 1 Tappo del coperchio
- 2 Coperchio
- 3 Foro del coperchio
- 4 Boccale in acciaio inossidabile
- 5 Isolante del boccale
- 6 Tacche di misurazione del volume
- 7 Perno del gruppo coltelli
- 8 Gruppo coltelli
- 9 Anello di tenuta
- 10 Leva di bloccaggio gruppo coltelli
- 11 Manico
- 12 Modulo con pin di contatto

Nel boccale prepari e cuoci le tue ricette. Il boccale è composto dal coperchio (2) con tappo del coperchio (1), dal boccale in acciaio inossidabile (4), dal gruppo coltelli (8) e dall'isolante del boccale (5) con leva di bloccaggio del gruppo coltelli (10) e manico (11).

Durante la cottura il tappo del coperchio resta sul coperchio. Puoi togliere il tappo del coperchio quando pulisci il coperchio o prima di posizionare il Varoma®.

Nel boccale in acciaio inossidabile trovi le tacche di riempimento (6) a intervalli di 0,5 litri. La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

Tacca di riempimento

max

II

I

Capacità

2,2 litri

2 litri

1 litro



B Base Bimby®

- 13 Alloggiamento del gruppo coltelli
- 14 Modulo di contatto del boccale
- 15 Piedino dello slider
- 16 Piedini della bilancia
- 17 Display multi-touch da 10 pollici
- 18 Pulsante di accensione

La base è dotata di un grande display touch (17) e di un pulsante di accensione (18).

Sul retro si trova il piedino dello slider (15). Sollevando la parte anteriore della base puoi comodamente tirare verso di te l'apparecchio e spostarlo sul piano di lavoro.

Insieme al piedino dello slider, i piedini anteriori (16) provvedono alla stabilità dell'apparecchio e contemporaneamente fungono da bilancia.

Il modulo di contatto del boccale (14) serve a collegare il boccale alla base.

Con velocità superiore a 2 il boccale e il coperchio del boccale (2) sono bloccati in modo fisso alla base.



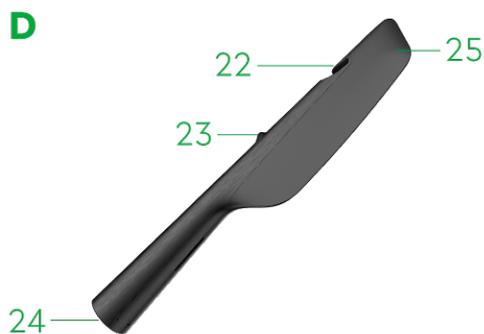
C Varoma®

- 19 Coperchio del Varoma®
- 20 Vassoio del Varoma®
- 21 Recipiente del Varoma®

Il Varoma® è composto da tre parti: recipiente, vassoio e coperchio. Il recipiente del Varoma® e il vassoio del Varoma® sono dotati di fessure per il passaggio del vapore.

Le fessure permettono la cottura a vapore su tutti i livelli. Il vassoio offre la possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente.

Puoi cuocere ad esempio le patate nel cestello (E) all'interno del boccale, le verdure nel recipiente del Varoma® e il pesce sul vassoio. Per avviare la cottura a vapore, copri sempre il Varoma® con il coperchio.



D Spatola

- 22 Gancio della spatola
- 23 Supporto della spatola
- 24 Foro della spatola
- 25 Punta della spatola

La spatola serve per raccogliere gli ingredienti all'interno del boccale o per toglierli da esso. Il suo lato flessibile consente di prelevare facilmente dal boccale alimenti quali impasti, creme o gelati.

Inoltre la spatola ha un pratico gancio (22) che serve per estrarre il cestello caldo (E) dal boccale.

Il foro (24) nel manico della spatola permette di agganciare il perno e far girare il gruppo coltelli (8), ad es. per rimuovere più facilmente gli impasti.



E Cestello

- 26 Coperchio del cestello
- 27 Incavo del cestello
- 28 Fessura frontale del coperchio del cestello

Con il cestello puoi cuocere ingredienti come riso, carne e verdura all'interno del boccale, proteggendoli dal gruppo coltelli. Il coperchio del cestello (26) è montato in modo permanente. Per aprire il coperchio del cestello, usa la spatola, inserendola nella fessura frontale del coperchio del cestello (28), mentre per toglierlo dal boccale caldo, aggancia la spatola all'incavo del cestello (27).



F Farfalla

La farfalla amalgama in modo omogeneo e contribuisce a un riscaldamento uniforme, inoltre è l'accessorio indispensabile per montare la panna, gli albumi a neve e lavorare il purè. È facilissimo inserire la farfalla, ed è altrettanto semplice toglierla e pulirla.

La farfalla è utilizzabile **al massimo fino alla velocità 4** e deve essere estratta prima di avviare la Modalità Pulizia.

3 Utilizzo conforme

Utilizza l'apparecchio e gli accessori solo in modo appropriato e secondo le disposizioni, al fine di ridurre al minimo i pericoli per te o terzi e i danni all'apparecchio o altri danni materiali.

Campo d'impiego

Bimby® TM7 è un elettrodomestico da cucina per la preparazione di alimenti ed è destinato all'uso in ambito domestico.

Durata utile

La durata utile per robot da cucina stabilita dal Ministero del Commercio (Germania) è di 7 anni.

Utilizzatori

Bimby® TM7 è destinato esclusivamente all'uso da parte di adulti. Non può essere usato da bambini, neppure sotto la supervisione di un adulto. In ogni caso tieni i bambini lontani dall'apparecchio, quando è in funzione, e dal relativo cavo di alimentazione.

Spiega ai bambini i pericoli associati all'uso dell'apparecchio e degli accessori, in particolare la possibilità di sviluppo di calore e vapore pericolosi, la presenza di condensa calda e di superfici calde.

Se Bimby® TM7 viene usato in ambienti in cui sono presenti bambini, è necessaria un'attenta sorveglianza.

Ai bambini non è consentito giocare con Bimby® TM7.

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

In assenza di sorveglianza, così come prima dell'assemblaggio, dello smontaggio e della pulizia, l'apparecchio deve sempre essere staccato dall'alimentazione elettrica.

Utilizzo non conforme

Bimby® TM7 e i relativi accessori non possono essere messi nel microonde, sul fornello né nel forno.

Non è consentito utilizzare l'apparecchio in modo diverso da quello conforme alle disposizioni. Il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti. In caso di modifiche tecniche al prodotto decadono tutti i diritti alla garanzia per difetti materiali. Se si apportano modifiche tecniche al prodotto, decade anche l'obbligo di sostituzione da parte del Produttore.

Documentazione di riferimento

Durante qualsiasi attività con e sull'apparecchio è necessario attenersi a tutta la documentazione pertinente e alle indicazioni sul display. In caso di operazioni inappropriate il Produttore non risponde per i danni da ciò derivanti.

Norme di sicurezza locali

L'apparecchio è conforme alle norme di sicurezza del Paese in cui viene distribuito dall'organizzazione Vorwerk autorizzata. In caso di uso dell'apparecchio in un Paese diverso da quello di acquisto non è possibile garantire il rispetto delle disposizioni locali sulla sicurezza vigenti nell'altro Paese. Pertanto Vorwerk non risponde dei rischi derivanti per la sicurezza dell'utilizzatore.

3.1 Capacità massima

Boccale	Liquido/alimenti	2,2 litri (tacca max)
	Olio (per Modalità Alta Temperatura)	100 g
Cestello		1,4 litri (ad es. 350 g di riso)

3.2 Limiti di utilizzo

Base	Esclusivamente in interni con temperatura ambiente da 10°C a 40°C
Farfalla	Massima velocità 4, a massimo 100°C per massimo 2 h
Cestello	Massimo 100°C
Spatola	Esclusivamente per uso di breve durata nel boccale (per raccogliere e togliere il cibo dal boccale). Non utilizzare in pentole o padelle

4 Per la tua sicurezza

Per noi la tua sicurezza ha la massima priorità. Prima del primo utilizzo devi imparare a riconoscere i pericoli e i rischi. Se conosci i rischi e sei prudente, eviterai gli incidenti.

4.1 Scelta di un luogo di installazione sicuro

Pericolo di scossa elettrica

Penetrazione di umidità

- ▶ Proteggi dall'umidità l'apparecchio e in particolare le parti sotto tensione.
- ▶ Non lasciare che acqua o sporcizia penetrino nella base **(B)** dell'apparecchio.

- ▶ Non mettere la base sotto l'acqua corrente e non immergerla in acqua o altri liquidi.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Pericolo di scossa elettrica
Manipolazione non conforme

- ▶ Per estrarre la spina non tirare il cavo di alimentazione, bensì afferra la spina per staccarla dalla presa di corrente.
- ▶ Non trasportare l'apparecchio tenendolo per il cavo di alimentazione.
- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista.
- ▶ Togli la spina dalla presa quando non usi l'apparecchio e prima di pulire la base.
- ▶ Non toccare l'interno dei fori del modulo di contatto **(14)** del boccale e non infilare oggetti in questi fori.

Pericolo di incendio
Fonti di calore esterne

- ▶ Non posare mai l'apparecchio su superfici calde o che possono scaldarsi, quali fornelli, piani cottura a induzione e simili. L'apparecchio e gli accessori contengono parti metalliche visibili e non visibili che possono riscaldarsi anche attraverso un piano a induzione.
- ▶ Mantieni una distanza sufficiente da superfici calde e fonti esterne di calore (ad es. piani cottura, tostapane ecc.).
- ▶ Tieni sempre lontano dalle fonti di calore anche il cavo di alimentazione.

Pericolo di incendio
Collegamento elettrico non conforme

- ▶ Collega l'apparecchio esclusivamente a prese installate regolarmente da un elettricista, con dimensionamento sufficiente per il funzionamento dell'apparecchio (vedi la targhetta identificativa).
- ▶ Non utilizzare multiprese elettriche, prolunghie o altro tra la presa di corrente e l'apparecchio.

Pericolo di ustioni e lesioni
Mancanza di stabilità

- ▶ Posiziona l'apparecchio su un piano pulito, stabile, uniforme e orizzontale.
- ▶ Lascia una distanza sufficiente dal bordo del piano di lavoro.
- ▶ Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal tavolo o dal piano della cucina.
- ▶ Tieni l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. In particolare con velocità elevate, nei triti di ingredienti o in alcune modalità di lavoro potrebbe muoversi e cadere dal piano di lavoro.

Danni materiali
Vapore

- ▶ Posiziona l'apparecchio a una distanza sufficiente verso l'alto e rispetto agli oggetti ai lati. Se posizioni l'apparecchio direttamente sotto a mobili, scaffali, pensili o simili durante la cottura, questi possono rovinarsi a causa della fuoriuscita del vapore.
- ▶ Ricorda che Bimby® con il Varoma® **(C)** ha un'altezza maggiore.

Danni materiali
Superfici delicate

- ▶ Non posare l'apparecchio su superfici delicate. La funzione di scorrimento dell'apparecchio o i suoi movimenti durante il funzionamento potrebbero essere causa di graffi alle superfici. In caso di dubbi, verificare la sensibilità ai graffi della superficie in base alle relative istruzioni d'uso della superficie stessa rilasciate dal produttore/installatore.

4.2 Precauzioni per lavorare con temperature elevate

Pericolo di scottature e ustioni
Cibo caldo e liquidi caldi

- ▶ Presta particolare attenzione quando utilizzi temperature elevate.
- ▶ Non superare mai i livelli massimi di capacità del boccale.
- ▶ Maneggia il boccale con particolare cautela quando è pieno di alimenti caldi.
- ▶ Fai attenzione a non urtare e rovesciare il boccale. Fino alla velocità 2 il boccale non è bloccato in modo fisso alla base e potrebbe inclinarsi rispetto alla base.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Sollevalo dalla base e svuotalo, prima di togliere il bloccaggio.
- ▶ Accertati che il tappo del coperchio **(1)** poggia correttamente sul coperchio del boccale **(2)**.
- ▶ Presta la massima attenzione quando aggiungi ingredienti nel boccale, in particolare liquidi caldi.

- ▶ Fai raffreddare gli alimenti molto caldi prima di versarli in un liquido che si trova all'interno del boccale.
- ▶ Non sollevare mai il boccale mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non tentare di aprire il coperchio con forza.
- ▶ La preparazione e lavorazione del caramello richiedono grande prudenza, perché il boccale si raffredda molto lentamente.

Pericolo di scottature e ustioni

Fuoriuscita di ingredienti

- ▶ In generale, cuoci zuppe, minestre, marmellate e confetture ad una temperatura massima di 100°C.
- ▶ Se il cibo fuoriesce, abbassa la temperatura o premi il pulsante di accensione **(18)** per interrompere la cottura.
- ▶ Utilizza l'apparecchio esclusivamente con il coperchio del boccale pulito.

Pericolo di scottature e ustioni

Pressione eccessiva

- ▶ In generale, ricorda che quando cuoci zuppe, minestre, confetture e marmellate, si procede senza bloccaggio della chiusura (massimo velocità 2).
- ▶ Accertati che i fori nel coperchio del boccale non siano ostruiti da cibo o altro, e non coprire mai i fori dall'esterno con oggetti. Se il vapore non può uscire regolarmente, all'interno del boccale si potrebbe formare una pressione eccessiva e il contenuto caldo potrebbe fuoriuscire improvvisamente in modo incontrollato.
- ▶ Se durante una cottura con chiusura bloccata ti accorgi che il coperchio si solleva, arresta la cottura premendo il pulsante di accensione di Bimby® **(18)**. Attendi fino a quando l'apparecchio si sblocca da sé.

Pericolo di scottature e ustioni

Cottura a vapore con il Varoma®

- ▶ Fai attenzione al vapore.
- ▶ Non afferrare il coperchio del boccale durante la lavorazione di cibi caldi.
- ▶ Assicurati che il vapore possa uscire sempre liberamente e in modo regolare: non coprire le aperture e mantieni sempre libere alcune fessure del recipiente del Varoma®.
- ▶ Rimuovi il tappo del coperchio **(1)** dal coperchio del boccale **(2)** prima di posizionare il recipiente del Varoma® **(21)** sul coperchio del boccale; assicurati che il recipiente del Varoma® poggia correttamente sul coperchio del boccale, in modo che non si rovesci e cada.
- ▶ Maneggia con particolare cautela il recipiente del Varoma® quando è pieno e caldo. Attraverso la fessura del vapore in basso, dal recipiente può gocciolare un po' di liquido caldo. Perciò, quando sollevi il recipiente dal coperchio del boccale, appoggialo su un piatto o sul coperchio capovolto del Varoma®, per evitare di scottarti.
- ▶ Per evitare il contatto con il vapore in uscita, allontana il viso e il corpo quando apri il coperchio del boccale **(2)** e il coperchio del Varoma® **(19)**.

Pericolo di scottature e ustioni

Cottura con il cestello

- ▶ Procedi con cautela quando togli il cestello **(E)**, per evitare di scottarti.
- ▶ Togli il cestello **(E)** caldo dal boccale sempre e solo con la spatola e, prima di sollevarlo dal boccale, assicurati che la spatola sia saldamente agganciata con il gancio **(22)** nell'incavo del cestello **(27)**.
- ▶ Dopo aver appoggiato con cura il cestello sul piano di lavoro, sgancia la spatola per evitare che il cestello si inclini e si rovesci.

Pericolo di scottature e ustioni

Grassi caldi (Modalità Alta Temperatura)

- ▶ Presta attenzione quando fai scaldare ingredienti grassi (es. olio extravergine di oliva o burro), perché possono provocare schizzi.
- ▶ Non versare mai grassi già caldi nel boccale e non riscaldare mai l'olio senza altri ingredienti. L'aggiunta successiva di altri ingredienti potrebbe causare schizzi di olio caldo.
- ▶ Quando lavori con grassi caldi, il boccale e gli accessori (ad es. la spatola) devono essere perfettamente asciutti. Sono sufficienti piccole gocce o residui d'acqua per causare forti schizzi.
- ▶ Segui le istruzioni sul display per la Modalità Alta Temperatura.

Pericolo di scottature e ustioni

Superfici calde

- ▶ Maneggia con attenzione il boccale, il coperchio del boccale e il tappo del coperchio, il gruppo coltelli e gli accessori, soprattutto durante e dopo le preparazioni calde.
- ▶ Afferra tutti i componenti esclusivamente in corrispondenza delle apposite impugnature e superfici di presa.
- ▶ Lascia raffreddare a sufficienza il boccale in acciaio inossidabile e il gruppo coltelli, prima di smontare il boccale ed estrarre il gruppo coltelli.

- ▶ Non usare mai il boccale in acciaio inossidabile (4) senza l'isolante (5).

4.3 Lavorazione sicura degli alimenti

Rischi per la salute

- ▶ Prima del primo utilizzo, lava tutti i componenti che possono venire a contatto con il cibo, per eliminare eventuali residui di produzione.
- ▶ Presta attenzione al rispetto della catena del freddo e al trattamento idoneo degli ingredienti sotto il profilo igienico durante tutte le fasi di preparazione. Ricorda che gli alimenti deperibili devono essere consumati direttamente o refrigerati poco dopo la preparazione.
- ▶ Non utilizzare gli accessori per scopi diversi, in particolare a temperature elevate. Non usare la spatola (D) in pentole o padelle calde.

4.4 Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

Utilizzare in sicurezza l'apparecchio e gli accessori

Pericolo di lesioni

- ▶ Accertati che il gruppo coltelli sia fissato correttamente nel boccale (il bloccaggio (10) deve essere spostato verso il manico (11)).
- ▶ Non modificare l'apparecchio e gli accessori e non usarli se sono danneggiati.
- ▶ Utilizza esclusivamente accessori originali Bimby® e componenti, ricambi e parti originali Bimby®.
- ▶ Maneggia il gruppo coltelli (8) con cautela e non afferrarlo mai dalle lame.
- ▶ Non smontare mai il boccale quando è pieno. Svuotalo prima di rilasciare il bloccaggio (10).
- ▶ Quando smonti gli elementi del boccale, ricorda che il gruppo coltelli potrebbe cadere, se il bloccaggio (10) è sbloccato.
- ▶ Non agganciare il coperchio nel bordo del boccale. Il coperchio potrebbe subire danni.
- ▶ Non introdurre la mano nel boccale.
- ▶ Tieni i capelli e il corpo lontani dal gruppo coltelli e dalle altre parti mobili.
- ▶ Utilizza gli accessori Bimby® esclusivamente come indicato nelle istruzioni o sul display.
- ▶ Prima di impostare la velocità, assicurati che l'accessorio richiesto sia inserito in modo corretto e stabile e che all'interno del boccale non ci sia nessun accessorio staccato.
- ▶ Dopo l'uso controlla che il gruppo coltelli e l'accessorio non siano danneggiati.
- ▶ Se l'accessorio si è danneggiato, è necessario buttare gli alimenti lavorati perché non si può escludere che contengano piccoli frammenti.

Pericoli per la salute a causa di magneti

- ▶ Il coperchio contiene magneti in corrispondenza del manico del boccale. Tenere il coperchio lontano da pacemaker, defibrillatori interni o altri dispositivi impiantabili attivi.
- ▶ Provedi ad avvisare le persone interessate.

Danni materiali

- ▶ Assicurati che l'accessorio da usare nel boccale (cestello, farfalla, Copri Lame e Pelapatate, Affettatutto+) sia sempre correttamente inserito. Segui le istruzioni per l'uso dell'accessorio corrispondente. Non introdurre mai alimenti per cui l'accessorio montato non è idoneo e che possono bloccare o danneggiare l'accessorio.
- ▶ Fai attenzione a non danneggiare la spatola sul gruppo coltelli. Soprattutto il suo lato flessibile è delicato. Usa la spatola (D) nel boccale con attenzione e, nella zona del gruppo coltelli, muovi la punta della spatola (25) in senso orario.
- ▶ Per la cottura a vapore assicurati che nel boccale ci sia sempre acqua a sufficienza. Durante la cottura a vapore con il Varoma®, Bimby® TM7 fa evaporare ca. 250 ml di acqua in 15 minuti.
- ▶ Per la Cottura Lenta utilizza un'acqua idonea. Se necessario usa additivi per impedire la formazione di ruggine, ad es. acido citrico. Segui le avvertenze sul display.

4.5 Cura e manutenzione dell'apparecchio e degli accessori

Pericolo di scossa elettrica

Pulizia

- ▶ Togli la spina dalla presa prima di pulire la base.
- ▶ Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).

Pericolo di scossa elettrica

Manutenzione e riparazione

- ▶ Controlla regolarmente la base, il cavo di alimentazione con la spina e gli accessori per verificare che non siano danneggiati.

- ▶ Non utilizzare mai la base se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non collegare mai alla presa un cavo di alimentazione danneggiato.
- ▶ Non cercare di riparare l'apparecchio autonomamente.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o si è danneggiato in qualsiasi modo. In caso di danni all'apparecchio o al cavo di alimentazione, invia l'apparecchio al Centro Assistenza autorizzato Vorwerk per farlo esaminare e per la riparazione di qualsiasi guasto elettrico o meccanico.

Pericolo di scottature e ustioni
Coperchio danneggiato

- ▶ Verifica periodicamente la presenza di eventuali danni sul coperchio e sulla guarnizione. In caso di danni o perdite dal coperchio, sostituisci immediatamente il coperchio.
- ▶ Non utilizzare mai l'apparecchio con il coperchio danneggiato o la guarnizione del coperchio danneggiata.

Danni materiali

- ▶ Non pulire mai l'apparecchio con spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.
- ▶ Fai asciugare perfettamente soprattutto gli spinotti dei contatti (12) sul lato inferiore del boccale, prima di inserire il boccale sulla base, per evitare una possibile ossidazione all'interno della base.
- ▶ Pulisci tutti i componenti direttamente dopo l'uso e in particolare non lasciare il gruppo coltelli in acqua a lungo, per evitare di danneggiare l'anello di tenuta e il perno del gruppo coltelli.

5 Messa in funzione

5.1 Scegliere dove posizionare Bimby® TM7

1. Trova fin dall'inizio un posto fisso per Bimby® TM7 nella tua cucina, così è sempre pronto all'uso ogni volta che ti serve.

Per scegliere il posto, tieni presente quanto segue:

1. Leggi e attieniti ai requisiti fondamentali di sicurezza per il luogo di installazione, vedi Scelta di un luogo di installazione sicuro [▶ 7].
2. Posiziona Bimby® TM7 su un piano pulito, stabile e uniforme in modo che non possa scivolare.
3. Assicurati che non si accumuli sporco (schizzi di olio o simili) in corrispondenza della presa d'aria sul retro della base.
4. Rimuovi la pellicola protettiva dal display.
5. Tira con delicatezza il cavo elettrico da Bimby® TM7 e collega Bimby® TM7 alla presa di corrente.
6. Puoi decidere tu quanto cavo estrarre (la lunghezza è regolabile fino a 1 metro). Se non ti serve tutto, puoi tenere la parte inutilizzata all'interno di Bimby® TM7.
7. Non collocare la base sopra il cavo, altrimenti Bimby® TM7 non è stabile e la bilancia non funziona correttamente.

5.2 Pulizia iniziale

ATTENZIONE! Rischi per la salute! Prima del primo utilizzo, lava tutti i componenti che possono venire a contatto con il cibo, per eliminare eventuali residui di produzione.

Per la pulizia iniziale procedi come segue:

1. Smonta e separa gli elementi del boccale, vedi capitolo Smontare gli elementi del boccale [▶ 12].
2. Lava a mano o in lavastoviglie tutti i componenti e gli accessori (ad eccezione della base).

Puoi trovare maggiori dettagli sulla pulizia nel capitolo Pulizia [▶ 18].

5.3 Prima accensione

1. Premi l'interruttore per avviare Bimby® TM7.

Dopo la prima accensione, Bimby® TM7 ti guida automaticamente nella procedura di utilizzo iniziale, vedi capitolo Messa in funzione [▶ 11].

5.4 Messa in funzione

Per sfruttare appieno tutte le funzionalità devi avere accesso al Wi-Fi e al tuo account Cookidoo®.

1. Tieni a portata di mano i dati per l'autenticazione.
2. Segui le istruzioni sul display.

In seguito potrai modificare ancora le impostazioni.

Aggiornamento

È possibile che alla messa in funzione venga eseguito anche un aggiornamento, per portare l'apparecchio all'ultima versione.

Possibilità di impostazione

Dopo aver completato la prima accensione, puoi trovare maggiori dettagli sulle impostazioni possibili nella sezione Altro [► 16].

6 Conoscere gli accessori

Qui impari a utilizzare gli accessori. **AVVERTENZA! Prima dell'uso, acquisisci familiarità con i requisiti generali di sicurezza**, vedi capitolo Per la tua sicurezza [► 7].

6.1 Boccale



Nel boccale prepari e cuoci le tue ricette. Il boccale è composto dal coperchio (2) con tappo del coperchio (1), dal boccale in acciaio inossidabile (4), dal gruppo coltelli (8) e dall'isolante del boccale (5) con leva di bloccaggio del gruppo coltelli (10) e manico (11).

Durante la cottura il tappo del coperchio resta sul coperchio. Puoi togliere il tappo del coperchio quando pulisci il coperchio o prima di posizionare il Varoma®.

Nel boccale in acciaio inossidabile trovi le tacche di riempimento (6) a intervalli di 0,5 litri. La capacità massima è di 2,2 litri (tacca "max").

Tacca di riempimento	Capacità
max	2,2 litri
II	2 litri
I	1 litro

6.2 Smontare gli elementi del boccale

Per smontare gli elementi del boccale, procedi come segue:

ATTENZIONE! Lascia raffreddare a sufficienza il boccale, prima di smontarlo, in modo da non scottarti.



1. Sposta la leva di bloccaggio tirandola nella direzione opposta rispetto al manico. **ATTENZIONE! Ora il boccale è sbloccato. Non capovolgerlo, altrimenti il gruppo coltelli e il boccale in acciaio inossidabile possono cadere e ferirti.**

- Afferra con cautela il gruppo coltelli in alto ed estrailo dal boccale. **ATTENZIONE! Le lame del gruppo coltelli sono affilate. Fai attenzione a non tagliarti.**
- Afferra il boccale in acciaio inossidabile dal bordo e sollevalo per estrarlo.

6.3 Assemblare gli elementi del boccale

Per assemblare gli elementi del boccale, procedi come segue:



- Metti il boccale in acciaio inossidabile nell'isolante. Il riferimento del boccale in acciaio inossidabile è rivolto verso il manico.
- Inserisci il gruppo coltelli. **ATTENZIONE! Le lame del gruppo coltelli sono affilate. Fai attenzione a non tagliarti.**
- Porta la leva di bloccaggio nella direzione del manico del boccale.

6.4 Spatola



La spatola serve per raccogliere gli ingredienti all'interno del boccale o per toglierli da esso. Il suo lato flessibile consente di prelevare facilmente dal boccale alimenti quali impasti, creme o gelati.

Inoltre la spatola ha un pratico gancio (22) che serve per estrarre il cestello caldo (E) dal boccale.

Il foro (24) nel manico della spatola permette di agganciare il perno e far girare il gruppo coltelli (8), ad es. per rimuovere più facilmente gli impasti.

6.5 Cestello



Con il cestello puoi cuocere ingredienti come riso, carne e verdura all'interno del boccale, proteggendoli dal gruppo coltelli. Il coperchio del cestello (26) è montato in modo permanente. Per aprire il coperchio del cestello, usa la spatola, inserendola nella fessura frontale del coperchio del cestello (28), mentre per toglierlo dal boccale caldo, aggancia la spatola all'incavo del cestello (27).

Inserire il cestello

- Inserisci il cestello (E) nel boccale dall'alto. L'incavo per la spatola deve essere rivolto verso il manico del boccale.

Estrarre il cestello

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Procedi con cautela quando togli il cestello, per non scottarti con il cibo caldo.

Utilizza sempre la spatola per estrarre il cestello dal boccale.

1. Aggancia il gancio della spatola nell'apposito incavo del cestello (27). Assicurati che il gancio sia agganciato in modo stabile al cestello.
2. Tenendo l'impugnatura della spatola, estrai il cestello dal boccale e appoggialo ad es. nel lavello, per far sgocciolare il cibo.
3. Dopo aver appoggiato il cestello sul piano di lavoro, sgancia la spatola per evitare che il cestello si inclini e si rovesci. Per sganciare la spatola dal cestello, spingi il gancio fuori dall'incavo.
4. Per togliere il cestello caldo dal boccale, utilizza sempre la spatola, agganciandola all'incavo del cestello

6.6 Farfalla



La farfalla amalgama in modo omogeneo e contribuisce a un riscaldamento uniforme, inoltre è l'accessorio indispensabile per montare la panna, gli albumi a neve e lavorare il purè. È facilissimo inserire la farfalla, ed è altrettanto semplice toglierla e pulirla.

La farfalla è utilizzabile **al massimo fino alla velocità 4** e deve essere estratta prima di avviare la Modalità Pulizia.

Montare la farfalla

1. Inserisci la farfalla dall'alto sul gruppo coltelli e ruotala delicatamente in senso inverso rispetto a quello del gruppo coltelli per agganciarla.
2. Per controllare che sia ben fissata, tira leggermente verso l'alto.

Rimuovere la farfalla

1. Afferra l'estremità a forma di sfera della farfalla e tira facendola ruotare in entrambe le direzioni.

6.7 Varoma®



Il Varoma® è composto da tre parti: recipiente, vassoio e coperchio. Il recipiente del Varoma® e il vassoio del Varoma® sono dotati di fessure per il passaggio del vapore.

Le fessure permettono la cottura a vapore su tutti i livelli. Il vassoio offre la possibilità di cuocere più alimenti contemporaneamente.

Puoi cuocere ad esempio le patate nel cestello (E) all'interno del boccale, le verdure nel recipiente del Varoma® e il pesce sul vassoio. Per avviare la cottura a vapore, copri sempre il Varoma® con il coperchio.

Il capitolo Cottura a vapore [► 17] ti spiega come usare il Varoma®.

7 Utilizzo

7.1 Accensione e spegnimento

Accensione

Premi il pulsante di accensione/spegnimento per accendere Bimby® TM7.

Interrompere la cottura

Una breve pressione del pulsante di accensione/spegnimento interrompe la cottura in corso.

Spegnimento

Una pressione più lunga (ca. 3 secondi) del pulsante di accensione/spegnimento spegne Bimby® TM7.

Spegnimento automatico

Se non lo utilizzi, Bimby® TM7 si spegne automaticamente dopo 15 minuti per risparmiare energia.

7.2 Apertura e chiusura del coperchio

Bimby® TM7 non blocca il coperchio quando è in funzione a velocità 2 o inferiore. In questo modo è più facile aggiungere ingredienti o controllare la cottura. Per il funzionamento del gruppo coltelli, il coperchio deve essere sul boccale. L'apparecchio rileva se il coperchio si trova nella posizione giusta o no.

Quando nel corso di un passaggio della lavorazione il gruppo coltelli supera la velocità 2, il coperchio viene automaticamente bloccato.

Il bloccaggio del coperchio è segnalato dal simbolo del lucchetto  sul display.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Non tentare di aprire il coperchio con forza!

Aprire il coperchio

Quando il coperchio del boccale è sbloccato, puoi sollevarlo e toglierlo. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Soprattutto durante la preparazione di cibi caldi, fai attenzione a non scottarti con il vapore o il contenuto caldo!**

Chiudere il coperchio



1. Per chiudere il coperchio, appoggialo sopra il boccale. Allinea l'impugnatura del coperchio con il manico del boccale.
2. Premi leggermente il coperchio verso il basso fino a farlo combaciare con il boccale.

7.3 Impostazione della velocità

Quando cucini una ricetta, in Modalità Guidata scegliendo determinati ingredienti, la velocità del gruppo coltelli è già preimpostata in modo ottimale.

In alternativa puoi impostare una velocità specifica in Impostazioni manuali.

7.4 Panoramica delle velocità

	Velocità Soft  - 2	Velocità 2.5 - 10
Giri al minuto	40 - 300 giri/minuto	350 - 10.200 giri/minuto
Coperchio del boccale	non bloccato	bloccato
Boccale	non bloccato	bloccato
Utilizzo	Per mescolare gli alimenti usi le velocità da Soft  a 2. Puoi togliere il coperchio e aggiungere ingredienti.	Per triti da grossolani a finissimi, per miscelare e frullare. A partire dalla velocità 2.5 il coperchio del boccale, il boccale e la base sono bloccati tra loro in modo fisso.

7.5 Impostazione della temperatura

In Modalità Guidata o in base all'ingrediente selezionato, la temperatura è preimpostata. **AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Prima di lavorare con temperature elevate, approfondisci i rischi connessi, vedi capitolo Precauzioni per lavorare con temperature elevate [▶ 8].**

In alternativa puoi impostare una temperatura specifica in Impostazioni manuali.

7.6 Impostazione del timer

Di norma il tempo per ciascun passaggio della ricetta è preimpostato. In alternativa puoi impostare un tempo specifico in *Impostazioni manuali*.

7.7 Svuotamento del boccale

Al termine di ogni passaggio della preparazione, il coperchio del boccale si sblocca automaticamente. Puoi togliere il coperchio e svuotare il boccale. **AVVERTENZA! Pericolo di scottature e ustioni! Soprattutto durante la preparazione di cibi caldi, fai attenzione a non scottarti con il boccale o il contenuto caldo!**

1. Se stavi usando un accessorio, ad esempio il cestello all'interno del boccale, togli con cautela l'accessorio dal boccale.
2. Stacca il boccale dalla base e svuotalo. Eventualmente usa la spatola per prelevare gli alimenti dalle pareti del boccale.

7.8 Menu principale

Dal bordo sinistro del display puoi accedere al menu principale.

	Menu	Ulteriori informazioni
	Schermata iniziale	vedi capitolo Schermata iniziale [▶ 16]
	Ricerca	vedi capitolo Ricerca [▶ 16]
	Ricette	vedi capitolo Ricette [▶ 16]
	Modalità Manuale	vedi capitolo Modalità Manuale [▶ 16]
	Altro	vedi capitolo Altro [▶ 16]

7.9 Schermata iniziale

La schermata iniziale è la sezione di riferimento generale che visualizzi all'accensione. Qui trovi tutto ciò che ti serve per un avvio rapido. Da qui puoi accedere subito ai tuoi principali strumenti e ricette.

7.10 Ricerca

La funzione di ricerca è uno strumento essenziale ed efficace per aiutarti a trovare rapidamente le informazioni che ti occorrono. Puoi eseguire una ricerca mirata per porzioni, ingredienti o ricette, applicando vari filtri per delimitare i risultati. Inoltre ti consente di cercare particolare funzioni o modalità dell'apparecchio.

7.11 Ricette

In "Ricette" puoi scoprire nuovi piatti e trovare ispirazione per cucinare. Che tu stia cercando un piatto particolare o semplicemente nuove idee, con un paio di clic trovi tantissime ricette.

Una volta trovata la ricetta che fa per te, puoi iniziare subito oppure salvare e pianificare la ricetta per realizzarla successivamente.

7.12 Modalità Manuale

Nel menu *Modalità Manuale* trovi tutte le funzioni e impostazioni per cucinare senza seguire le nostre ricette.

7.13 Modalità

Nella parte superiore del menu *Modalità Manuale* trovi il menu *Modalità*. Qui trovi tutte le funzioni per le tue preparazioni in cucina.

Per maggiori dettagli sulle possibilità di impostazione, tocca l'icona Info nell'angolo superiore destro.

7.14 Altro

Nel menu *Altro* trovi molti altri utili widget per la gestione e la modifica.

Nel widget *La mia settimana* puoi comodamente pianificare le ricette per i prossimi giorni e generare le liste della spesa. Il widget è sincronizzato con la tua Cookidoo® App, così hai la lista della spesa sempre con te.

In *Impostazioni* puoi configurare l'apparecchio in base alle tue preferenze per la schermata iniziale, la lingua, le dimensioni del testo, le notifiche, la privacy e altre impostazioni generali.

Il widget *Tutorial e Aiuto* ti accompagna nelle istruzioni per l'uso e contiene molti utili tutorial che ti aiutano ad acquisire familiarità nell'utilizzo e a ottenere il meglio dalle varie funzioni.

In *Profilo* e *Cookidoo* trovi tutte le informazioni e opzioni riguardanti il tuo account utente.

7.15 Cottura a vapore

In Modalità *Cottura a vapore* l'acqua o il liquido di cottura nel boccale vengono riscaldati in modo da produrre 250 ml di vapore in 15 minuti. Il vapore sale nel Varoma® attraverso il cestello o il foro del coperchio del boccale. In questo modo i cibi verranno cotti più delicatamente.

AVVERTENZA! Pericolo di ustioni! Prima di usare la Modalità Cottura a vapore, approfondisci i rischi connessi al vapore, vedi

Precauzioni per lavorare con temperature elevate [► 8].

1. Seleziona la Modalità *Cottura a vapore* dal menu *Modalità*.
2. Segui le istruzioni sul display.

Nota sulla velocità

La Modalità *Cottura a vapore* funziona solo in combinazione con velocità fino a 6.

Cottura a vapore con la Modalità *Cottura a vapore*

1. Posiziona il boccale correttamente sulla base.
2. Versa nel boccale almeno 0,5 litri (500 g) di acqua e imposta un tempo di cottura di 30 minuti. Al posto dell'acqua puoi usare anche brodo di verdura o una miscela di acqua e vino.
3. Se per la cottura a vapore utilizzi il cestello, inseriscilo nel boccale e sistema gli alimenti da cuocere nel cestello.
4. Chiudi il boccale con il coperchio del boccale **senza tappo del coperchio**.
5. Appoggia il coperchio capovolto del Varoma® sul piano di lavoro e riponi sopra il recipiente del Varoma® – si adatta perfettamente all'incavo del coperchio.
6. Disponi il cibo nel recipiente del Varoma® senza comprimerlo.
7. Assicurati che qualche fessura rimanga libera, in modo che il vapore possa circolare e uscire verso l'alto.

Al momento di riempire il Varoma®, fai attenzione a sistemare in basso i cibi che necessitano di un tempo di cottura più lungo e sopra (eventualmente sul vassoio del Varoma®) quelli che richiedono un tempo di cottura più breve.

Seleziona la Modalità *Cottura a vapore*

8 Pulizia

Pulisci Bimby® TM7 prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo; lascia asciugare bene tutti i componenti.

AVVERTENZA! Pericolo di scossa elettrica! Togli la spina dalla presa prima di pulire la base. Pulisci la base solo con un panno asciutto o leggermente umido (non bagnato).

NOTA! Pericolo di danni! Non utilizzare spugne abrasive, materiali abrasivi o prodotti aggressivi quali benzina o acetone.





consigliato

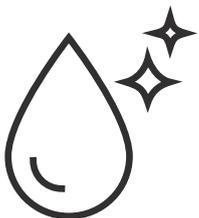


possibile



non ammesso

8.1 Pulizia



Quando il boccale è leggermente sporco, tra due passaggi di una ricetta o tra una preparazione e l'altra, puoi usare la Modalità Pulizia. Trovi questa opzione in Modalità Manuale. Per maggiori informazioni sull'uso, tocca l'icona Info in alto a destra. Segui le istruzioni sul display.

Apri Pulizia

9 Manutenzione regolare

Una manutenzione regolare aumenta la durata del tuo Bimby® TM7.

1. Controlla regolarmente il tuo Bimby® TM7 e gli accessori (compresi il boccale, il cavo di alimentazione e la guarnizione del coperchio del boccale) per verificare che non siano danneggiati.
2. Non utilizzare Bimby® TM7 con accessori danneggiati.
3. Controlla periodicamente che le prese d'aria della base non siano ostruite, per evitare danni a Bimby® TM7.
4. Quando non usi Bimby® TM7, stacca la spina.

9.1 Sostituire il gruppo coltelli

Con l'uso frequente di Bimby® TM7 per tritare ingredienti duri, il gruppo coltelli si usura. La seguente tabella indica in linea di massima quando è consigliato sostituire il gruppo coltelli.

Sollecitazione del gruppo coltelli	Esempio di utilizzo	Sostituzione del gruppo coltelli dopo
Forte	Tutti i giorni trito ghiaccio, macino cereali o simili.	6 mesi
Media	Trito ghiaccio, macino cereali o simili una volta alla settimana.	2 anni
Bassa	Non trito quasi mai ghiaccio e non macino cereali.	4 anni

Puoi ordinare un nuovo gruppo coltelli tramite la tua Incaricata alla Vendita Bimby® o il tuo Incaricato alla Vendita Bimby® o il Servizio Clienti Vorwerk.

10 Risoluzione dei problemi

Problema:	Possibili cause e soluzioni:
È penetrato del liquido nell'alloggiamento del boccale.	<ul style="list-style-type: none">• Spegni subito l'apparecchio o togli la spina dalla presa.• Elimina con un panno il liquido in eccesso.• Non muovere e non inclinare la base, per evitare che il liquido all'interno della base raggiunga componenti critici.• Non cercare di smontare l'apparecchio. Non è previsto che tu svolga operazioni di questo tipo.• Se non puoi escludere che sia penetrato del liquido all'interno della base, non accendere Bimby® TM7. Contatta il Servizio Clienti.
Bimby® TM7 non si accende.	Forse la base non è collegata correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.• Verifica l'alimentazione di corrente dell'allacciamento principale.
Non si riesce a posizionare il boccale nella base di Bimby® TM7.	Forse il boccale non è assemblato correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica se il gruppo coltelli e l'isolante sono assemblati e bloccati correttamente.
Bimby® TM7 non scalda.	Forse il tempo non è impostato correttamente. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che sia stato impostato il tempo. Forse non è stata selezionata nessuna temperatura: <ul style="list-style-type: none">• Verifica di aver impostato la temperatura.
Bimby® TM7 non pesa correttamente.	Forse Bimby® TM7 non è ben posizionato. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che non ci siano oggetti appoggiati alla base.• Accertati che il cavo di alimentazione non sia in tensione.• Accertati che Bimby® TM7 si trovi su una superficie uniforme, pulita e non scivolosa.• Non toccare Bimby® TM7 durante l'intero procedimento di pesatura.
Bimby® TM7 non si connette al Wi-Fi.	I dati di accesso potrebbero non essere corretti. <ul style="list-style-type: none">• Verifica che il nome utente e la password siano esatti e che siano stati digitati correttamente. Forse la funzione Wi-Fi è disattivata. <ul style="list-style-type: none">• Configura una rete, vedi capitolo Configurare la rete. Forse non c'è alcuna rete disponibile. <ul style="list-style-type: none">• Controlla la rete Wi-Fi di casa. Se non riesci a configurare la rete, contatta il Servizio Clienti.

11 Smaltimento dell'apparecchio



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

Per informazioni contattare i relativi uffici comunali o municipali.

12 Dati tecnici

TM7 (tipo: 71A, tipo: 71B)

12.1 Dimensioni e peso

Dimensioni della base (AxLxP)	253 mm x 405 mm x 122 mm
Dimensioni del boccale (AxLxP)	205 mm x 280 mm x 237 mm
Dimensioni della base incluso boccale (AxLxP)	253 mm x 405 mm x 336 mm
Dimensioni Varoma® (AxLxP)	383 mm x 275 mm x 131 mm
Peso della base	6500 g
Peso del boccale	2100 g
Peso Varoma®	840 g

12.2 Potenza e alimentazione elettrica

Motore	Motore sincrono Vorwerk esente da manutenzione, 500 W potenza nominale Regolazione velocità da 40 a 10700 giri/minuto Velocità speciale per la Modalità "Spiga" (funzionamento a intermittenza). Protezione da sovraccarico mediante salvamotore.
Riscaldamento	Potenza assorbita 1000 W. Protezione da surriscaldamento.
Valore di allacciamento	Solo per tensione alternata da 220–240 V 50/60 Hz (commutazione automatica). Potenza assorbita max. 2000 W. Lunghezza cavo di alimentazione 1 m, estraibile.
Consumo in standby	0 W
Spegnimento automatico	Dopo 15 minuti
Bilancia incorporata	Pronta all'uso fino alla velocità 2 inclusa Campo di misura da 1 a 3000 g Campo di misura da -1 a -3000 g

12.3 Marchi di conformità

Marchi di conformità	
Conformità	Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG dichiara che l'apparecchio radio Bimby® TM7 è conforme alla direttiva 2014/53/UE. Il testo integrale della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo internet: https://www.vorwerk-group.com/en/home/meta/ec-declaration-of-conformity

12.4 Materiale

Struttura	Plastica di elevata qualità.
Boccale	Acciaio inossidabile, con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati. Capacità massima 2,2 litri.

12.5 Connettività

Dati della connettività WLAN

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	11,74 dBm	IEEE standard 802.11b/g/n/ax™
5 GHz	5150 MHz – 5350 MHz	9,21 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5470 MHz – 5725 MHz	8,05 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™
5 GHz	5725 MHz – 5875 MHz	3,58 dBm	IEEE standard 802,11a/n/ac/ax™



L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in interni, se operante nella banda di frequenza 5,150 GHz – 5,350 GHz in AT, BE, BG, CY, CZ, DE, DK, EE, EL, ES, FI, HR, HU, IE, IT, LU, LV, MT, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, UK, CH, IS, LI, NO e TR.

Dati della connettività Bluetooth®

2,4 GHz	2400 MHz – 2483,5 MHz	2,52 dBm	Bluetooth® 5.4 Low Energy
---------	-----------------------	----------	---------------------------

Il marchio denominativo Bluetooth® e i simboli figurativi (logo) sono marchi registrati di proprietà di Bluetooth SIG, Inc. Qualsiasi utilizzo di questo marchio nominativo/figurativo da parte di Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG avviene con licenza.

12.6 Produttore

Vorwerk Elektrowerke GmbH & Co. KG
42270 Wuppertal
Germania

