

[TM31 da TuttINCucina Forum](http://www.tuttincucina.com/forum/index.php?showtopic=4147)

<http://www.tuttincucina.com/forum/index.php?showtopic=4147>

Novità rispetto al TM21

Motore molto più silenzioso durante il funzionamento

Risparmio del 30% di energia elettrica

Nuova funzione a rimescolamento delicato con velocità di 40 giri/minuto

Tutti i comandi sono elettronici ed il motore è del tutto innovativo

Il gruppo coltelli ruota anche in senso antiorario

La scala delle temperature è controllabile sul display frontale

La bilancia è più sensibile con pesatura a scaglioni di 5 grammi

CARATTERISTICHE TECNICHE

Motore universale Vorwerk esente da manutenzione con 500 W di carico nominale.

Numero giri da 40 a 10.200 al minuto ed una velocità speciale con funzionamento ad intermittenza per impastare. Protezione da sovraccarico mediante dispositivo salvamotore. Prestare attenzione a non coprire le fessure di ventilazione poste sui lati dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.

Riscaldamento: assorbimento corrente di 1.000 W con protezione da surriscaldamento

Bilancia incorporata da 5 a 100 gr ad incrementi di 5 grammi e da 100 a 2000 gr ad incrementi di 10 grammi

Boccale in acciaio inossidabile con sistema di riscaldamento e sensore di temperatura integrati.

ACCESSORI

La capienza massima del boccale è di 2 litri. Non superare tale livello altrimenti gli ingredienti potrebbero fuoriuscire con pericolo di scottature. All'interno ed all'esterno vi sono delle tacche che indicano il livello di riempimento: ciascuna tacca corrisponde a 500 ml.

La ghiera del boccale deve essere ruotata fino a fine corsa ed agganciata. Se non viene inserita correttamente potrebbero danneggiarsi gli altri componenti.

Accertarsi sempre che la guarnizione del coperchio sia posizionata correttamente: mettere il coperchio capovolto sul piano di lavoro, inserire la guarnizione spingendola nell'apposita sede fino a sentire uno "scatto". Si consiglia di smontarla periodicamente per una pulizia più completa.

Il misurino deve essere sempre posizionato nel coperchio con il foro verso l'alto e solamente usando la farfalla deve avere il foro rivolto in basso.

La farfalla è impiegata per montare la panna, gli albumi a neve e per la preparazione di dessert vellutati o alla crema.

Avvertenze:

Azionare la manopola della velocità solo dopo aver agganciato la farfalla nella sua sede e non selezionare mai una velocità superiore alla 4.

Non usare in contemporanea spatola e farfalla.

Maneggiare il gruppo coltelli con cautela per evitare di tagliarsi e prestare attenzione a non farlo cadere accidentalmente. Non immergerlo **mai** nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie per evitare danni alla guarnizione del supporto lame.

Utilizzo della bilancia:

premendo il tasto bilancia sulla parte destra del display apparirà il simbolo relativo. Procedere inserendo gli ingredienti premendo ogni volta il tasto per azzerare. L'oscillazione è fino a 2 kg +/- 30 gr.

Poiché la bilancia ha bisogno di due/tre secondi prima di rilevare il peso corretto sul display, versare gli ingredienti lentamente.

Pulsante timer: prima di impostare la temperatura selezionare il tempo di cottura utilizzando i pulsanti del timer.

Premere il tasto “+” per aumentare ed il tasto “-“ per diminuire. Premere appena i tasti per modificare il tempo gradualmente se invece si vuole incrementare velocemente il tempo indicato sul display, tenere premuto il tasto “+”.

Da 0 a 1 minuto: ad un tasso incrementale di 1 secondo alla volta

Da 1 a 10 minuti: 30 secondi alla volta

Da 10 a 60 minuti: 1 minuto alla volta

Per correggere velocemente impostazioni errate premere contemporaneamente i due pulsanti e si ritornerà sullo “00:00” ed è possibile, in qualsiasi momento, modificare il tempo preselezionato premendo i tasti “+” o “-“.

Se si deve aggiungere pesandolo un ingrediente, portare la manopola sulla posizione “coperchio aperto”: il display lampeggerà segnalando il tempo residuo. Azionare il tasto bilancia, pesare, inserire l'alimento e riportare la manopola sulla velocità precedente. Il Bimby riprenderà a funzionare con il tempo residuo.

La preselezione del tempo può essere utilizzata anche con funzionamento a freddo mentre, il funzionamento a caldo, è possibile solo dopo aver preselezionato il tempo di cottura.

Con lavorazione a freddo allo scadere del tempo l'apparecchio si arresterà automaticamente mentre con lavorazione a caldo le lame continueranno a girare alla velocità minima (modalità di riscaldamento delicato).

Pulsanti temperatura e led luminosi:

37° C per cotture delicatissime ad es. fusione del cioccolato

50-80°C cotture delicate : creme, zabaione, prodotti in genere a base di uova e latte perché a queste temperature le uova non diventano tossiche ed il latte non perde le sue proprietà

90-100°C tutte le cotture dai primi alle verdure

Varoma (100°C costanti) cotture a vapore e cotture contemporanee di più piatti

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 inizia a lampeggiare. Man mano che la temperatura sale si accendono uno dopo l'altro i led ed al raggiungimento della temperatura impostata il led resta acceso fisso.

Velocità di sicurezza (oltre 60°C): se si aziona il pulsante turbo mentre la temperatura all'interno del boccale è superiore a 60° un dispositivo elettronico di sicurezza farà aumentare la velocità in modo graduale evitando la fuoriuscita degli alimenti.

Modalità di riscaldamento graduale: azionando la velocità 3 si riduce l'energia di riscaldamento facendo aumentare più lentamente la temperatura dei cibi in cottura.

Modalità impasto: portare la manopola sulla posizione “coperchio chiuso” e premere il pulsante spiga. Si azionerà una lavorazione alternata (5 volte in senso orario ed 1 volta in senso antiorario) il motore funziona ad intermittenza e nello stesso tempo si attiva una ventola per il raffreddamento del motore. Si tratta di un'imitazione della speciale procedura di impastatura utilizzata nell'industria

per ottenere una pasta da pane di alta qualità.

La modalità d'impasto è azionabile solo se il boccale è freddo o dopo che la sua temperatura è scesa sotto i 60°C. In presenza di temperatura più elevata, si aziona automaticamente un segnale acustico. Un dispositivo elettronico blocca automaticamente il sistema di riscaldamento durante il funzionamento della modalità d'impasto per impedire di scaldare accidentalmente la pasta da pane.

Manopola velocità: è stata inserita la velocità Soft (simbolo cucchiaino che mescola) che, con 40 giri al minuto unita alla funzione antiorario (lame che girano al contrario in modo che la parte tagliente non sia a contatto con i cibi) permette la cottura di risotti, carne con osso, involtini, verdure trifolate, pizzaiola e per tutte le preparazioni che richiedono un lento rimescolamento. Il funzionamento in senso antiorario è segnalato dalla comparsa del simbolo corrispondente sul display.

La funzione Turbo viene attivata soltanto tenendo premuto il tasto relativo. E' azionabile quando la manopola velocità è posizionata su simbolo coperchio chiuso o da velocità 4 in poi.

Pulizia: Il corpo e la base dell'apparecchio vanno puliti con un panno umido evitando di usare l'acqua per non far penetrare umidità all'interno dell'apparecchio.

Tutti i componenti ad eccezione del gruppo coltelli sono lavabili in lavastoviglie anche se alcune parti in materiale plastico potrebbero scolorirsi.

Alcuni cibi come il curry, il succo di carota e tutti quelli contenenti acido citrico, possono provocare macchie: rimuoverle con un panno il più presto possibile per asportare tali sostanze. Eventuali macchie residue scompariranno col tempo.

Segnalazioni di errore sul display:

Una caratteristica speciale del TM31 è che la causa dell'errore appare sul display.

I messaggi di errore possono essere ripristinati come segue:

E.r 23, 24, 32, 38, 39, 54, 59 staccare la spina dalla presa di corrente

E.r 22, 25, 26, 29, 30, 31, 34, 35, 37, 51-53, 55, 57, 58, 60, 63, 64-67, 71-77 regolare la manopola velocità su simbolo boccale aperto e poi su simbolo boccale chiuso

E.r 28, 41 soltanto con l'intervento del servizio assistenza