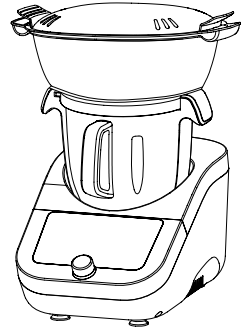
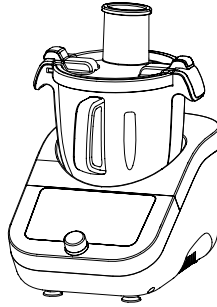
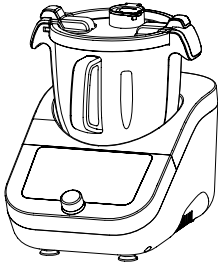
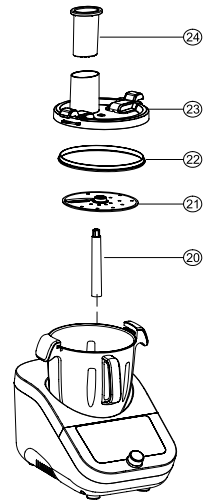
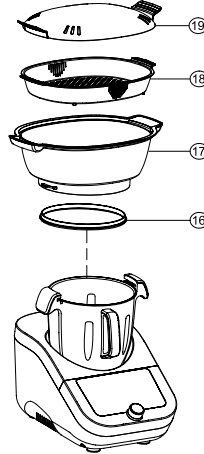
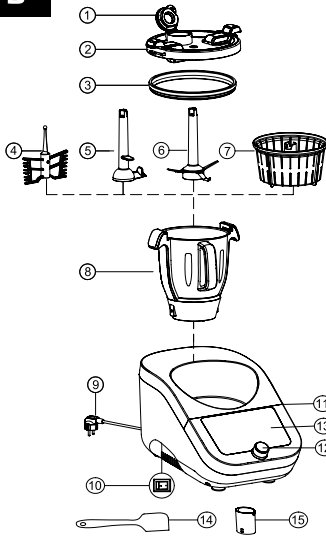
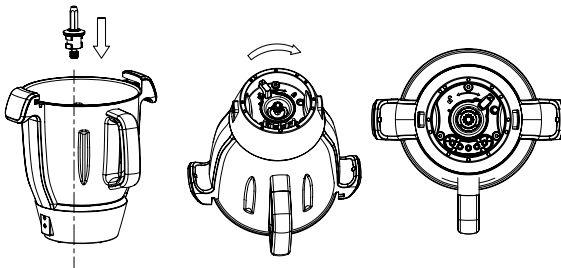
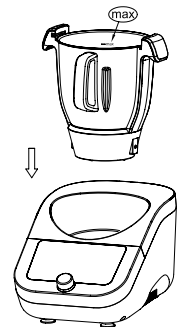


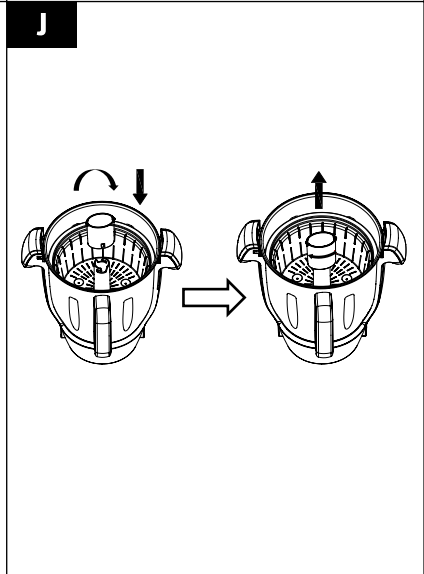
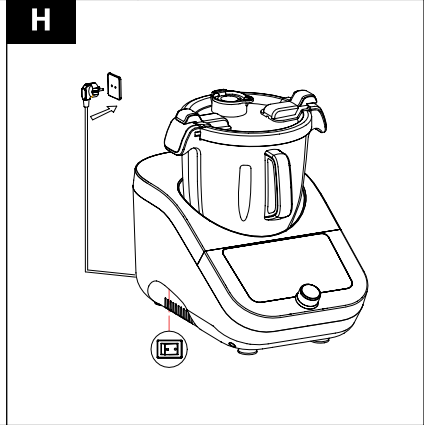
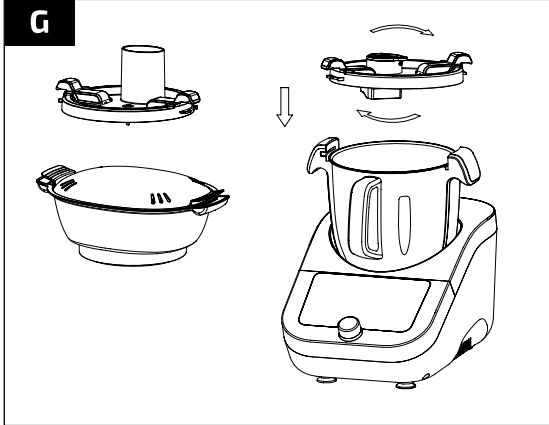
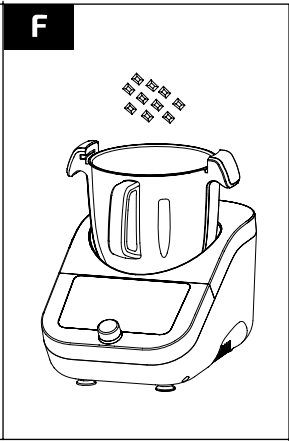
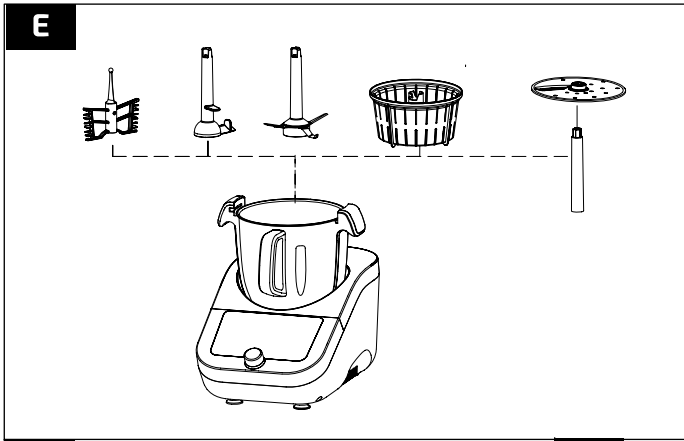
ufesa

Totalchef RK7 robot de cocina



- ES manual de instrucciones
- PT manual de instruções
- EN instructions manual
- FR mode d'emploi
- IT manuale di istruzioni
- DE bedienungsanleitung
- BG Ръководство за инструкции
- AR تعليمات الاستخدام

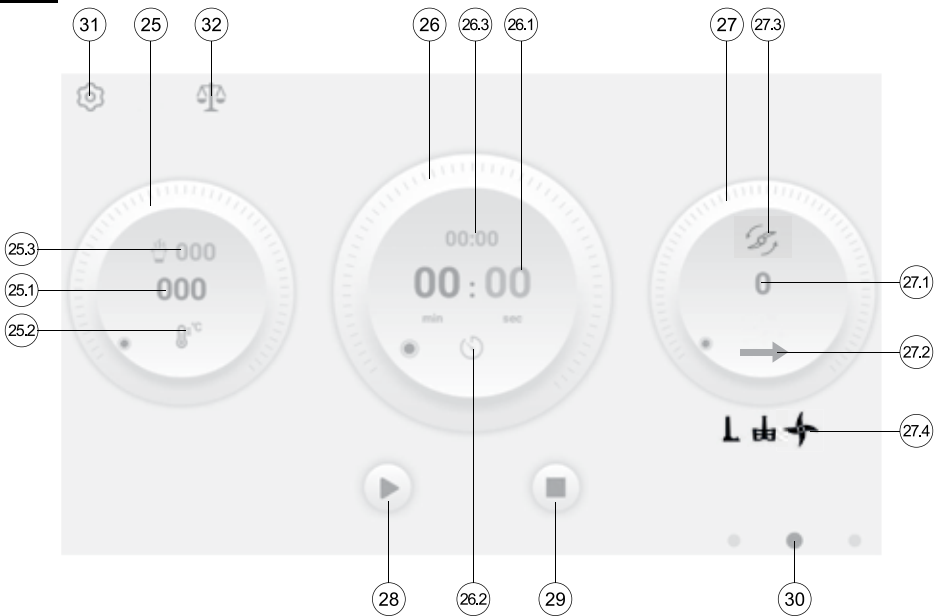
A**B****C****D**

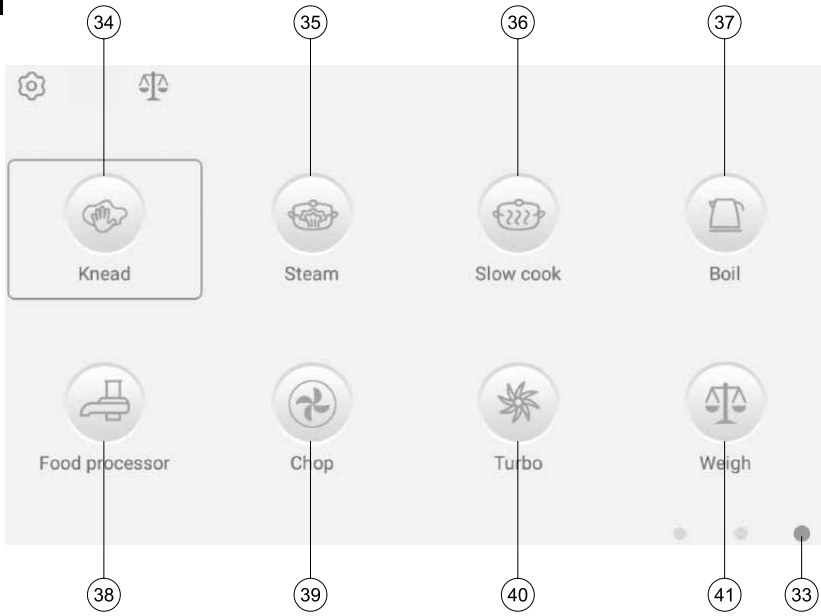
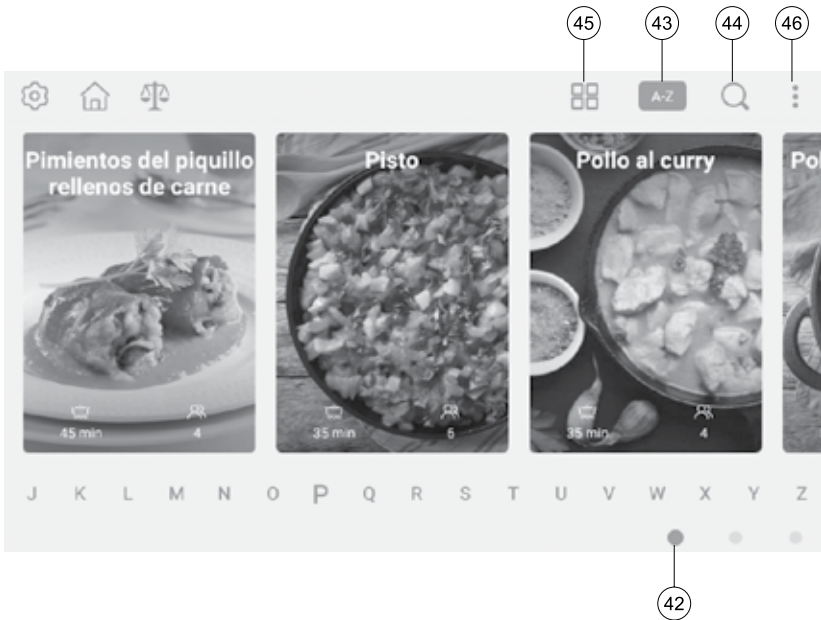


K



L



M**N**

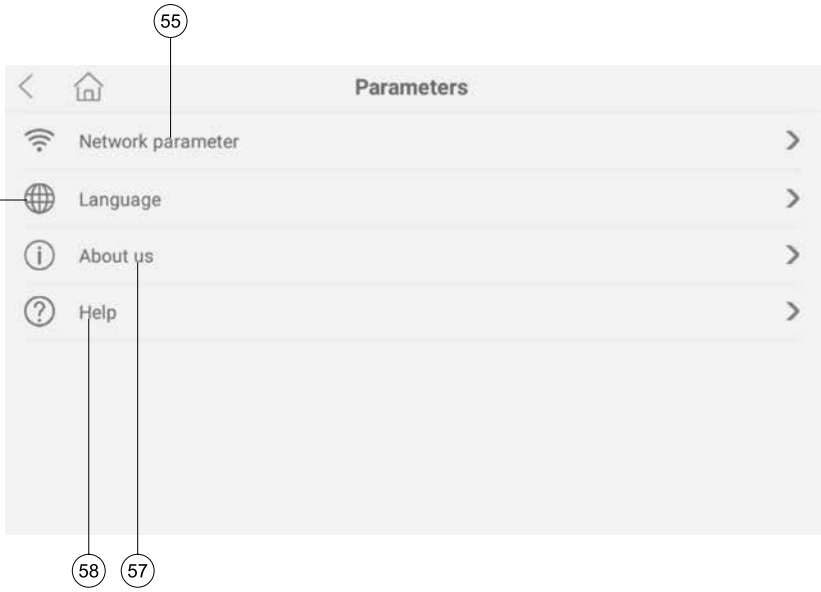
0



P



Q



GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA. ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

ATENCIÓN

POR FAVOR, LEA LAS INSTRUCCIONES DE USO DETENIDAMENTE ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO. GUÁRDALAS EN UN LUGAR SEGURO PARA FUTURAS CONSULTAS.

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|--|
| 1 Tapón | 30 Interfaz de cocción manual |
| 2 Tapa del robot | 31 Botón de configuración |
| 3 Cierre de la tapa del robot | 32 Botón de peso |
| 4 Batidora | 33 Interfaz de la función automática |
| 5 Paleta de remover | 34 Función de amasar |
| 6 Cuchilla | 35 Función de vapor |
| 7 Cesta de vapor | 36 Función de cocción lenta |
| 8 Jarra | 37 Función de hervir |
| 9 Cable de alimentación | 38 Función del procesador de alimentos |
| 10 Interruptor principal | 39 Función de picar |
| 11 Unidad base | 40 Función turbo |
| 12 Botón regulador | 41 Balanza |
| 13 Pantalla de visualización | 42 Interfaz de la guía de recetas |
| 14 Espátula | 43 Botón A-Z |
| 15 Vaso medidor | 44 Botón de búsqueda |
| 16 Cierre de la cesta de vaporera profunda | 45 Clasificación |
| 17 Cesta de vaporera profunda | 46 Botón de favoritos/historial |
| 18 Cesta de vaporera poco profunda | 47 Lista de ingredientes |
| 19 Tapa para la vaporera profunda | 48 Descripción de la receta |
| 20 Eje motriz | 49 Consejos de recetas |
| 21 Disco cortador de alimentos | 50 Lista de accesorios |
| 22 Cierre para la tapa del procesador de alimentos | 51 Botón de inicio |
| 23 Tapa del procesador de alimentos | 52 Botón de añadir favorito |
| 24 Empujador | 53 Receta paso a paso |
| 25 Botón de temperatura | 54 Botón de los utensilios |
| 26 Botón de temporizador | 55 Parámetro de red |
| 27 Botón de velocidad | 56 Idioma |
| 28 Botón de inicio/pausa | 57 Sobre nosotros |
| 29 Botón de parada | 58 Ayuda |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o personal cualificado equivalente, a fin de evitar cualquier riesgo.

Respete los tiempos de funcionamiento de los accesorios indicados en sus correspondientes secciones del presente manual.

Proceda conforme a la sección de mantenimiento y limpieza del presente manual para la limpieza.

Advertencia: ¡posibles lesiones por mal uso!

Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

Tenga cuidado en caso de que se vierta líquido caliente en la licuadora, ya que puede ser expulsado del electrodoméstico debido a una evaporación repentina.

Desconecte siempre la licuadora de la red de suministro eléctrico si se deja desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.

Apague el aparato y desconéctelo de la red de suministro eléctrico antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas movibles.

Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar los aparatos si se encuentran bajo supervisión o se les ha

proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los peligros que conlleva su uso.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Para garantizar el efecto de sellado de la cuchilla de mezcla, por favor no deje que esta funcione sin carga.

Este aparato está destinado para uso doméstico y no está previsto que se utilice en aplicaciones como:

zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo; hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo bed and breakfast (alojamiento y desayuno).

Nunca sumerja el aparato principal en agua o en cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice solo un paño húmedo para limpiar el aparato. Las superficies se pueden calentar durante el uso. Evite cualquier tipo de derrame en el conector.



La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.

PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido al reajuste involuntario del cortetérmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por parte de la compañía eléctrica.

Este aparato está destinado a utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y no debería utilizarse, bajo ninguna circunstancia, para un uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía.

Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo corresponde al voltaje de la red local.

El cable de alimentación no se debe enrollar ni envolver alrededor del aparato durante su uso.

No utilice, conecte o desconecte el aparato a la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa.

Nunca utilice accesorios de piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si utiliza dichos accesorios o piezas.

Limpie a fondo las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez.

Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana, seca y limpia.

Nunca deje que el aparato funcione sin supervisión.

La espátula solo se usa para retirar la comida del recipiente. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento.

Cuando proceses comida caliente (a temperaturas superiores a 60 °C) no toque el tapón con las manos.

Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato.

B&B TRENDS SL. no se hace responsable de ningún daño que se puedan ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

INSTALACIÓN

El recipiente

La capacidad máxima del recipiente es de 4,5 litros. ¡No procese comida de más de 3 litros!

Precaución



Logo de «Superficie caliente» marcado en el recipiente.

Indica que el artículo marcado puede estar caliente y no se debe tocar.

Antes del uso del aparato

Coloque el eje de transmisión correctamente bloqueado en la jarra (véase la figura C). Inserte la jarra en la unidad principal y presione firmemente hacia abajo para fijarla en su lugar. El indicador «Máx.» debe estar en la parte trasera (véase la figura D). Elija diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocción (véase la figura E). Añada los ingredientes o el agua a la jarra (véase la figura F). Si necesita utilizar el procesador de alimentos, coloque la tapa del procesador de alimentos y pase los ingredientes directamente por el dispensador de alimentos. Coloque la tapa de la batidora, la tapa del procesador de alimentos o de la cesta de vapor (véase la figura G). Tenga en cuenta que el aparato no funcionará si la tapa no está correctamente colocada y mostrará un aviso en pantalla para que permanezca insertada la tapa. Enchufe el cable de alimentación a la base principal y enciéndalo (véase la figura H).

LISTA DE ACCESORIOS

Este aparato incluye diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocción (véase la figura B). Puede elegir entre:

1. **Batidora** (4), para emulsionar y preparar salsas. Para acoplar la batidora basta con insertarla directamente en el eje motriz.
2. **Paleta de remover** (5), para hacer sopas, amasar o remover los ingredientes para que no se peguen en la base al cocinar con temperatura. Para acoplar la paleta de remover basta con insertarla directamente en el eje motriz.
3. **Cuchilla** (6), para picar, triturar hielo y rallar los alimentos. Para acoplar la cuchilla basta con insertarla directamente en el eje motriz.
4. **Cesta de vapor** (7), para cocinar recetas al vapor. Para acoplar la cesta de vapor basta con insertarla directamente en el eje motriz. Para sacarla, utilice el vaso medidor (15) en la ranura de la cesta de vapor y gírelo para fijarlo. A continuación, sáquela (véase la figura J).
5. **Espátula** (14), para bajar los ingredientes de las paredes del recipiente.
6. **Cesta de vaporera profunda** (16-19), para cocinar al vapor los ingredientes a dos alturas. Se puede utilizar mientras se cocinan los ingredientes en el recipiente, aprovechando el vapor que genera. Para colocar la cesta de vaporera profunda, retire primero la tapa de la batidora. A continuación, coloque la cesta de vaporera profunda (17) haciendo coincidir las pestañas laterales con las asas. Se habrá colocado correctamente cuando escuche un «clic». Si desea cocinar a dos alturas, coloque la cesta de vaporera poco profunda (18) justo encima de la cesta de vaporera profunda.
7. **Procesador de alimentos** (20-24), para cortar, picar, moler y mezclar los ingredientes. Para acoplar la cortadora de alimentos, primero hay que introducir el accesorio del eje

motriz (20), a continuación el disco cortador de alimentos (21), y después la tapa del procesador de alimentos (22). Utilice el empujador (24) para introducir los ingredientes.

Todos los accesorios, así como la jarra pueden lavarse en el lavavajillas (véase la figura I).

CÓMO USAR EL PRODUCTO

Menú de la IU de inicio

Este electrodoméstico le permite acceder a diferentes tipos de cocción gracias a su polivalencia. Puede seleccionar entre recetas interactivas guiadas paso a paso, cocina manual, funciones automáticas o descargar nuevas recetas y actualizaciones mediante la conexión WIFI de la nube de datos (véase la figura K).

cocina manual (Modo DIY)

Acceda a la «cocina manual (modo DIY)» pulsando el punto gris del centro en la parte inferior derecha de la pantalla desde el menú de inicio (30).

La pantalla mostrará la opción de ajustar la temperatura, el tiempo y la velocidad. (Véase la figura L). Haga clic en las opciones de la pantalla táctil «Temperatura/Tiempo/Velocidad» para ajustar la temperatura/tiempo/velocidad correspondiente que necesite. Una vez finalizado el ajuste, pulse el icono de la pantalla «Iniciar» (28) y el aparato se pondrá en marcha. El icono de la pantalla cambiará a «Pausa». Puede cambiar estos parámetros en cualquier momento sin detener el aparato. Pulse el icono «Pausa» si desea detener el aparato, cambiar alguno de los parámetros y continuar la cocción. Pulse el icono «Detener» (29) para detener definitivamente el aparato.

Durante el modo de espera, las luces blanca y roja parpadearán en el botón regulador. Una vez iniciado el proceso de cocción, la luz roja debajo del botón regulador significa que la temperatura actual de los alimentos es superior a 60 °C y la luz blanca significa que está por debajo de 60 °C, en cualquier modo de trabajo.

También puede acceder a la «configuración» pulsando el icono de configuración (31) y pesar los alimentos en cualquier momento pulsando el icono de peso (32).

Configuración de la temperatura:

Haga clic en la pantalla táctil «Configuración de la temperatura» (25). El icono de la temperatura (25.2) y el número de la temperatura seleccionada (25.1) parpadearán. Inmediatamente, deslice el icono en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura o en sentido contrario para reducirla. También puede girar el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en sentido contrario para reducirla.

Puede elegir un rango de temperatura entre 37-140 °C con intervalos de 5 °C a partir de 40 °C. También puede optar por cocinar sin temperatura.

Una vez iniciado el proceso de cocción, la pantalla mostrará la temperatura actual de los alimentos del aparato en funcionamiento (25.3).

Configuración de la hora:

Haga clic en la pantalla táctil «Configuración de la hora» (26) y haga clic en minutos o segundos. El icono de la hora (26.2) y el número de minutos/segundos seleccionado (26.1) parpadearán. Inmediatamente, deslice el icono en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la hora o en sentido contrario para reducirla. También puede girar el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la hora y en sentido contrario

para reducirla.

Puede elegir un rango entre 00 segundos-90 minutos con intervalos de 1 segundo/1 minuto. Una vez iniciado el proceso de cocción, la pantalla mostrará el tiempo de trabajo restante del aparato y el tiempo total seleccionado (26.3).

Configuración de la velocidad:

Haga clic en la pantalla táctil «Configuración de la velocidad» (27). El icono de velocidad (27.1) parpadeará. Inmediatamente, deslice el icono en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura o en sentido contrario para reducirla. También puede girar el botón regulador en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en sentido contrario para reducirla.

Puede elegir un rango de velocidad entre 1 - 12. El aparato puede funcionar a velocidad 0, lo que significa cocinar sin ningún movimiento, solo cuando se selecciona el programa de vapor.

Durante el proceso de calentamiento con temperatura solo está disponible la velocidad 1-3.

La pantalla mostrará el accesorio correcto (27.4) a utilizar cuando seleccione la velocidad adecuada durante todo el proceso de calentamiento: se mostrará el icono de la batidora entre las velocidades 1-4, el icono de la cuchilla entre las velocidades 1-12 o la paleta de remover entre las velocidades 1-3 cuando seleccione la velocidad adecuada.

Elija el icono de giro inverso (27.2) para seleccionar la función de giro inverso y cambiar la rotación del motor. La pantalla mostrará el icono de función de giro inverso (27.3). Las cuchillas no cortarán los alimentos pero permitirán removerlos. Esta función solo está disponible para velocidades de 1-3.

Programas automáticos

Acceda a «Programas automáticos» pulsando el punto gris de la derecha en la parte inferior de la pantalla desde el menú de inicio (33).

Puede seleccionar entre 8 funciones preestablecidas para diferentes propósitos de cocción: amasar, vapor, cocción lenta, hervir, procesador de alimentos, picar, turbo y pesar (véase la figura M).

1. Programa de amasado:



Seleccione el icono «amasar» (34) para entrar en la función de amasar.

El tiempo predeterminado es de 3 minutos y se puede ajustar de 2 a 3 minutos.

La temperatura en esta función se puede seleccionar a 37 °C o cocinar sin temperatura (0 °C).

La velocidad no se puede ajustar, la velocidad predeterminada es 3.

2. Programa de vapor:



Seleccione el icono «vapor» (35) para entrar en la función de vapor.

El tiempo predeterminado es de 20 minutos y se puede ajustar de 1 a 60 minutos. El temporizador iniciará la cuenta atrás cuando la temperatura del agua interior llegue a 95 °C.

La temperatura predeterminada es Rápida y se puede ajustar entre Lenta-Media-Rápida.

La velocidad predeterminada es 0 y se puede ajustar de 0 a 3 (se puede cocinar sin ninguna velocidad).

3. Programa de cocción lenta:



Seleccione el icono «cocción lenta» (36) para entrar en la función de cocción lenta.

El tiempo predeterminado es de 60 minutos y se puede ajustar de 1 a 90 minutos.

La temperatura predeterminada es de 100 °C y se puede ajustar de 60 °C a 100 °C con intervalos de 5 °C.

La velocidad predeterminada es 1 y se puede ajustar de 1 a 3.

4. Programa de hervir:



Seleccione el icono «hervir» (37) para entrar en la función de hervir.

La temperatura predeterminada es de 100 °C y se puede ajustar de 60 °C a 100 °C con intervalos de 5 °C.

La velocidad y el tiempo no son ajustables en esta función, pero la pantalla mostrará el proceso de hervir.

5. Programa del procesador de alimentos:



Seleccione el icono «procesador de alimentos» (38) para entrar en la función de procesador de alimentos.

El tiempo predeterminado es de 30 segundos y se puede ajustar de 10 a 60 segundos.

La temperatura en esta función está bloqueada.

La velocidad predeterminada es 5 y se puede ajustar de 4 a 6.

6. Programa de picar:



Seleccione el icono «picar» (39) para entrar en la función de picar.

El tiempo predeterminado es de 10 segundos y se puede ajustar de 10 segundos a 4 minutos.

La temperatura en esta función está bloqueada.

La velocidad predeterminada es 6 y se puede ajustar de 1 a 12.

7. Programa turbo:



Seleccione el icono «turbo» (40) para entrar en la función turbo.

El tiempo predeterminado es de 1 minuto.

La temperatura en esta función está bloqueada.

La velocidad predeterminada es 12. Pulse el icono «turbo» o el botón regulador y suéltelo para parar.

8. Balanza:



Seleccione el icono «pesar» (41) para entrar en la función de Balanza.

El peso máximo es de 5000 g. Rango de peso: 5-5000 g.

La pantalla LCD muestra «0 g». Coloque la comida en el recipiente, lea el número que aparece en la pantalla. Ese será el peso de la comida añadida. Y luego pulse el icono «Tara», el número en la pantalla se borrará y se mostrará como «0 g». Pulse el icono «Fin» y el aparato saldrá de la función de pesaje.

Recetas interactivas

Acceda a «Recetas automáticas» pulsando el punto gris de la izquierda en la parte inferior de la pantalla desde el menú de inicio (42). Deslice la pantalla o gire el botón regulador para ver todas las recetas (véase la figura N). También puede buscar alfabéticamente la receta deseada haciendo clic en el icono «A-Z» (43), buscar por palabra específica una receta haciendo clic en la lupa (44) o buscar recetas por tipo haciendo clic en el icono de clasificación (45).

El aparato permite guardar las recetas favoritas y acceder al historial de recetas cocinadas pulsando el menú de 3 puntos (46).

Después de hacer su elección, la pantalla le mostrará toda la información de la receta (véase la figura O). Puede consultar la lista de ingredientes (47), la descripción de la cocción (48), los consejos del chef (49) y la lista de accesorios necesarios (50). Pulse el icono «Inicio» (51) para iniciar la receta interactiva. Pulse el icono de favorito (52) para añadirla a su colección de recetas favoritas.

La receta tiene parámetros preestablecidos (véase la figura P). Puede seguir la receta guiada paso a paso y comenzar el proceso de cocción. La pantalla mostrará el número de trabajo del paso en la parte inferior (53). Haga clic en el icono de los utensilios (54) para comprobar todo el proceso paso a paso, la lista de ingredientes y los consejos.

Configuración (Configuración de la IU)

Haga clic en el icono de configuración (31) para acceder a la configuración (véase la figura Q).

Pulse «Parámetro de red» (55) y busque su conexión Wifi. Introduzca su contraseña Wifi, espere unos segundos y el dispositivo se conectará.

Importante: este dispositivo solo es compatible con Wifi 2.4GHz (5GHz no son compatibles).

Puede cambiar el idioma seleccionando el icono «Idioma» (56).

Puede comprobar si hay nuevas recetas pulsando el icono «Sobre nosotros» (57) y luego buscando «actualización del software del sistema».

Marque el icono «Ayuda» (58) para buscar más consejos sobre el funcionamiento de este aparato.

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Desenrosque el anillo del tornillo y retire todas las piezas del accesorio.
3. Todos los accesorios y el recipiente se pueden limpiar en el lavavajillas.
4. Mientras use el aparato, mantenga siempre limpios y secos los pines de contacto del

fondo del recipiente. ¡Limpie los pines de contacto del fondo del recipiente con un paño seco!

5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que esto puede dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del aparato.

6. ¡La cuchilla es muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!

7. Lave todas las piezas en agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de utilizarlas. Aclárelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.

8. Le aconsejamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.

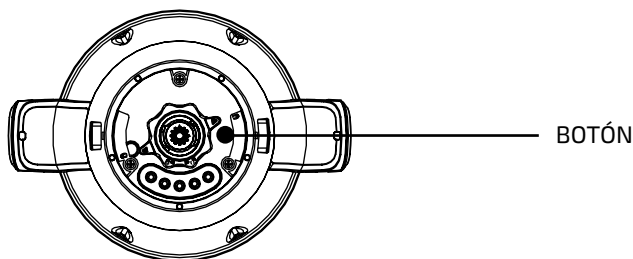
9. ¡Limpie el aparato principal solo con un paño suave y húmedo!

10. **FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA:** Si le resulta difícil limpiar el recipiente y la cuchilla, puede añadir un poco de agua y jabón caliente en el recipiente y hacer funcionar el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.

11. Cuando haya marcas de quemaduras en el fondo de la jarra de la licuadora, ponga un poco de ácido cítrico o limones en agua, caliéntelo 5 minutos y luego retire las marcas de quemaduras con la ayuda de una bayeta.

REAJUSTAR EL CONTROL DE TEMPERATURA

Si la temperatura supera el límite y la jarra no funciona, por favor pulse el botón de temperatura para restablecer el control de la temperatura. Una vez que el recipiente se haya enfriado, el robot puede funcionar normalmente.



ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y reutilización de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No tire el producto a la basura. Diríjase al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

OBRIGADO POR ESCOLHER A UFESA. ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPETATIVAS.

AVISO

LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE USAR O PRODUTO. GUARDE-AS NUM LOCAL SEGURO PARA CONSULTA POSTERIOR..

DESCRIÇÃO

- 1 Tampa do copo
- 2 Tampa do liquidificador
- 3 Vedante da tampa do liquidificador
- 4 Batedeira
- 5 Pá para mexer
- 6 Lâmina
- 7 Cesto de cozedura a vapor
- 8 Recipiente
- 9 Cabo de alimentação
- 10 Botão principal
- 11 Unidade base
- 12 Manipulo
- 13 Ecrã dos indicadores
- 14 Espátula
- 15 Copo de medição
- 16 Vedante do cesto vaporizador fundo
- 17 Cesto vaporizador fundo
- 18 Bandeja de cesto vaporizador
- 19 Tampa para o cesto vaporizador
- 20 Eixo de transmissão
- 21 Cortador do processador de alimentos
- 22 Vedante para a tampa do processador de alimentos
- 23 Tampa do processador de alimentos
- 24 Empurrador
- 25 Botão «Temperatura»
- 26 Botão «Temporizador»
- 27 Botão «Velocidade»
- 28 Botão «Iniciar/Pausa»
- 29 Botão «Parar»
- 30 Ponto cozedura manual da interface
- 31 Botão «Configurar»
- 32 Botão «Pesagem»
- 33 Ponto de função automática da interface
- 34 Função de amassar
- 35 Função de vapor
- 36 Função de cozedura lenta
- 37 Função de fervura
- 38 Função do processador de alimentos
- 39 Função picar
- 40 Função turbo
- 41 Função de pesagem
- 42- Ponto de receitas do guia da interface
- 43 Botão «A-Z»
- 44 Botão «Procurar»
- 45 Gestão de ordenação
- 46 Botão «Favorito/Histórico»
- 47 Lista de ingredientes
- 48 Descrição da receita
- 49 Dicas de receita
- 50 Lista de acessórios
- 51 Botão iniciar
- 52 Botão «Adicionar favorito»
- 53 Receita passo a passo
- 54 Botão «Talheres»
- 55 Parâmetro de rede
- 56 Idioma
- 57 Sobre nós
- 58 Ajuda

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo técnico ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.

Respeite o tempo de funcionamento dos acessórios, indicado nas suas secções específicas do manual.

Para limpar, proceda de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual.

Aviso: utilização incorreta pode causar ferimentos!

Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar o recipiente e durante a limpeza.

Tenha cuidado se tiver deitado líquidos quentes no liquidificador pois podem ser ejetados do aparelho devido a uma evaporação repentina.

Desligue sempre o liquidificador da tomada se estiver sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.

Desligue o aparelho e tire-o da tomada antes de mudar acessórios ou de tocar nalguma peça que se mova durante a utilização.

Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças.

Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho

de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

Para garantir o efeito selante da lâmina do liquidificador, não a coloque a trabalhar sem nada.

Este aparelho é apenas para utilização doméstica e não foi concebido para ser utilizado em:

áreas da copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas rurais; hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; ambientes de alojamento e pequeno-almoço.

Nunca mergulhe o aparelho em água ou outro líquido, nem o coloque sob água corrente. Utilize apenas um pano húmido para limpar o aparelho.

 As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

Evite derrames no conector.

A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a um aquecimento residual após a sua utilização.

ATENÇÃO: De forma a evitar acidentes relacionados com a redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja frequentemente ligado e desligado pelo utilizário.

Este aparelho está preparado para ser utilizado a uma altitude máxima de 2000 m acima do nível do mar.

AVISOS IMPORTANTES

O aparelho destina-se a uso doméstico e nunca deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais, em qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento inadequado do produto resultarão na anulação da garantia.

Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde às principais voltagens locais antes de ligar o aparelho.

O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização.

Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar ou usar como pega.

Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes. A utilização de acessórios de outros fabricantes irá invalidar a sua garantia.

Limpe bem as peças que estarão em contacto com os alimentos antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez.

Coloque sempre o aparelho principal sobre uma superfície lisa, seca e limpa.

Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.

A espátula apenas deve ser utilizada para retirar os alimentos do recipiente. Não a utilize enquanto a lâmina estiver em funcionamento.

Ao processar alimentos quente (a temperaturas superiores a 60 °C) não toque no copo.

Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. Com o objetivo de evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca.

A **B&B TRENDS SL** recusa qualquer responsabilidade por danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

INSTALAÇÃO

O recipiente

A capacidade máxima do recipiente é de 4,5 litros. Não processe alimentos com volume superior a 3 litros!

Atenção



Logótipo «Superfície quente» assinalado no recipiente:

Para indicar que o artigo assinalado pode estar quente e não deve tocado sem as devidas precauções!

Instalação antes da utilização

Encaixe o eixo de transmissão corretamente no copo (ver figura C). Insira o copo na unidade principal e pressione com firmeza para o fixar no lugar. Preste atenção, o indicador «máx.» deve estar na parte de trás (ver figura D). Escolha diferentes acessórios para diferentes finalidades de cozinha (ver figura E). Adicione os ingredientes ou água ao copo (ver figura F). Se precisar de utilizar o processador de alimentos, fixe a tampa do processador de alimentos e coloque os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos. Fixe a tampa do liquidificador, tampa do processador de alimentos ou vaporizador (ver figura G). Tenha em atenção que o aparelho não funciona se a tampa não estiver corretamente colocada, caso em que será exibido um aviso no visor para inserir a tampa. Encaixe o cabo de alimentação na base principal e ligue o aparelho (ver figura H).

LISTA DE ACESSÓRIOS

Este aparelho inclui diferentes acessórios para diferentes finalidades de confeção (ver figura B). Pode escolher entre:

1. **Batedeira** (4), para emulsionar e preparar molhos. Para fixar a batedeira basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
2. **Pá para mexer** (5), para fazer sopa, amassar ou mexer os ingredientes, para que não se peguem à base ao cozinhar a temperatura. Para fixar a pá para mexer basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
3. **Lâmina** (6), para picar, triturar gelo e ralar alimentos. Para fixar a lâmina basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão.
4. **Cesto de cozedura a vapor** (7), para cozinhar receitas a vapor. Para fixar o cesto de cozedura a vapor basta inseri-lo diretamente no eixo de transmissão. Para retirar o cesto de cozedura a vapor, utilize o copo de medição (15) na ranhura do cesto de cozedura a vapor e rode para o fixar. Depois, retire o cesto de cozedura a vapor (ver figura J).
5. **Espátula** (14), para fazer descer os ingredientes nas paredes do recipiente.
6. **Cesto vaporizador fundo** (16-19), para vaporizar ingredientes a duas alturas. Pode ser usado enquanto cozinha ingredientes no recipiente, tirando partido do vapor gerado. Para fixar o cesto vaporizador fundo, retire primeiro a tampa do liquidificador. Após isso, coloque o cesto vaporizador fundo (17) de forma a fazer corresponder as patilhas laterais com as pegas. O som de um «clique» indica que foi colocado corretamente. Se pretender cozinhar a duas alturas, coloque a bandeja do cesto vaporizador (18) logo acima do cesto vaporizador fundo.
7. **Processador de alimentos** (20-24), para cortar, picar, triturar e misturar ingredientes. Para fixar o cortador do processador de alimentos, primeiro precisa de inserir o acessório do eixo de transmissão (20) e depois a tampa do processador de alimentos (22). Utilize o empurrador (24) para introduzir os ingredientes.

Todos os acessórios e o recipiente podem ser lavados numa máquina de lavar louça (ver figura I).

COMO UTILIZAR

Menu de IU de posição inicial

Este aparelho permite-lhe aceder a diferentes tipos de cozedura para várias finalidades.

Pode escolher entre a. receitas interativas guiadas passo a passo, cozedura manual, funções automáticas ou transferir novas receitas e atualizações utilizando uma ligação Wi-Fi para aceder aos dados da cloud (ver figura K).

Cozinhar manualmente (modo faça você mesmo)

Aceda a «Cozinhar manualmente (modo faça você mesmo)» premindo o ponto cinzento no meio da parte inferior direita do ecrã no menu iniciar da posição inicial (30).

O ecrã irá mostrar as opções para configurar temperatura, tempo e velocidade. (ver figura L). Toque nas opções «Temperatura/Tempo/Velocidade» para configurar a temperatura/tempo/velocidade correspondentes pretendidas. Depois de ter efetuado as configurações, prima o ícone «Reproduzir» (28) do ecrã e o aparelho começará a funcionar. O ícone do ecrã irá mudar para «Pausa». Pode alterar estes parâmetros a qualquer momento sem ter de parar o aparelho. Prima o ícone «Pausa» se pretender parar o aparelho, alterar qualquer parâmetro e continuar a cozinhar. Prima o ícone «Parar» (29) para parar definitivamente o aparelho.

Durante o modo de pausa, luzes vermelhas e brancas piscam no manípulo. Assim que o processo de confeção é iniciado, a luz vermelha sob o manípulo rotativo significa que a temperatura dos alimentos é superior a 60 °C e a luz branca significa uma temperatura inferior a 60 °C, em qualquer modo de funcionamento.

Também pode aceder às «configurações» premindo o ícone de configuração (31) e pesar os alimentos a qualquer altura premindo o ícone de pesagem (32).

Configuração de temperatura:

Toque em «Configuração de temperatura» (25) no ecrã tátil. O ícone da temperatura (25.2) e o número da temperatura selecionada (25.1) irão piscar. Faça deslizar imediatamente o ícone no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura ou na direção oposta para reduzir a temperatura. Também pode rodar o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura e na direção oposta para reduzir a temperatura.

Pode escolher um intervalo de temperatura entre 37 °C e 140 °C com intervalos de 5 °C a partir de 40 °C. Também pode escolher cozinhar sem temperatura.

Assim que o processo de confeção seja iniciado, o ecrã irá exibir a temperatura atual dos alimentos no aparelho em funcionamento (25.3).

Configuração do tempo:

Toque em «Configuração do tempo» no ecrã tátil (26) e toque nos minutos ou segundos. O ícone do tempo (26.2) e o número dos minutos/segundos selecionados (26.1) irão piscar. Faça deslizar imediatamente o ícone no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo ou na direção oposta para reduzir o tempo. Também pode rodar o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo e na direção oposta para reduzir o tempo.

Também pode selecionar um intervalo de tempo entre 00 segundos e 90 minutos com intervalos de 1 segundo/1 minuto. Assim que o processo de confeção tiver iniciado, o visor indica o tempo de funcionamento restante do aparelho e o tempo total selecionado (26.3).

Configuração de velocidade:

Toque em «Configuração de velocidade» (27) no ecrã tátil. O ícone de velocidade (27.1) irá piscar. Faça deslizar imediatamente o ícone no sentido dos ponteiros do relógio para

umentar a temperatura ou na direção oposta para reduzir a temperatura. Também pode rodar o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a velocidade e na direção oposta para reduzir a velocidade.

Pode escolher um intervalo de velocidade entre 1 e 12. O aparelho apenas pode funcionar à velocidade 0, correspondendo à confeção sem qualquer movimento, quando o programa de vapor está selecionado.

Durante o processo de aquecimento com temperatura apenas está disponível a velocidade 1 a 3.

O ecrã irá exibir o acessório correto (27.4) que pode ser utilizado quando é selecionada a velocidade correta ao longo de todo o processo de aquecimento: irão surgir o ícone de bater entre as velocidades 1 e 4, o ícone da lâmina entre as velocidades 1 e 12 ou a pá para mexer entre as velocidades 1 e 3, consoante a velocidade selecionada.

Selecione o ícone de rotação inversa (27.2) para selecionar a função de rotação inversa e alterar a direção de rotação do motor. O visor irá indicar o ícone da função de rotação inversa (27.3). As lâminas não irão cortar os alimentos, mas permitem mexê-los. Esta função apenas está disponível nas velocidades 1-3.

Programas automáticos

Aceda aos «Programas automáticos» premindo o ponto cinzento na parte direita do fundo do ecrã do menu iniciar da posição inicial (33)

Pode selecionar entre 8 funções para diferentes finalidades de confeção: amassar, vapor, cozedura lenta, fervura, processador de alimentos, picar, turbo e pesagem (ver figura M).

1. Programa de amassar:



Selecione o ícone «amassar» (34) para ativar a função de amassar.

O tempo predefinido é de 3 minutos e é ajustável entre 2 a 3 minutos.

A temperatura nesta função pode ser selecionada a 37 °C ou para cozinhar sem temperatura (0 °C).

A velocidade não é ajustável, a velocidade é 3 por defeito.

2. Programa de vapor:



Selecione o ícone «vapor» (35) para ativar a função de vapor.

O tempo predefinido é de 20 minutos e é ajustável entre 1 a 60 minutos. O temporizador começa a contagem decrescente assim que a temperatura da água interna atinge 95 °C.

A temperatura predefinida é Rápida e pode ser ajustada de Lenta, Média a Rápida.

A velocidade predefinida é 0 e pode ser ajustada de 0 a 3 (pode cozinhar sem qualquer velocidade).

3. Programa de cozedura lenta:



Selecione o ícone «cozedura lenta» (36) para aceder à função de cozedura lenta.

O tempo predefinido é de 60 minutos e é ajustável entre 1 a 90 minutos.

A temperatura predefinida é de 100 °C e pode ser ajustada de 60 °C a 100 °C com intervalos de 5 °C.

A velocidade predefinida é 1 e pode ser ajustada de 1 a 3.

4. Programa de fervura:



Selecione o ícone «fervura» (37) para aceder à função de fervura.

A temperatura predefinida é de 100 °C e pode ser ajustada de 60 °C a 100 °C com intervalos de 5 °C.

Nesta função, a velocidade e o tempo não são ajustáveis, mas o visor irá indicar o tempo do processo de fervura.

5. Programa do processador de alimentos:



Selecione o ícone de «processador de alimentos» (38) para aceder à função do processador de alimentos.

O tempo predefinido é de 30 segundos e é ajustável entre 10 a 60 segundos.

Nesta função a temperatura está bloqueada.

A velocidade predefinida é 5 e pode ser ajustada de 4 a 6.

6. Programa picar:



Selecione o ícone «picar» (39) para aceder à função picar.

O tempo predefinido é de 10 segundos e é ajustável entre 10 segundos a 4 minutos.

Nesta função a temperatura está bloqueada.

A velocidade predefinida é 6 e pode ser ajustada de 1 a 12.

7. Programa turbo:



Selecione o ícone «turbo» (40) para aceder à função turbo.

O tempo predefinido é de 1 minuto.

Nesta função a temperatura está bloqueada.

A velocidade predefinida é 12. Prima o ícone «turbo» ou manípulo e liberte para parar.

8. Programa de pesagem:



Selecione o ícone de «pesagem» (41) para aceder à função de pesagem.

O peso máximo suportado é de 5000 g. Intervalo de peso: 5-5000 g.

O ecrã LCD indica «0 g». Introduza os alimentos no recipiente e confira o número que aparece no visor. Esse será o peso dos alimentos adicionados. Depois prima o ícone «Tara», o número no visor é apagado e indica «0 g». Prima o ícone «Terminar» e o aparelho sai da função de pesagem.

Receita automática

Aceda a «Receitas automáticas» premindo o ponto cinzento na parte esquerda do fundo do ecrã do menu inicial da posição inicial (42). Deslize o ecrã ou rode o manípulo para ver todas as receitas (ver figura N). Também pode pesquisar alfabeticamente a receita pretendida tocando no ícone «A-Z» (43), ou pesquisar uma receita por palavra específica clicando na lente (44) ou pesquisar receitas por tipo clicando no ícone de gestão de ordenação (45).

Este aparelho permite-lhe guardar receitas favoritas e aceder ao histórico de receitas cozinhadas tocando no menu de 3 pontos (46).

Depois de efetuar a sua seleção, o ecrã irá mostrar-lhe todos os dados das receitas (ver figura O). Pode verificar a lista de ingredientes (47), descrição da confeção (48), dicas do chef (49) e lista de acessórios necessários (50). Prima o ícone «Iniciar» (51) para iniciar a receita interativa. Prima o ícone «favorito» (52) para adicionar à sua coleção de receitas favoritas.

A receita tem parâmetros predefinidos (ver figura P). Pode seguir a receita com um guia passo a passo e iniciar o processo de confeção. O visor irá mostrar o número do passo em curso na parte inferior (53). Toque no ícone «talheres» (54) para verificar o processo passo a passo, lista de ingredientes e dicas.

Configurações (configuração de IU)

Clique no ícone «configuração» (31) para aceder às configurações (ver a figura Q).

Prima «Parâmetro de rede» (55) e procure a sua ligação Wi-fi. Introduza a palavra-passe Wi-fi e aguarde alguns segundos para o dispositivo ligar à rede.

Importante: este aparelho apenas suporta Wi-fi 2.4GHz (5GHz não é suportado).

Pode alterar o idioma selecionando o ícone «Idioma» (56).

Pode procurar novas receitas premindo o ícone «Sobre nós» (57) e pesquisando depois «atualização do software do sistema».

Prima o ícone «Ajuda» (58) para procurar mais dicas sobre o funcionamento deste aparelho.

LIMPEZA

1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque o anel de rosca e retire todas as peças do acessório.
3. Todos os acessórios e o recipiente podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
4. Ao utilizar o aparelho, mantenha os pinos de contacto na parte inferior do recipiente sempre limpos e secos! Limpe os pinos de contacto na parte inferior do recipiente com um pano seco.
5. Nunca utilize objetos afiados ou pontiagudos para limpar o aparelho já que podem danificar partes funcionais ou afetar a segurança do mesmo.
6. A lâmina é muito afiada! Deve ser manuseada com cuidado!
7. Lave todas as partes em água quente com sabão. Limpe-as imediatamente após a sua utilização. Enxague-as com água quente limpa e seque-as imediatamente.
8. Recomendamos que a lâmina seja lubrificada com óleo vegetal.

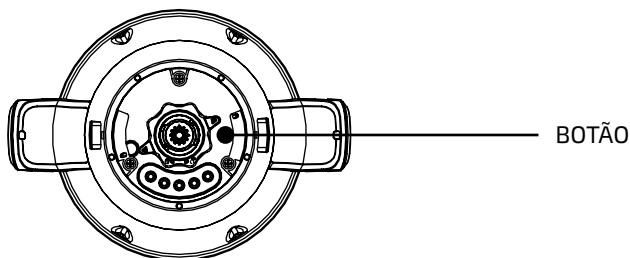
9. Limpe o aparelho principal apenas com um pano macio seco!

10. FUNÇÃO LIMPEZA AUTOMÁTICA Caso tenha dificuldade em limpar o recipiente e a lâmina, pode adicionar um pouco de água quente com sabão ao recipiente e colocar o aparelho em funcionamento na velocidade 1, durante alguns segundos.

11. Caso existam vestígios de queimaduras no fundo do copo, aplique ácido cítrico ou limões na água, aqueça durante 5 minutos e remova a marca com uma esponja.

REPOR O CONTROLO DE TEMPERATURA

Se a temperatura for ultrapassada e o copo deixar de funcionar, prima o botão da temperatura para repor o controlo de temperatura. Depois de o copo arrefecer, poderá voltar a funcionar normalmente.



ELIMINAÇÃO DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos, conhecida como REEE, que fornece a base legal aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos. Não deite este produto no lixo comum. Dirija-se ao ponto de recolha de resíduos elétricos e eletrónicos mais próximo da sua residência.

ENGLISH

WE WOULD LIKE TO THANK YOU FOR CHOOSING UFESA. WE WISH THE PRODUCT PERFORMS TO YOUR SATISFACTION AND PLEASURE..

WARNING

PLEASE READ THE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY PRIOR TO USING THE PRODUCT. STORE THESE IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

DESCRIPTIO

- | | | | |
|----|------------------------------|----|----------------------------------|
| 1 | Filler cap | 31 | Setting button |
| 2 | Blender Lid | 32 | Weight Button |
| 3 | Blender lid seal | 33 | Interface automatic function dot |
| 4 | Whisk | 34 | Knead function |
| 5 | Stir paddle | 35 | Steam function |
| 6 | Blade | 36 | Slow cook function |
| 7 | Steam basket | 37 | Boil function |
| 8 | Bowl | 38 | Food processor function |
| 9 | Power cord | 39 | Chop function |
| 10 | Main switch | 40 | Turbo function |
| 11 | Base unit | 41 | Weigh function |
| 12 | Knob | 42 | Interface guide recipes dot |
| 13 | Display screen | 43 | A-Z button |
| 14 | Spatula | 44 | Search button |
| 15 | Measuring cup | 45 | Sort management |
| 16 | Seal of deep steamer basket | 46 | Favorite/History button |
| 17 | Deep steamer basket | 47 | Ingredients list |
| 18 | Shallow steamer basket | 48 | Description recipe |
| 19 | Lid for steamer basket | 49 | Tips recipe |
| 20 | Driving shaft | 50 | Accessories list |
| 21 | Food processor slicer | 51 | Start button |
| 22 | Seal for food processor lid | 52 | Add favorite button |
| 23 | Food processor lid | 53 | Step-by-step recipe |
| 24 | Pusher | 54 | Cutlery button |
| 25 | Temperature button | 55 | Network parameter |
| 26 | Timer button | 56 | Language |
| 27 | Speed button | 57 | About us |
| 28 | Start/Pause button | 58 | Help |
| 29 | Stop button | | |
| 30 | Interface manual cooking dot | | |

SAFETY INSTRUCTIONS

If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Respect the operating times of the accessories indicated in their specific sections of the manual.

Proceed according to maintenance and cleaning section of this manual for cleaning.

Warning: potential injury from misuse!

Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

In order to ensure the sealing effect of blending blade, please do not allow the blending blade to work without load.

This appliance is for household use and not intended to be use in applications such as:

staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.



Surfaces are liable to get hot during use.

Avoid spillage on the connector.

Heating element Surface is subject to residual heat after use.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

This appliance is intended for use at a maximum altitude of 2000m above sea level.

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void.

Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.

The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use.

Do not use the device, or connect and disconnect to the supply mains with the hands and / or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle.

Never use any accessories or parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.

Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface.

Never let the appliance run unattended.

The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running.

When processing hot food (for temperature above 60°C) don't touch the filler cup.

Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

B&B TRENDS SL. disclaims all liability for damages that may occur to people, animals or objects, for the non-observance of these warnings..

INSTALLATION

The bowl

The Maximum capacity of the bowl is 4.5 liters. Don't process the food more than 3 liters!

Caution



"Hot surface" logo marked on the bowl:

To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking care!

Set up before use

Place the drive shaft correctly locked into the jug (See figure C). Insert the jug into the

main unit and press down firmly to lock into its place. Pay attention "Max" indicator must be at the back (See figure D). Choose different accessories for different cooking purpose (See figure E). Add the ingredients or water to the jug (see figure F). If you need to use food processor, attach the food processor lid and put ingredients directly through food dispenser. Attach the blend lid, food processor lid or steamer (See figure G). Please note that the appliance will not work if the lid is not correctly placed and will show an advice on display to remain to insert lid. Plug the power cord into the main base and switch on (See figure H).

ACCESSORIES LIST

This appliance includes different accessories for different cooking purpose (See Fig. B). You can choose between:

1. **Whisk** (4), to emulsify and prepare sauces. To attach the whisk just insert it directly to the driving shaft.
2. **Stir paddle** (5), to make soup, knead or stir the ingredients so that they do not stick on the base when cooking with temperature. To attach the stir paddle just insert it directly to the driving shaft.
3. **Blade** (6), to chop, ice crush and grate the food. To attach the blade just insert it directly to the driving shaft.
4. **Steam basket** (7), to cook steam recipes. To attach the steam basket just insert it directly to the driving shaft. To take out, use the measuring cup (15) into steam basket slot and rotate to fix it. Then, take out (See figure J).
5. **Spatula** (14), to lower the ingredients from the bowl walls.
6. **Deep steamer basket** (16-19), to steam ingredients at two heights. It can be used while cooking ingredients in the bowl, taking advantage of the steam it generates. To attach the deep steamer basket, firstly remove the blender lid. After that place the deep steamer basket (17) matching the side tabs with the handles. A "click" sound means that it has been placed correctly. If you want to cook at two heights, place the shallow steamer basket (18) just above the deep steamer basket.
7. **Food processor** (20-24), to slice, chop, grind and mix ingredients. To attach the food processor slicer, firstly you must insert the driving shaft accessory (20) and then the food processor lid (22). Use the pusher (24) to introduce the ingredients.

All the accessories and bowl can be washed by dish-washing machine (See figure I).

HOW TO USE

Home UI menu

This appliance allows you to access to different type cooking for multipurpose. You can select between a step-by-step guided interactive recipes, manual cooking, automatic functions or download new recipes and updates by using data cloud WIFI connection (See figure K).

Manual cooking (DIY Mode)

Access to "Manual Cooking (DIY Mode)" by pressing the grey dot in the middle at the bottom right of the screen from the start home menu (30).

The screen will show option to set temperature, time and speed. (See figure L). Click the touch screen "Temperature/Time/Speed" options to set the corresponding temperature/time/speed you need. After finishing the setting press "Play" (28) screen icon and the appliance will work. The screen icon will change to "Pause". You can change these parameters at any time without stopping the appliance. Press "Pause" icon if you want to stop the appliance, change any of the parameters and continue cooking. Press "Stop" (29) icon to definitely stop the appliance.

During stand-by mode, white and red lights will flash on the knob. Once cooking process have started, red light underneath the rotary knob means current food temperature is beyond 60°C and white light means below 60°C, at any working mode.

You can also access to "settings" by pressing the setting icon (31) and weight the food at any time by pressing weight icon (32).

Temperature setting:

Click the touch screen "Temperature setting" (25). Temperature icon (25.2) and selected temperature number (25.1) will blink. Immediately, slide the icon clockwise to increase temperature or anticlockwise to reduce temperature. You can also rotate the knob in clockwise to increase temperature and in anti-clockwise to reduce the temperature.

You can choose a temperature range between 37°C-140°C with intervals of 5°C as from 40°C. You can also choose to cook without temperature.

Once the cooking process have started the display will show current food temperature of working appliance (25.3).

Time setting:

Click the touch screen "Time setting" (26) and click minutes or seconds. Time icon (26.2) and selected minutes/seconds number (26.1) will blink. Immediately, slide the icon clockwise to increase time or anticlockwise to reduce time. You can also rotate the knob in clockwise to increase time and in anti-clockwise to reduce the time.

You can choose a time range between 00 seconds-90 minutes with intervals of 1 second/1 minute. Once the cooking process have started the display will show remaining working time appliance and total time selected (26.3).

Speed setting:

Click the touch screen "Speed setting" (27). Speed icon (27.1) will flash. Immediately, slide the icon clockwise to increase temperature or anticlockwise to reduce temperature. You can also rotate the knob in clockwise to increase speed and in anti-clockwise to reduce the speed.

You can choose a speed range between 1-12. The appliance is allowed to operate at speed 0 which means to cook without any movement only when the steam program is selected.

During heating process with temperature only speed 1-3 is available.

The display will show the correct accessory (27.4) which is allowed to use when the proper speed is selected during all heating process: whisk icon between speed 1-4, blade icon between speed 1-12 or stir paddle between speed 1-3 will show up when the proper speed is selected.

Choose the reverse icon (27.2) to select reverse function and change motor rotation. The display will show reverse function icon (27.3). The blades will not cut the food but will allow to stir the food. This function is only available from speed 1-3.

Automatic programmes

Access to "Automatic Programmes" by pressing the grey dot on the right at the bottom of the screen from the start home menu (33)

You can select between 8 preset functions for different cooking purpose: knead, steam, slow cook, boil, food processor, chop, turbo and weigh (See figure M).

1. Knead program:



Select "knead" icon (34) to enter into knead function.

Default time is 3 minutes and it's adjustable from 2-3 minutes.

Temperature at this function can be selected at 37°C or cook without temperature (0°C).

The speed is not adjustable, the speed is 3 by default.

2. Steam program:



Select "steam" icon (35) to enter into steam function.

Default time is 20 minutes and it's adjustable from 1-60 minutes. The timer will start countdown once the inside water temperature arrives to 95°C.

Default temperature is Fast and it's adjustable from Slow-Medium-Fast.

Default speed is 0 and it's adjustable from 0-3 (you can cook without any speed).

3. Slow cook program:



Select "slow cook" icon (36) to enter into slow cook function.

Default time is 60 minutes and it's adjustable from 1-90 minutes.

Default temperature is 100°C and it's adjustable from 60°C-100°C with intervals of 5°C.

Default speed is 1 and it's adjustable from 1-3.

4. Boil program:



Select "boil" icon (37) to enter into boil function.

Default temperature is 100°C and it's adjustable from 60°C-100°C with intervals of 5°C.

Speed and time are not adjustable on this function, but the display will show cooking boiling time process.

5. Food processor program:



Select "food processor" icon (38) to enter into food processor function.

Default time is 30 seconds and it's adjustable from 10-60 seconds.

Temperature at this function is blocked.

Default speed is 5 and it's adjustable from 4-6.

6. Chop program:



Select "chop" icon (39) to enter into chop function.

Default time is 10 seconds and it's adjustable from 10seconds-4 minutes.

Temperature at this function is blocked.

Default speed is 6 and it's adjustable from 1-12.

7. Turbo program:



Select "turbo" icon (40) to enter into turbo function.

Default time is 1 minute.

Temperature at this function is blocked.

Default speed is 12. Press "turbo" icon or knob and release to stop.

8. Weigh program:



Select "weigh" icon (41) to enter into weigh function.

The maximum weight is 5000g. Weight range: 5-5000g.

LCD shows as "0 g". Put the food in the bowl, read the number shown on the display. That is the weight of the food added. And then press "Tare" icon, the number on display will be cleared and shows as "0 g". Press "End" icon and the appliance will exit from weighting function.

Automatic recipes

Access to "Automatic Recipes" by pressing the grey dot on the left at the bottom of the screen from the start home menu (42). Slide the screen or turn the knob to view all the recipes (See figure N). You can also search alphabetically the desired recipe by clicking "A-Z" icon (43), search by specific word a recipe by clicking the magnifying glass (44) or search recipes by type by clicking the sort management icon (45).

The appliance allows you to save favorites recipes and access the history of recipes cooked by clicking the 3 dots menu (46).

After making your choice, the screen will show you all recipe information (See figure O). You can check the ingredients list (47), cooking description (48), chef's tips (49) and accessories list needed (50). Press "Start" icon (51) to start the interactive recipe. Press favorite icon (52) to add to your favorite recipe collection.

The recipe has preset parameters (See figure P). You can follow guided recipe step-by-step and start cooking process. The display will show the step working number at the bottom (53). Click cutlery icon (54) to check all step-by-step process, ingredients list and tips.

Settings (Setup UI)

Click the setting icon (31) to access to settings (See figure Q).

Press "Network parameter" (55) and search for your Wifi connection. Insert your Wifi password, wait for some seconds and the device will be connected.

Important: this device only support Wifi 2.4GHz (5GHz are not supported).

You can change the language by selecting the "Language" icon (56).

You can check for new recipes by pressing "About us" icon (57) and then search "system software update".

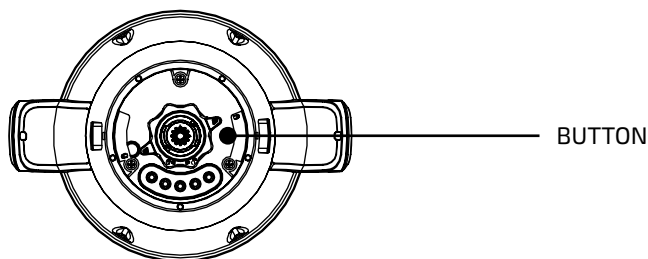
Check "Help" icon (58) to look for more tips about the functionality of this appliance.

CLEANING

1. Before you clean the appliance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.
2. Unscrew the screw ring and remove all parts of the attachment.
3. All the accessories and bowl can be cleaned in the dishwasher!
4. While using the appliance, always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry! Wipe the contact pins at the bottom of the bowl with a dry cloth!
5. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
6. The blade is very sharp! Handle it with care!
7. Wash all parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
8. We advise you to lubricate the blade with some vegetable oil.
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. AUTO CLEAN FUNCTION: If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.
11. When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5 minutes, and then remove the burn mark with a mop.

RESET TEMPERATURE CONTROL

If the temperature gets over and the jug does not work, please, press the temperature button to reset temperature control. After cooling the jug, it can work as normally.



PRODUCT DISPOSAL



This product complies with European Directive 2012/19/EU on electrical and electronic devices, known as WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), provides the legal framework applicable in the European Union for the disposal and reuse of waste electronic and electrical devices. Do not dispose of this product in the bin, instead going to the electrical and electronic waste collection center closest to your home..

NOUS VOUS REMERCIONS D'AVOIR CHOISI UFESA. NOUS SOUHAITONS QUE CE PRODUIT VOUS APPORTE SATISFACTION ET QUE VOUS AYEZ PLAISIR À L'UTILISER.

AVERTISSEMENT

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT D'UTILISER CE PRODUIT ET VEUILLEZ LES CONSERVER DANS UN ENDROIT SÛR AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

DESCRIPTION

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 1 | Bouchon de remplissage | 30 | Point de cuisson manuel d'interface |
| 2 | Couvercle du mixeur | 31 | Touche de réglage |
| 3 | Joint du couvercle du mixeur | 32 | Bouton de pesée |
| 4 | Fouet | 33 | Point de fonction automatique de l'interface |
| 5 | Palette d'agitation | 34 | Fonction pétrir |
| 6 | Lame | 35 | Fonction vapeur |
| 7 | Panier pour la cuisson à la vapeur | 36 | Fonction de cuisson lente |
| 8 | Bol | 37 | Fonction d'ébullition |
| 9 | Cordon d'alimentation | 38 | Fonction robot culinaire |
| 10 | Interrupteur principal | 39 | Fonction de hachage |
| 11 | Base de l'appareil | 40 | Fonction turbo |
| 12 | Bouton poignée | 41 | Fonction de pesée |
| 13 | Écran d'affichage | 42 | Point de recettes pour guide d'interface |
| 14 | Spatule | 43 | Bouton de A à Z |
| 15 | Verre doseur | 44 | Bouton Rechercher |
| 16 | Joint pour le panier pour le cuit-vapeur profond | 45 | Gestion de tri |
| 17 | Panier pour le cuit-vapeur, profond | 46 | Bouton Favoris/Historique |
| 18 | Panier pour le cuit-vapeur, peu profond | 47 | Liste des ingrédients |
| 19 | Couvercle du panier du cuit-vapeur | 48 | Description de la recette |
| 20 | Arbre de transmission | 49 | Astuces de recette |
| 21 | Trancheur de robot de cuisine | 50 | Liste des accessoires |
| 22 | Joint de couvercle de robot culinaire | 51 | Bouton Start (démarrer) |
| 23 | Couvercle de robot de cuisine | 52 | Bouton d'ajout aux favoris |
| 24 | Bouton-poussoir | 53 | Recette étape par étape |
| 25 | Bouton « température ». | 54 | Bouton pour les couverts |
| 26 | Bouton de la minuterie | 55 | Paramètre de réseau |
| 27 | Bouton de vitesse | 56 | Langue |
| 28 | Bouton Start/Pause | 57 | Qui sommes-nous ? |
| 29 | Bouton Stop (arrêt) | 58 | Aide |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant des qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

Respecter les durées de fonctionnement des différents accessoires, comme indiqués dans les sections spécifiques du manuel.

Respecter les instructions indiquées dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel, lors du nettoyage.

Attention : risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte !

Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et lorsque vous effectuez le nettoyage.

Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous versez du liquide chaud dans le mixeur, car la vapeur produite peut engendrer des déversements et des éclaboussures.

Toujours débrancher le mixeur s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, son démontage ou son nettoyage.

Éteindre l'appareil et débrancher la prise du secteur avant de changer un accessoire ou de s'approcher des pièces en mouvement, lorsque l'appareil est utilisé.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants.

Cet appareil peut être utilisé par personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont sous surveillance et qu'elles ont reçu des instructions pour utiliser l'appareil de façon sûre, et qu'elles comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager.

Afin d'assurer l'étanchéité de la lame pour le mélange, ne pas utiliser la lame pour le mélange sans ingrédient à mélanger.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et ne doit pas être utilisé pour les utilisations telles que :

les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail ; les fermes/ exploitations agricoles ; les hôtels, les motels et tout autre lieu similaire ; les chambres d'hôtes.

Ne jamais plonger le corps de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide, ni le rincer sous le robinet. Utiliser uniquement un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.



Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil.

Évitez tout déversement sur le connecteur.

La surface de l'élément chauffant peut émettre de la chaleur résiduelle après son fonctionnement.

ATTENTION : Afin d'éviter tout risque dû à une réactivation accidentel du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, notamment une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.

Cet appareil est destiné à être utilisé à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles. Toute utilisation incorrecte ou manipulation inappropriée de l'appareil rend la garantie nulle et non avenue.

S'assurer que la tension mentionnée sur l'appareil corresponde à celle de votre domicile avant de brancher l'appareil.

Le câble d'alimentation réseau ne doit pas être emmêlé ni enroulé autour du produit pendant son utilisation.

Ne pas utiliser l'appareil, ne pas brancher ni débrancher la prise secteur de l'appareil lorsque vous avez les mains et/ou les pieds mouillés. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher et ne pas l'utiliser comme poignée.

Ne jamais utiliser d'accessoires ni de pièces provenant d'autres fabricants. La garantie sera annulée si vous avez utilisé des accessoires ou des pièces provenant d'autres fabricants.

Nettoyer minutieusement les pièces qui entreront en contact avec des aliments, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

Toujours placer le corps de l'appareil sur une surface plane, sèche et propre.

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

La spatule sert uniquement à enlever les aliments du bol. Ne pas l'utiliser lorsque la lame fonctionne.

Ne pas toucher le verre doseur lorsque de la nourriture chaude est transformée (température supérieure à 60° C).

Débranchez immédiatement le produit du secteur en cas de panne ou si l'appareil est endommagé et contactez un service d'assistance technique agréé. Ne pas ouvrir l'appareil, afin d'éviter tout risque de danger. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique agréé de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

B&B TRENDS SL. décline toute responsabilité en cas de dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens à la suite du non respect de ces avertissements concernant la sécurité.

INSTALLATION

Le bol

La capacité maximale du bol est de 4,5 litres. Ne pas transformer plus de 3 litres d'aliment!

Attention



Le symbole « Surface chaude » mentionné sur le bol :

Indique que l'élément mentionné peut être chaud et qu'il faut faire preuve de prudence lorsque vous devez le toucher !

Préparation avant d'utiliser le produit

Placez l'arbre d'entraînement et assurez-vous qu'il soit correctement verrouillé dans la carafe (voir figure C). Insérez la carafe dans l'appareil et appuyez fermement pour la verrouiller en place. L'indicateur « Max » doit se trouver à l'arrière (voir figure D). Choisissez différents accessoires à des fins de cuisson différentes (voir figure E). Ajoutez les ingrédients ou l'eau dans la carafe (voir figure F). Si vous devez utiliser le robot de cuisine, fixez le couvercle de robot de cuisine, puis mettez les ingrédients directement via le distributeur de nourriture. Fixez le couvercle du mixeur, le couvercle de robot de cuisine ou le cuit-vapeur (voir figure G). Veuillez remarquer que l'appareil ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas correctement placé et affichera un avertissement à l'écran vous demandant de mettre le couvercle. Branchez le cordon d'alimentation dans la base principale et allumez l'appareil (voir figure H).

LISTE DES ACCESSOIRES

Cet appareil comprend différents accessoires à des fins de cuisson différentes (voir Fig. B). Vous avez le choix entre :

1. **Le fouet** (4), pour émulsifier et préparer des sauces. Pour fixer le fouet, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
2. **La palette d'agitation** (5), pour faire de la soupe, pétrir ou remuer les ingrédients afin qu'ils ne collent pas à la base lors de la cuisson avec température. Pour fixer la palette d'agitation, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
3. **La lame** (6), pour hacher, broyer la glace et râper les aliments. Pour fixer la lame, insérez-le directement sur l'arbre de transmission.
4. **Le panier pour la cuisson à la vapeur** (7), pour cuisiner des recettes à la vapeur. Pour fixer le panier pour la cuisson à la vapeur, insérez-le directement sur l'arbre de transmission. Pour retirer le panier pour la cuisson à la vapeur, utilisez le verre doseur (15) dans la fente du panier, puis faites-le pivoter pour le fixer. Retirez ensuite le panier (voir figure J).
5. **La spatule** (14), pour faire tomber les ingrédients des parois du bol.
6. **Le panier profond pour la cuisson à la vapeur** (16-19), pour étuver les ingrédients sur

deux hauteurs. Il peut être utilisé lors de la cuisson des ingrédients dans le bol, en tirant parti de la vapeur produite. Pour fixer le panier profond pour la cuisson à la vapeur, retirez d'abord le couvercle du mixeur. Après cette étape, placez le panier profond pour la cuisson à la vapeur (17), en alignant les languettes latérales par rapport aux poignées. Lorsque vous entendez un clic, cela indique qu'il a été correctement placé. Si vous souhaitez cuisiner sur deux hauteurs, placez le panier vapeur peu profond (18) juste au-dessus du panier profond pour la cuisson à la vapeur.

7. Le processeur alimentaire (20-24), pour couper, hacher, mouliner, et mélanger les ingrédients. Pour fixer le trancheur de robot de cuisine, il faut d'abord insérer l'accessoire de l'arbre de transmission (20), puis le couvercle de robot de cuisine (22). Utilisez le bouton-poussoir (24) pour introduire les ingrédients.

Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés dans un lave-vaisselle (voir figure I)

FONCTIONNEMENT

Menu d'interface utilisateur d'accueil

Cet appareil vous permet d'accéder aux différents types de cuisson à usages multiples. Vous avez le choix entre des recettes interactives guidées étape par étape, une cuisson manuelle, des fonctions automatiques ou de télécharger de nouvelles recettes et des mises à jour à l'aide de la connexion WIFI dans le cloud aux données (voir figure K).

Cuisson manuelle (mode DIY)

Accédez à « Cuisson manuelle (mode DIY) » en appuyant sur le point gris du milieu, en bas à droite de l'écran du menu d'accueil de démarrage (30).

L'écran affiche l'option de réglage de température, de durée et de vitesse. (voir figure L). Cliquez sur les options « Température/Durée/Vitesse » de l'écran tactile pour déterminer la température/durée/vitesse souhaitée. Appuyez sur l'icône de l'écran « Lecture » (28) lorsque le réglage est terminé, et l'appareil se mettra en marche. L'icône à l'écran bascule sur « Pause ». Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment sans arrêter l'appareil. Appuyez sur l'icône « Pause » pour arrêter l'appareil, modifier l'un des paramètres et poursuivre la cuisson. Appuyez sur l'icône « Stop » (29) pour arrêter définitivement l'appareil.

Durant le mode veille, les voyants blanc et rouge clignotent sur le bouton. Une fois la cuisson démarrée, le voyant rouge en-dessous du bouton pivotant indique que la température actuelle est supérieure à 60 °C et le voyant blanc indique qu'elle est en-dessous de 60 °C, dans n'importe quel mode de fonctionnement.

Vous pouvez également accéder à la « configuration » en appuyant sur l'icône de configuration (31) et peser la nourriture à tout moment, en appuyant sur l'icône poids (32).

Réglage de la température :

Cliquez sur « Réglage de la température » (25) de l'écran tactile. L'icône de température (25.2) et la température sélectionnée (25.1) se mettent à clignoter. Faites glisser immédiatement l'icône dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Vous pouvez également tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la température.

Vous pouvez choisir une plage de température comprise 37 et 140 °C, avec des intervalles

de 5 °C, à partir de 40 °C. Vous pouvez également choisir de cuisiner sans température.

Une fois que le processus de cuisson a commencé, l'écran affiche la température actuelle des aliments lorsque l'appareil fonctionne (25.3).

Réglage de la durée:

Cliquez sur « Réglage de la température » (26) de l'écran tactile et appuyez sur minutes ou secondes. L'icône de durée (26.2) et les minutes/secondes sélectionnées (26.1) clignotent. Faites glisser immédiatement l'icône dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la durée. Vous pouvez également tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la durée.

Vous pouvez choisir une plage de température comprise entre 00 secondes et 90 minutes, avec intervalles d'1 seconde/1 minute. Une fois la cuisson démarrée, l'écran affiche la durée de cuisson restante de l'appareil et la durée totale sélectionnée (26.3).

Réglage de la vitesse :

Cliquez sur « Réglage de la vitesse » (27) de l'écran tactile. L'icône vitesse (27.1) clignote. Faites glisser immédiatement l'icône dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Vous pouvez également tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour réduire la vitesse.

Vous pouvez choisir une vitesse entre 1 et 12. L'appareil peut fonctionner à vitesse 0, ce qui indique une cuisson sans aucun mouvement lorsque seul le programme vapeur est sélectionné.

Lors de la cuisson avec température, seule la vitesse comprise entre 1 et 3 est disponible.

L'écran affichera l'accessoire (27.4) qui peut être utilisé lorsque la vitesse est sélectionnée pendant tout le processus de chauffage : icône de fouet entre les vitesses 1 et 4, icône de lame entre les vitesses 1 et 12 ou la palette d'agitation entre la vitesse 1 et 3, s'affiche lorsque la vitesse est sélectionnée.

Choisissez l'icône d'inversion (27.2) pour sélectionner la fonction d'inversion et changer le sens de rotation du moteur. L'écran affiche l'icône de fonction d'inversion (27.3). Les lames ne découpent pas les aliments, mais permettent de les remuer. Cette fonction n'est disponible que pour les vitesses 1 à 3.

Programmes automatiques

Accédez aux « Programmes automatiques » en appuyant sur le point gris, en bas à droite de l'écran dans le menu d'accueil de démarrage (33).

Vous pouvez choisir parmi 8 fonctions prédéfinies pour la cuisson des différents aliments : pétrir, à l'étouffée, cuisson lente, processeur alimentaire, hacher, turbo et poids (voir figure M).

1. Programme de pétrissage :



Sélectionnez l'icône « Pétrir » (34) pour accéder à la fonction pétrir.

La durée par défaut est de 3 minutes et elle peut être réglée entre 2 et 3 minutes.

La température de cette fonction peut être sélectionnée à 37 °C, ou cuisiner sans température (0 °C).

La vitesse ne peut être réglée ; la vitesse par défaut est de 3.

2. Programme vapeur :



Sélectionnez l'icône « vapeur » (35) pour accéder à la fonction vapeur.

La durée par défaut est de 20 minutes et elle peut être réglée entre 1 et 60 minutes. La minuterie s'enclenche lorsque la température de l'eau intérieure atteint 95 °C.

La température par défaut est sur Rapide et peut être réglée sur Lente-Moyenne-Rapide.

La vitesse par défaut est de 0 et peut être réglée de 0 à 3 (il est possible de cuisiner sans vitesse).

3. Programme de cuisson lente :



Sélectionnez l'icône « cuisson lente » (36) pour accéder à la fonction de cuisson lente.

La durée par défaut est de 60 minutes et elle peut être réglée entre 1 et 90 minutes.

La température par défaut est de 100 °C et peut être réglée de 60 à 100 °C, par intervalle de 5 °C.

La vitesse par défaut est de 1 et peut être réglée de 1 à 3.

4. Programme d'ébullition :



Sélectionnez l'icône « Ébullition » (37) pour accéder à la fonction d'ébullition.

La température par défaut est de 100 °C et peut être réglée de 60 à 100 °C, par intervalle de 5 °C.

La vitesse et la durée ne peuvent pas être réglées lorsque l'appareil utilise cette fonction, mais l'écran affiche la durée de cuisson et d'ébullition.

5. Programme de robot de cuisine :



Sélectionnez l'icône « Processeur alimentaire » (38) pour accéder à la fonction robot culinaire.

La durée par défaut est de 30 secondes et elle peut être réglée entre 10 et 60 secondes.

La température est bloquée pour cette fonction.

La vitesse par défaut est de 5 et peut être réglée de 4 à 6.

6. Programme de hachage :



Sélectionnez l'icône « hachage » (39) pour accéder à la fonction de hachage.

La durée par défaut est de 10 secondes et elle peut être réglées entre 10 secondes et 4 minutes.

La température est bloquée pour cette fonction.

La vitesse par défaut est de 6 et peut être réglée de 1 à 12.

7. Programme Turbo :



Sélectionnez l'icône « turbo » (40) pour accéder à la fonction turbo.

La durée par défaut est d'1 minute.

La température est bloquée pour cette fonction.

La vitesse par défaut est de 12. Appuyez sur l'icône ou la touche « turbo », puis relâchez-le pour arrêter.

8. Programme de pesée :



Sélectionnez l'icône « poids » (41) pour accéder à la fonction de pesée.

Le poids maximal est de 5 000 g. Plage de poids : Entre 5 et 5 000 g.

L'écran LCD affiche « 0 g ». Mettre la nourriture dans le bol, puis lire le numéro affiché sur l'écran. Il s'agit du poids des aliments qui ont été ajoutés. Appuyez ensuite sur l'icône « Tare », le numéro affiché sur l'écran disparaît et affiche « 0 g ». Appuyez sur l'icône « Fin » pour que l'appareil quitte la fonction de pesée.

Recette automatique

Accédez aux « Recettes automatiques » en appuyant sur le point gris, en bas à gauche de l'écran dans le menu d'accueil de démarrage (42). Faites glisser l'écran, ou tournez le bouton pour afficher toutes les recettes (voir figure N). Vous pouvez également rechercher par ordre alphabétique la recette souhaitée, en cliquant sur l'icône « A-Z » (43), rechercher un terme de recette en particulier, en cliquant sur la loupe (44), ou rechercher des recettes par type, en cliquant sur l'icône de gestion de tri (45).

Cet appareil vous permet d'enregistrer vos recettes favorites et d'accéder à l'historique des recettes préparées, en cliquant sur le menu à 3 points (46).

Une fois le choix effectué, l'écran affiche l'ensemble des informations de la recette (voir la figure O). Vous pouvez consulter la liste des ingrédients (47), la description de la cuisson (48), les conseils du chef (49) et la liste des accessoires requis (50). Appuyez sur l'icône « Start » (51) pour démarrer la recette interactive. Appuyez sur l'icône des favoris (52) pour ajouter la liste de vos recettes favorites.

La recette a des paramètres pré-définis (voir figure P). Il est possible de suivre une recette guidée, étape par étape, et de commencer à cuisiner. Le numéro de l'étape en cours (53) est affichée en bas de l'écran. Cliquez sur l'icône des couverts (54) pour consulter toutes les étapes de la recette, la liste des ingrédients et les conseils.

Paramètres (configuration de l'interface utilisateur)

Cliquez sur l'icône de configuration (31) pour accéder aux paramètres (voir figure Q).

Appuyez sur « Paramètre de réseau » (55) pour rechercher une connexion Wifi. Saisissez votre mot de passe Wifi, patientez pendant quelques secondes, et l'appareil se connecte.

Important : cet appareil n'est compatible qu'avec du Wifi 2,4 GHz (le 5 GHz n'est pas pris en charge).

Vous pouvez modifier la langue en sélectionnant l'icône « Langue » (56).

Vous pouvez consulter les nouvelles recettes en appuyant sur l'icône « Qui sommes-nous ? » (57), puis rechercher une « mise à jour de logiciel du système ».

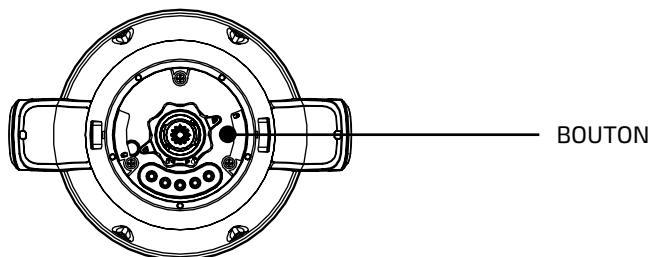
Cochez l'icône « Aide » (58) pour obtenir davantage de conseils sur les fonctionnalités de cet appareil.

NETTOYAGE

1. Eteindre et débrancher l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
2. Dévisser la vis de l'anneau et retirer toutes les parties du fouet.
3. Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
4. Toujours garder les broches de contact au fond du bol propres et sèches lorsque l'appareil est utilisé ! Essuyer les broches de contact au fond du bol à l'aide d'un chiffon sec !
5. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car ils peuvent abîmer des pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipuler la lame avec précaution !
7. Laver toutes les parties à l'eau chaude savonneuse. Les nettoyer immédiatement après toute utilisation. Les rincer à l'eau chaude propre et les sécher immédiatement.
8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyer le corps de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon doux et humide !
10. FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE : Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer. Ajouter un peu d'eau savonneuse dans le bol et mettre l'appareil en route à la vitesse 1, pendant quelques secondes.
11. Lorsqu'il y a une marque de brûlure sur le fond de la carafe du mixeur, mettez de l'acide citrique ou des citrons dans de l'eau, faites chauffer pendant 5 minutes, puis retirez la marque de brûlure avec une éponge.

RÉINITIALISATION DU RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Si la température dépasse et que la carafe ne fonctionne pas, veuillez appuyer sur le bouton pour régler la température pour réinitialiser le contrôle de la température. L'appareil fonctionnera normalement lorsque la carafe aura refroidi.



MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE concernant les appareils électriques et électroniques, connue sous le nom de DEEE (Déchets d'équipements électriques et électroniques), qui fournit le cadre juridique en vigueur au sein de l'Union européenne pour l'élimination et la réutilisation des déchets des appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas ce produit dans la poubelle, veuillez l'apporter au centre de collecte des déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.

GRAZIE PER AVER SCELTO UFESA. CI AUGURIAMO CHE IL PRODOTTO VI SODDISFI E SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.

AVVERTENZA

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARE LE ISTRUZIONI IN UN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

DESCRIZIONE

- | | | | |
|----|--|----|---------------------------------------|
| 1 | Tappo di riempimento | 30 | Punto interfaccia manuale cottura |
| 2 | Coperchio frullatore | 31 | Pulsante di impostazioni |
| 3 | Chiusura coperchio frullatore | 32 | Pulsante Peso |
| 4 | Frustra | 33 | Punto interfaccia funzione automatica |
| 5 | Paletta per mescolare | 34 | Funzione impasto |
| 6 | Lama | 35 | Funzione vapore |
| 7 | Cestino vaporiera | 36 | Funzione di cottura lenta |
| 8 | Ciotola | 37 | Funzione bollitura |
| 9 | Cavo di alimentazione | 38 | Funzione del processore di alimenti |
| 10 | Interruttore principale | 39 | Funzione di taglio |
| 11 | Unità base | 40 | Funzione turbo |
| 12 | Manopola | 41 | Funzione di pesatura |
| 13 | Schermo display | 42 | Punto interfaccia guida ricette |
| 14 | Spatola | 43 | Pulsante A-Z |
| 15 | Misurino | 44 | Pulsante di ricerca |
| 16 | Chiusura del cestino vaporiera profondo | 45 | Gestione dell'ordinamento |
| 17 | Cestino vaporiera profondo | 46 | Pulsante Preferiti/Storico |
| 18 | Cestino vaporiera poco profondo | 47 | Lista degli ingredienti |
| 19 | Coperchio per cestino vaporiera | 48 | Descrizione ricetta |
| 20 | Albero motore | 49 | Suggerimenti ricetta |
| 21 | Affettatrice per processore di alimenti | 50 | Elenco accessori |
| 22 | Guarnizione per coperchio processore di alimenti | 51 | Pulsante Start |
| 23 | Coperchio del processore di alimenti | 52 | Aggiungi pulsante preferito |
| 24 | Spintore | 53 | Ricetta passo per passo |
| 25 | Pulsante temperatura | 54 | Pulsante posate |
| 26 | Pulsante timer | 55 | Parametro di rete |
| 27 | Pulsante velocità | 56 | Lingua |
| 28 | Pulsante Start/Pausa | 57 | Chi siamo |
| 29 | Pulsante stop | 58 | Aiuto |

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza o da persone altrettanto qualificate al fine di evitare pericoli.

Osservare i tempi operativi degli accessori come indicato nelle sezioni del manuale a loro dedicate.

Per la pulizia, procedere secondo quanto indicato nella sezione di manutenzione e pulizia del presente manuale.

Avvertenza: l'uso scorretto può causare infortuni.

Fare attenzione quando si maneggiano le lame da taglio affilate, quando si svuota la ciotola e durante la pulizia.

Fare attenzione se si versano liquidi caldi nel frullatore poiché possono essere espulsi fuori dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima dell'assemblaggio, smontaggio o pulizia.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti mobili durante l'uso.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o

con scarse esperienza e conoscenza, a condizione che vengano fornite loro adeguate supervisione e istruzione riguardo all'utilizzo dell'apparecchio in un modo sicuro e che abbiano compreso i pericoli correlati.

È vietato l'utilizzo ludico dell'apparecchio da parte dei bambini.

Al fine di assicurare l'effetto sigillante della lama di miscelazione, si raccomanda di non far lavorare la lama di miscelazione senza carico.

Questo apparecchio è destinato a un uso domestico e non è concepito per l'uso in applicazioni come: personale di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; agriturismi; hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; ambienti di tipo bed and breakfast.

Non immergere mai l'apparecchio in acqua o qualsiasi altro liquido, né sciacquarlo sotto il rubinetto. Per pulire l'apparecchio, utilizzare soltanto un panno umido.



Le superfici possono divenire calde durante l'uso.

Evitare le fuoriuscite sul connettore.

La superficie dell'elemento di riscaldamento è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo.

ATTENZIONE: Al fine di evitare un pericolo dovuto a un ripristino involontario dell'interruzione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato a

un circuito che viene regolarmente acceso e spento dalla compagnia elettrica.

L'apparecchio è destinato all'uso a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è progettato per l'uso domestico e non deve essere utilizzato in nessun caso per scopi commerciali o industriali. Qualsiasi utilizzo incorretto o maneggiamento improprio del prodotto renderà nulla la garanzia.

Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.

Il cavo di collegamento alla rete elettrica non deve essere attorcigliato o avvolto intorno al prodotto durante l'utilizzo.

Non utilizzare il dispositivo o collegarlo e scollegarlo all'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegarlo o usarlo come maniglia.

Non usare mai accessori o parti di altri produttori. L'utilizzo di tali accessori o parti renderà nulla la garanzia.

Pulire accuratamente le parti che andranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita.

Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

La spatola va utilizzata soltanto per estrarre gli alimenti dalla ciotola. Non utilizzarla quando la lama è in funzione.

Non toccare il serbatoio di riempimento quando viene elaborato cibo caldo (per una temperatura superiore a 60 °C).

In caso di cortocircuito o danno, scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica e contattare un servizio di assistenza tecnica ufficiale. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire il dispositivo. Le riparazioni o gli interventi sul dispositivo possono essere effettuati soltanto da personale tecnico qualificato del servizio di assistenza tecnica ufficiale del marchio.

B&B TRENDS SL. declina ogni responsabilità per danni che potrebbero verificarsi a persone, animali o cose, per la mancata osservanza di queste avvertenze..

INSTALLAZIONE

Ciotola

La capacità massima della ciotola è di 4,5 litri. Non elaborare più di 3 litri di alimenti!

Attenzione



Simbolo "Superficie calda" impresso sulla ciotola:

Indica che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione!

Impostazione prima dell'uso

Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nella brocca (Vedere figura C). Inserire la brocca nell'unità principale e premere decisamente per bloccarla per bloccarla in posizione. Fare attenzione che l'indicatore "Max" si torvi nella parte posteriore (vedi figura D). Scegliere diversi accessori per diversi scopi di cottura (vedi figura E). Aggiungere gli ingredienti o l'acqua nella brocca (vedi figura F). Se è necessario utilizzare il processore di alimenti, collegare il coperchio del processore di alimenti e inserire gli ingredienti direttamente attraverso il distributore degli alimenti. Collegare il coperchio del frullatore, del processore di alimenti o della vaporiera (vedi la figura G). Si prega di notare che l'apparecchio non funzionerà se il coperchio non sarà posizionato correttamente, il che verrà segnalato dall'avviso sul display di inserire il coperchio. Collegare il cavo elettrico alla base della rete elettrica e accendere (Vedere figura H).

ELENCO ACCESSORI

L'apparecchio include diversi accessori per diversi scopi di cottura (vedi figura B). È possibile scegliere tra:

1. **Frusta** (4), per emulsionare e preparare salse. Per agganciare la frusta basta inserirla direttamente nell'albero motore.
2. **Paletta di mescolatura** (5) per fare zuppe, impasti o mescolare ingredienti in modo che non si attacchino alla base durante la cottura a temperatura. Per agganciare la paletta di mescolatura basta inserirla direttamente nell'albero motore.
3. **Lama** (6), per tagliare, tritare il ghiaccio e grattugiare il cibo. Per agganciare la lama basta inserirla direttamente nell'albero motore.
4. **Cestino vaporiera** (7), per cucinare ricette a vapore. Per agganciare la il cestino vaporiera basta inserirlo direttamente nell'albero motore. Per estrarlo, utilizzare il misurino (15) nello slot del cestello vapore e ruotarlo per fissarlo. Successivamente estrarlo (vedi la figura J).
5. **Spatola** (14), per calare gli ingredienti dalle pareti della ciotola.
6. **Cestello profondo vaporiera** (16-19), per cuocere a vapore gli ingredienti a due altezze. Può essere utilizzato durante la cottura degli ingredienti nella ciotola, sfruttando il vapore che essa genera. Per montare il cestello profondo per la cottura a vapore, rimuovere prima il coperchio del frullatore. Successivamente posizionare il cestello profondo per la cottura a vapore (17) facendo combaciare le alette laterali con gli alloggiamenti. Il suono di un "clic" significa che è stato posizionato correttamente. Se si vuole cuocere a due altezze, posizionare il cestello basso per la cottura a vapore (18) subito sopra il cestello per la cottura a vapore profondo.

7. **Processore di alimenti** (20-24), per affettare, tritare, macinare e mescolare gli ingredienti. Per agganciare l'affettatrice del processore di alimenti è necessario inserire prima l'accessorio dell'albero motore (20) e poi il coperchio del processore di alimenti (22). Utilizzare lo spintore (24) per introdurre gli ingredienti.

Tutti gli accessori e la ciotola possono essere lavati in lavastoviglie (vedi figura I).

ISTRUZIONI PER L'USO

Menu dell'interfaccia utente principale

Questo apparecchio consente di accedere a diverse tipologie di cottura per multiuso. È possibile scegliere tra ricette interattive guidate passo per passo, cottura manuale, funzioni automatiche o scaricare nuove ricette e aggiornamenti utilizzando la connessione WIFI cloud dati (Vedi figura K).

Cottura manuale (modalità fai da te)

Accedere alla "Cottura manuale (modalità fai da te)" premendo il punto grigio al centro in basso a destra dello schermo dal menu iniziale di avvio (30).

Lo schermo mostrerà l'opzione per impostare la temperatura, il tempo e la velocità. (Vedi figura L). Fare clic sulle opzioni "Temperatura/Tempo/Velocità" del touch screen per impostare temperatura/tempo/velocità corrispondente necessaria. Dopo aver terminato l'impostazione, premere l'icona "Play" (28) sullo schermo e l'apparecchio inizierà a funzionare. L'icona sullo schermo cambierà in "Pausa". È possibile modificare questi parametri in qualsiasi momento senza fermare l'apparecchio. Premere l'icona "Pausa" se si desidera fermare l'apparecchio, modificare uno dei parametri e continuare la cottura. Premere l'icona "Stop" (29) per arrestare definitivamente l'apparecchio.

Durante la modalità di stand-by, le luci bianche e rosse lampeggeranno sulla manopola. Una volta avviato il processo di cottura, la luce rossa sotto la manopola indica che la temperatura attuale del cibo è superiore a 60°C e la luce bianca significa che è inferiore a 60°C, in qualsiasi modalità di lavoro.

È anche possibile accedere alle "impostazioni" premendo l'icona impostazione (31) e pesare il cibo in qualsiasi momento premendo l'icona peso (32).

Impostazione di temperatura:

Cliccare "Impostazione della temperatura" sul touch screen (25). L'icona della temperatura (25.2) e il numero della temperatura selezionata (25.1) lampeggeranno. Immediatamente, far scorrere l'icona in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per ridurla. È anche possibile ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurre la temperatura.

È possibile scegliere un intervallo di temperatura tra 37 °C-140 °C con intervalli di 5 °C a partire da 40 °C. È possibile anche scegliere di cucinare senza temperatura.

Una volta avviato il processo di cottura il display mostrerà la temperatura attuale del cibo dell'apparecchio in funzione (25.3)

Impostazione del tempo:

Cliccare su "Impostazione dell'ora" (26) sul touch screen e cliccare su minuti o secondi. L'icona del tempo (26.2) e il numero di minuti/secondi selezionati (26.1) lampeggeranno.

Immediatamente, far scorrere l'icona in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per ridurlo. È anche possibile ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per ridurre il tempo.

È possibile scegliere un intervallo di tempo compreso tra 00 secondi e 90 minuti con intervalli di 1 secondo/1 minuto. Una volta iniziato il processo di cottura il display visualizzerà il tempo di lavoro rimanente dell'apparecchio e il tempo totale selezionato (26.3).

Impostazione della velocità

Cliccare "Impostazione della velocità" sul touch screen (27). L'icona della velocità (27.1) lampeggerà. Immediatamente, far scorrere l'icona in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per ridurla. È anche possibile ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per ridurre la velocità.

È possibile scegliere un intervallo di velocità tra 1 e 12. L'apparecchio può funzionare alla velocità 0 che significa cuocere senza alcun movimento solo quando è selezionato il programma vapore.

Durante il processo di riscaldamento con temperatura è disponibile solo la velocità 1-3.

Il display mostrerà l'accessorio corretto (27.4) che è consentito utilizzare quando viene selezionata la velocità corretta durante tutto il processo di riscaldamento: l'icona della frusta tra le velocità 1-4, l'icona della lama tra le velocità 1-12 o la paletta per mescolare tra le velocità 1-3 verrà visualizzata quando viene selezionata la velocità corretta.

Selezionare l'icona di inversione (27.2) per selezionare la funzione di inversione e cambiare la rotazione del motore. Il display visualizzerà l'icona della funzione inversa (27.3). Le lame non taglieranno il cibo ma consentiranno di mescolare il cibo. Questa funzione è disponibile solo dalla velocità 1-3.

Programmi automatici

Accedere a "Programmi Automatici" premendo il punto grigio in basso a destra dello schermo dal menu iniziale di avvio (33)

È possibile selezionare tra 8 funzioni preimpostate per diversi scopi di cottura: impasto, vapore, cottura lenta, bollitura, processore di alimenti, tritatura, turbo e pesatura (Vedi figura M).

1. Programma di impasto:



Selezionare l'icona "impasto"(34) per entrare nel programma di impasto.

Il tempo predefinito è di 3 minuti ed è regolabile da 2 a 3 minuti.

La temperatura in questa funzione può essere selezionata a 37°C oppure è possibile cuocere senza temperatura (0°C).

La velocità non è regolabile, la velocità è 3 per impostazione predefinita.

2. Programma di vapore:



Selezionare l'icona "vapore" (35) per entrare nella funzione vapore.

Il tempo predefinito è di 20 minuti ed è regolabile da 1 a 60 minuti. Il timer inizierà il conto alla rovescia quando la temperatura dell'acqua interna raggiungerà i 95°C.

La temperatura predefinita è Veloce ed è regolabile da Lento-Medio-Veloce.

La velocità predefinita è 0 ed è regolabile da 0-3 (è possibile cucinare senza alcuna velocità).

3. Programma di cottura lenta



Selezionare l'icona "cottura lenta" (36) per entrare nella funzione di cottura lenta.

Il tempo predefinito è di 60 minuti ed è regolabile da 1 a 90 minuti.

La temperatura predefinita è 100 °C ed è regolabile da 60 °C-100 °C con intervalli di 5 °C.

La velocità predefinita è 1 ed è regolabile da 1-3.

4. Programma di bollitura



Selezionare l'icona "bollitura" (37) per entrare nella funzione di bollitura.

La temperatura predefinita è 100 °C ed è regolabile da 60 °C-100 °C con intervalli di 5 °C.

La velocità e il tempo non sono regolabili su questa funzione, ma il display mostrerà il tempo di processo di cottura e bollitura.

5. Programma di processore di alimenti:



Selezionare l'icona "processore di alimenti" (38) per accedere alla funzione di processore di alimenti.

Il tempo predefinito è di 30 secondi ed è regolabile da 10 a 60 secondi.

La temperatura in questa funzione è bloccata.

La velocità predefinita è 5 ed è regolabile da 4-6.

6. Programma di taglio:



Selezionare l'icona "taglio" (39) per entrare nella funzione di taglio.

Il tempo predefinito è di 10 secondi ed è regolabile da 10 secondi a 4 minuti.

La temperatura in questa funzione è bloccata.

La velocità predefinita è 6 ed è regolabile da 1-12.

7. Programma turbo



Selezionare l'icona "turbo" (40) per accedere alla funzione turbo.

Il tempo predefinito è di 1 minuto.

La temperatura in questa funzione è bloccata.

La velocità predefinita è 12. Premere l'icona "turbo" o la manopola e rilasciare per interrompere.

8. Programma di pesatura



Selezionare l'icona "pesatura" (41) per entrare nella funzione di pesatura.

Il peso massimo è 5000g. Intervallo di peso: tra 5 e 5000 g.

Il display LCD mostra "0 g". Porre il cibo nella ciotola, leggere il numero visualizzato sul display. Quello è il peso degli alimenti aggiunto. Successivamente premere l'icona "Tara", il numero sul display verrà cancellato e verrà visualizzato come "0 g". Premere l'icona "Fine" e l'apparecchio uscirà dalla funzione di pesatura.

Ricetta automatica

Accedere a "Ricette Automatiche" premendo il punto grigio a sinistra in fondo allo schermo dal menu iniziale di avvio (42). Scorrere lo schermo o ruotare la manopola per visualizzare tutte le ricette (Vedi figura N). È anche possibile cercare la ricetta desiderata in ordine alfabetico, cliccando sull'icona "A-Z" (43), cercare una ricetta tramite una parola specifica, cliccando sulla lente di ingrandimento (44) o cercare le ricette per tipo, cliccando sull'icona di gestione dell'ordinamento (45).

L'apparecchio consente di salvare le ricette preferite e di accedere allo storico delle ricette realizzate, cliccando i 3 punti del menu (46).

Dopo aver effettuato la scelta, lo schermo visualizzerà tutte le informazioni sulla ricetta (vedi figura O). È possibile verificare la lista degli ingredienti (47), la descrizione della cottura (48), i consigli dello chef (49) e la lista degli accessori necessari (50). Premere l'icona "Start" (51) per avviare la ricetta interattiva. Premere l'icona preferite (52) per aggiungere le ricette preferite alla raccolta.

La ricetta ha i parametri preimpostati (Vedi figura P). È possibile seguire la ricetta guidata passo per passo e iniziare il processo di cottura. Il display visualizzerà in basso il numero del passo in realizzazione (53). Cliccare sull'icona delle posate (54) per verificare tutti i passaggi, l'elenco degli ingredienti e i suggerimenti.

Impostazioni (configurazione IU)

Cliccare sull'icona delle impostazioni (31) per accedere alle impostazioni (vedi la figura Q).

Premere "Parametri di rete" (55) e cercare la propria rete Wifi. Inserire la password Wifi, attendere qualche secondo e il dispositivo sarà connesso.

Importante: questo dispositivo supporta solo Wifi 2.4GHz (5GHz non sono supportati).

È possibile modificare la lingua selezionando l'icona "Lingua" (56).

È possibile verificare la presenza di nuove ricette premendo l'icona "Chi siamo" (57) e cercare "aggiornamento software di sistema".

Verificare l'icona "Aiuto" (58) per cercare ulteriori suggerimenti sulla funzionalità di questo apparecchio.

PULIZIA

1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.

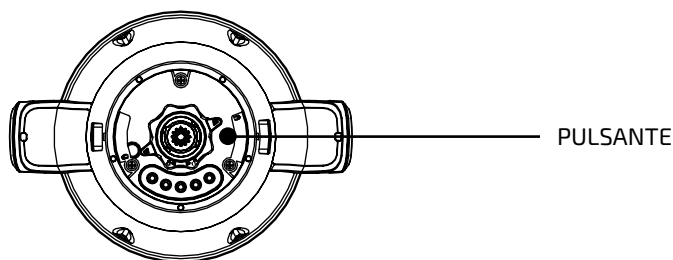
2. Svitare la ghiera e rimuovere tutte le parti dell'accessorio.

3. Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie!

4. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, mantenere sempre i perni di contatto sulla parte inferiore della caraffa puliti e asciutti! Pulire i perni di contatto sulla parte inferiore della caraffa con un panno asciutto!
5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o affilati per la pulizia poiché ciò potrebbe danneggiare parti funzionali o intaccare la sicurezza dell'apparecchio.
6. La lama è molto affilata! Maneggiarla con cura.
7. Lavare tutte le parti con acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l'uso. Sciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
8. Si raccomanda di lubrificare la lama con olio vegetale.
9. Pulire il corpo principale dell'apparecchio soltanto con un panno morbido e umido.
10. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA: Se la caraffa e la lama sono difficili da pulire. Potete aggiungere acqua calda insaponata nella caraffa e mettere in funzione l'apparecchio alla velocità 1 per alcuni secondi.
11. Quando c'è un segno di bruciatura sul fondo della brocca del frullatore, mettere dell'acido citrico o dei limoni in acqua, riscaldare per 5 minuti e poi rimuovere il segno di bruciatura con uno straccio.

RIPRISTINO DEL CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Se la temperatura supera il limite e la brocca non funziona, si prega di premere il pulsante temperatura per ripristinare il controllo della temperatura. Dopo il raffreddamento della brocca, può funzionare normalmente.



SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche), fornisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il prodotto nel bidone della spazzatura, ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

DEUTSCHLAND

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCHEIDEN HABEN. WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL FREUDE UND ZUFRIEDENHEIT MIT IHREM GERÄT.

WARNHINWEIS

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG VOR DER ERSTEN VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIESE FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AN EINEM SICHEREN ORT AUF.

BESCHREIBUNG

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|---------------------------------------|
| 1 | Befüllerdeckel | 31 | Einstelltaste |
| 2 | Mixerdeckel | 32 | Wiegetaste |
| 3 | Mixerdeckeldichtung | 33 | Schnittstellenpunkt Automatikfunktion |
| 4 | Schneebesen | 34 | Knetfunktion |
| 5 | Rührpaddel | 35 | Dampffunktion |
| 6 | Klinge | 36 | Langsamgarfunktion |
| 7 | Dampfkorb | 37 | Siedefunktion |
| 8 | Schüssel | 38 | Küchenmaschinen-Funktion |
| 9 | Stromkabel | 39 | Hackfunktion |
| 10 | Hauptschalter | 40 | Turbo-Funktion |
| 11 | Hauptgerät | 41 | Wiegefunktion |
| 12 | Knopf | 42 | Schnittstellenpunkt Rezeptführer |
| 13 | Anzeigebildschirm | 43 | Taste A-Z |
| 14 | Spachtel | 44 | Suchtaste |
| 15 | Messbecher | 45 | Sortierung |
| 16 | Dichtung des tiefen Dampfkorb | 46 | Favoriten-/Verlaufstaste |
| 17 | Tiefer Dampfkorb | 47 | Zutatenliste |
| 18 | Flacher Dampfkorb | 48 | Rezeptbeschreibung |
| 19 | Dampfkorbdeckel | 49 | Rezepttipps |
| 20 | Antriebswelle | 50 | Zubehörliste |
| 21 | Küchenmaschinen-Schneider | 51 | Starttaste |
| 22 | Dichtung des Küchenmaschinendeckels | 52 | Favoritentaste hinzufügen |
| 23 | Küchenmaschinen-Deckel | 53 | Schritt-für-Schritt-Rezept |
| 24 | Speiseschieber | 54 | Besteckstaste |
| 25 | Temperaturtaste | 55 | Netzwerkparameter |
| 26 | Timer-Taste | 56 | Sprache |
| 27 | Geschwindigkeitstaste | 57 | Über uns |
| 28 | Start-/Pause-Taste: | 58 | Hilfe |
| 29 | Stoptaste | | |
| 30 | Schnittstellenpunkt Manuelles Garen | | |

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Beachten Sie die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind.

Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartungs- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor.

Warnung: Mögliche Verletzung durch Missbrauch! Bei der Handhabung der scharfen Schneidklingen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixer gießen, da sie durch plötzliche Dampfbildung aus dem Krug herausgeschleudert werden könnte.

Trennen Sie den Mixer immer von der Stromversorgung, wenn er unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie ihn zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich an Teile, die sich im Gebrauch bewegen, herantasten.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Um die Dichtungswirkung der Schneidklinge nicht zu verlieren, lassen Sie sie bitte nicht ohne Last arbeiten.

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für den Einsatz in Bereichen wie:

Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäusern; Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Umgebungen; Pensionsähnlichen Einrichtungen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein oder halten es unter fließendes Wasser. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts nur ein feuchtes Tuch.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Vermeiden Sie das Auslaufen auf den Netzstecker.

 Die Heizelementoberfläche ist nach dem Gebrauch durch Restwärme heiß.

ACHTUNG: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen

Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und darf unter keinen Umständen gewerblich oder industriell verwendet werden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung des Produkts erlischt die Garantie.

Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

Das Netzanschlusskabel darf während des Betriebs nicht verwickelt oder um das Produkt gewickelt werden.

Benutzen oder stecken Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen ein- oder aus. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.

Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile von anderen Herstellern. Ihre Garantie wird ungültig, wenn solches Zubehör oder solche Teile verwendet wurden.

Reinigen Sie die mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache, trockene und saubere Oberfläche.

Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.

Der Spachtel dient nur zum Herausnehmen des Inhalts aus der Schüssel. Verwenden Sie ihn nicht, während die Klinge läuft.

Berühren Sie bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei Temperaturen über 60 °C) nicht den Deckel des Füllbeckens.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um eine Gefährdung zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe am Gerät vornehmen.

B&B TRENDS SL übernimmt keine Haftung für Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen, die durch die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise entstehen.

INSTALLATION

Die Schüssel

Das maximale Fassungsvermögen der Schüssel beträgt 4,5 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 3 Liter Lebensmittel!

Vorsicht



Das auf der Schüssel angebrachte Logo „Heiße Oberfläche“:

Weist darauf hin, dass die Schüssel heiß sein kann und immer mit Vorsicht berührt werden sollte!

Einrichtung zur ersten Verwendung

Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Krug ein (siehe Abb. C). Setzen Sie den Krug auf das Hauptgerät und drücken Sie ihn fest nach unten, um ihn einzurasten. Achten Sie darauf, dass die „Max“-Anzeige nach hinten zeigt (siehe Abb. D). Wählen Sie das jeweilige Zubehör für die diversen Garzwecke (siehe Abb. E). Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Krug (siehe Abb. F). Bevor Sie die Küchenmaschine verwenden, setzen Sie immer den Deckel auf und geben Sie weitere Zutaten durch den Dosierer ein. Bringen Sie den Mixerdeckel, den Deckel der Küchenmaschine oder den Dampfgarer an (siehe Abbildung G). Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht funktioniert, wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, und einen Hinweis im Display anzeigt, um daran zu erinnern, den Deckel aufzusetzen. Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie das Gerät ein (siehe Abb. H).

ZUBEHÖRLISTE

Dieses Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen für unterschiedliche Garzwecke geliefert (siehe Abb. B). Sie können wählen zwischen:

1. **Schneebesen** (4), zum Emulgieren und Zubereiten von Saucen. Zum Befestigen des Schneebesens stecken Sie ihn einfach direkt auf die Antriebswelle.
2. **Rührpaddel** (5), zur Zubereitung von Suppen, zum Kneten oder Rühren der Zutaten, damit sie beim Zubereiten mit hoher Temperatur nicht am Boden kleben bleiben. Zum Befestigen des Rührpaddels stecken Sie es einfach direkt auf die Antriebswelle.
3. **Klinge** (6), zum Hacken, Zerkleinern von Eis und Mahlen von Lebensmitteln. Zum Befestigen der Klinge stecken Sie sie einfach direkt auf die Antriebswelle.
4. **Dampfkorb** (7), zum Garen von Dampfrezepten. Zum Befestigen des Dampfkorb stecken Sie ihn einfach direkt auf die Antriebswelle. Zum Herausnehmen setzen Sie den Messbecher (15) in den Schlitz des Dampfkorb ein und fixieren Sie ihn durch Drehen. Nehmen Sie den Dampfkorb dann heraus (siehe Abb. J).
5. **Spatel** (14) zum Herunterschieben von Zutaten von den Schüsselwänden.
6. **Tiefer Dampfkorb** (16 - 19), zum Dampfgaren von Zutaten in zwei Höhen. Er kann beim Garen von Zutaten in der Schüssel verwendet werden, wobei der entstehende Dampf genutzt wird. Zum Anbringen des tiefen Dampfkorb nehmen Sie zunächst den Mixerdeckel ab. Setzen Sie danach den tiefen Dampfkorb (17) so ein, dass die seitlichen Laschen mit den Griffen übereinstimmen. Ein „Klick“ bedeutet, dass es richtig platziert wurde. Wenn Sie auf zwei Höhen garen wollen, setzen Sie den flachen Dampfkorb (18) direkt auf den tiefen Dampfkorb.

7. **Küchenmaschine** (20 - 24), zum Schneiden, Hacken, Mahlen und Mischen von Zutaten. Zum Aufsetzen des Küchenmaschinen-Schneiders müssen Sie zuerst das Antriebswellenzubehör (20) und dann den Deckel der Küchenmaschine (22) einsetzen. Verwenden Sie den Schieber (24), um die Zutaten einzuführen.

Das gesamte Zubehör und die Schüssel können in der Spülmaschine gespült werden (siehe Abb. I).

BEDIENUNG

Startmenü

Mit diesem Gerät können Sie auf verschiedene Arten garen. Sie können zwischen Schritt-für-Schritt geführten interaktiven Rezepten, manuellem Garen, automatischen Funktionen oder dem Herunterladen neuer Rezepte und Updates per WLAN aus der Cloud auswählen (siehe Abb. K)

Manuelles Kochen (DIY-Modus)

Zugang zum „Manuellen Garen (DIY-Modus)“ erhalten Sie durch Drücken auf den mittleren grauen Punkt unten rechts im Startmenü (30) des Bildschirms.

Der Bildschirm zeigt dann die Optionen zum Einstellen von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit an. (Siehe Abb. L.) Klicken Sie auf die Touchscreen-Optionen „Temperatur, Zeit bzw. Drehzahl“, um die gewünschten Werte einzustellen. Nach Abschluss der Einstellung drücken Sie das Bildschirmsymbol „Play“ (28). Das Gerät beginnt zu arbeiten. Das Bildschirmsymbol wechselt auf „Pause“. Sie können diese Einstellungen jederzeit ändern, ohne das Gerät zu stoppen. Drücken Sie das Symbol „Pause“, wenn Sie das Gerät anhalten, einen Parameter ändern und den Garvorgang fortsetzen möchten. Drücken Sie das Symbol „Stopp“ (29), um das Gerät endgültig zu stoppen.

Während des Bereitschaftsmodus blinken weiße und rote LEDs im Drehknopf. Nach Beginn des Garvorgangs bedeutet rotes Licht unter dem Drehknopf, dass die aktuelle Temperatur des Garguts über 60 °C liegt. Weißes Licht bedeutet, dass die Temperatur unter 60 °C liegt. Dies gilt für alle Betriebsarten.

Sie können die „Einstellungen“ auch durch Drücken des Einstellungssymbols (31) aufrufen und die Speisen jederzeit durch Drücken des Gewichtssymbols (32) wiegen.

Temperatureinstellung:

Klicken Sie auf das Touch-Symbol „Temperatureinstellung“ (25). Das Temperatursymbol (25.2) und die Angabe der gewählten Temperatur (25.1) blinken. Schieben Sie das Symbol im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Sie können auch den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Sie können einen Temperaturbereich zwischen 37 bis 140 °C mit Intervallen von 5 °C ab 40 °C wählen. Sie können auch wählen, ohne Temperatur zu kochen.

Nach Beginn des Garvorgangs zeigt das Display die aktuelle Garguttemperatur des Geräts an (25.3).

Zeiteinstellung:

Klicken Sie auf das Touchsymbol „Zeiteinstellung“ (26) und dann auf Minuten oder

Sekunden. Das Zeitsymbol (26.2) und die ausgewählte Minuten-/Sekundenzahl (26.1) blinken. Schieben Sie das Symbol im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Sie können auch den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Sie können einen Zeitbereich zwischen 00 Sekunden und 90 Minuten mit Intervallen von 1 Sekunde/1 Minute wählen. Nach dem Start des Garvorgangs zeigt das Display die verbleibende Betriebszeit des Geräts und die gewählte Gesamtzeit (26.3) an.

Geschwindigkeitseinstellung:

Klicken Sie auf das Touch-Symbol „Geschwindigkeitseinstellung“ (27). Das Geschwindigkeitssymbol (27.1) blinkt. Schieben Sie das Symbol im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Sie können auch den Drehknopf im Uhrzeigersinn drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Sie können eine Geschwindigkeit aus dem Bereich 1 bis 12 wählen. Nur wenn das Dampfprogramm gewählt ist, kann das Gerät auf Stufe 0, d. h., ohne Bewegung garen.

Während des Heizvorgangs mit Temperatur sind nur die Geschwindigkeiten 1 bis 3 verfügbar.

Das Display zeigt an, welches Zubehör (27.4) bei welchen Geschwindigkeiten verwendet werden kann: der Schneebesen bei den Geschwindigkeiten 1 bis 4, die Klinge bei den Geschwindigkeiten 1 bis 12 oder das Rührpaddel bei den Geschwindigkeiten 1 bis 3.

Wählen Sie das Umkehrsymbol (27.2), um die Motordrehrichtung umzukehren. Auf dem Display wird das Symbol für den Rückwärtslauf (27.3) angezeigt. Die Klingen schneiden die Zutaten dann nicht, sondern rühren sie um. Diese Funktion ist nur bei den Geschwindigkeiten 1 bis 3 verfügbar.

Automatische Programme

Zugang zu den Automatikprogrammen erhalten Sie durch Drücken des rechten grauen Punktes unten im Bildschirm des Startmenüs (33).

Sie können dort zwischen 8 voreingestellten Funktionen für unterschiedliche Zwecke auswählen: Kneten, Stampfen, Langsamkochen, Sieden, Küchenmaschine, Hacken, Turbo und Wiegen (siehe Abb. M).

1. Knetprogramm:



Mit dem Symbol „Kneten“ (34) gelangen Sie in die Knetfunktion.

Die Standardzeit beträgt 3 Minuten und ist von 2 bis 3 Minuten einstellbar.

Die Temperatur für diese Funktion kann auf 37 °C oder ohne Temperatur (0 °C) eingestellt werden.

Die Geschwindigkeit ist nicht einstellbar, die Stufe 3 ist vorgewählt.

2. Dampfprogramm:



Mit dem Symbol „Dampf“ (35) gelangen Sie in die Dampffunktion.

Die Standardzeit beträgt 20 Minuten und ist von 1 bis 60 Minuten einstellbar. Der Timer startet den Countdown, sobald die Wassertemperatur im Gerät 95 °C erreicht hat.

Die Standard-Aufheiztemperatur ist Schnell und kann auf Langsam, Mittel oder Schnell eingestellt werden.

Die Standardgeschwindigkeit ist 0 und kann auf 0 bis 3 eingestellt werden (Sie können auch ohne Rotieren kochen).

3. Langsamgarprogramm:



Mit dem Symbol „Langsam garen“ (36) gelangen Sie in die Langsamgarfunktion.

Die Standardzeit beträgt 60 Minuten und ist von 1 bis 90 Minuten einstellbar.

Die Standardtemperatur beträgt 100 °C und ist in Intervallen von 5 °C von 60 bis 100 °C einstellbar.

Die Standardgeschwindigkeit ist 1 und kann auf 1 bis 3 eingestellt werden.

4. Siedeprogramm:



Mit dem Symbol „Sieden“ (37) gelangen Sie in die Siedefunktion.

Die Standardtemperatur beträgt 100 °C und ist in Intervallen von 5 °C von 60 bis 100 °C einstellbar.

Geschwindigkeit und Zeit sind bei dieser Funktion nicht einstellbar, aber das Display zeigt den Verlauf der Siedezeit an.

5. Küchenmaschinenprogramm:



Mit dem Symbol „Küchenmaschine“ (38) gelangen Sie in die Küchenmaschinenfunktion.

Die Standardzeit beträgt 30 Sekunden und ist von 10 bis 60 Sekunden einstellbar.

Die Temperatur ist bei dieser Funktion blockiert.

Die Standardgeschwindigkeit ist 5 und kann auf 4 bis 6 eingestellt werden.

6. Hackprogramm:



Mit dem Symbol „Hacken“ (39) gelangen Sie in die Hackfunktion.

Die Standardzeit beträgt 10 Sekunden und ist von 10 Sekunden bis 4 Minuten einstellbar.

Die Temperatur ist bei dieser Funktion blockiert.

Die Standardgeschwindigkeit ist 6 und kann auf 1 bis 12 eingestellt werden.

7. Turboprogramm:



Mit dem Symbol „Turbo“ (40) gelangen Sie in die Turbofunktion.

Die Standardzeit ist 1 Minute.

Die Temperatur ist bei dieser Funktion blockiert.

Die Standardgeschwindigkeit ist 12. Drücken Sie das „Turbo“-Symbol oder den Drehknopf und lassen Sie ihn los, um die Funktion zu stoppen.

8. Wiegeprogramm:



Mit dem Symbol „Wiegen“ (41) gelangen Sie in die Wiegefunktion.

Das Maximalgewicht beträgt 5000 g. Gewichtsbereich: 5 - 5000 g

Die LCD-Anzeige zeigt „0 g“ an. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel und lesen Sie die auf dem Display angezeigte Zahl ab. Das ist das Gewicht der zugegebenen Lebensmittel. Wenn Sie dann das Symbol „Tara“ drücken, wird die Zahl auf dem Display gelöscht und wird „0 g“ angezeigt. Wenn Sie das Symbol „Ende“ drücken, verlässt das Gerät die Wiegefunktion.

Automatisches Rezept

Zugang zu den „Automatischen Rezepten“ erhalten Sie durch Drücken des linken grauen Punktes unten im Bildschirm des Startmenüs (42). Gleiten Sie mit dem Finger auf dem Bildschirm oder drehen Sie den Drehknopf, um alle Rezepte anzuzeigen (siehe Abb. N). Sie können das gewünschte Rezept auch alphabetisch suchen, indem Sie auf das Symbol „A-Z“ (43) klicken, ein Rezept nach einem bestimmten Wort suchen, indem Sie auf die Lupe (44) klicken oder Rezepte nach Typ suchen, indem Sie auf das Symbol für die Sortierung (45) klicken.

Das Gerät ermöglicht Ihnen das Speichern von Lieblingsrezepten und den Zugriff auf den Verlauf der genutzten Rezepte, indem Sie auf das 3-Punkte-Menü (46) klicken.

Nach der Auswahl zeigt Ihnen der Bildschirm alle Rezeptinformationen an (siehe Abb. O). Sie können die Zutatenliste (47), die Zubereitungsbeschreibung (48), die Tipps des Küchenchefs (49) und die Liste des benötigten Zubehörs (50) einsehen. Drücken Sie das Symbol „Start“ (51), um das interaktive Rezept zu starten. Drücken Sie das Favoritensymbol (52), um das Rezept in Ihre Lieblingsrezepte aufzunehmen.

Die Rezepte haben voreingestellte Parameter (siehe Abb. P). Sie können dem geführten Rezept Schritt für Schritt folgen und den Garvorgang starten. Der Bildschirm zeigt unten die aktuelle Schrittnummer (53) an. Klicken Sie auf das Besteck-Symbol (54), um alle Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Zutatenlisten und Tipps anzuzeigen.

Einstellungen (Einstellbildschirm)

Durch Klicken auf das Einstellungssymbol (31) gelangen Sie zu den Einstellungen (siehe Abb. Q).

Drücken Sie „Netzwerkparameter“ (55) und suchen Sie nach Ihrer WLAN-Verbindung. Geben Sie Ihr WLAN-Passwort ein, warten Sie ein paar Sekunden und das Gerät ist verbunden.

Wichtig: Dieses Gerät unterstützt nur WLAN 2,4 GHz (5 GHz werden nicht unterstützt).

Sie können die Sprache ändern, indem Sie das Symbol „Sprache“ (56) drücken.

Sie können nach neuen Rezepten suchen, indem Sie auf das Symbol „Über uns“ (57) und dann „Systemsoftware-Update“ drücken.

Betätigen Sie das Symbol „Hilfe“ (58), um weitere Tipps zur Funktion dieses Geräts zu erhalten.

REINIGUNG

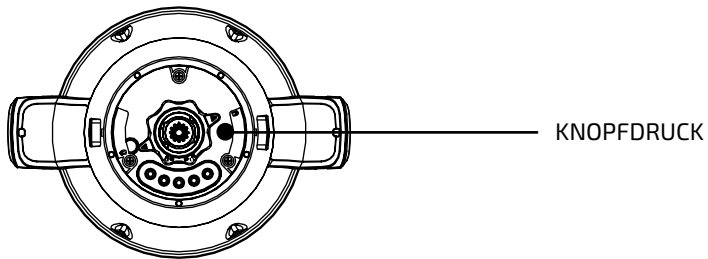
1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

2. Schrauben Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile des Aufsatzes.

3. Das gesamte Zubehör und die Schüssel können in der Spülmaschine gereinigt werden!
4. Halten Sie während der Benutzung des Geräts die Kontaktstifte am Boden der Schüssel immer sauber und trocken! Wischen Sie die Kontaktstifte am Boden der Schüssel mit einem trockenen Tuch ab!
5. Verwenden Sie zum Reinigen niemals spitze oder scharfe Gegenstände, da dies Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte.
6. Die Klinge ist sehr scharf! Behandeln Sie sie mit Vorsicht!
7. Waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie alle Teile sofort nach Gebrauch. Spülen Sie sie mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort ab.
8. Wir empfehlen, die Klinge mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
9. Wischen Sie das Hauptgerät nur mit einem feuchten, weichen Tuch ab!
10. SELBSTREINIGUNGSFUNKTION: Wenn die Schüssel und die Klinge schwer zu reinigen sind. Geben Sie etwas heiße Seifenlauge in die Schüssel und lassen sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Stufe 1 laufen.
11. Wenn der Boden des Mixers Anbrennspuren aufweist, geben Sie etwas Zitronensäure oder -saft in Wasser, erhitzen Sie es 5 Minuten im Mixer und entfernen Sie dann die Spuren mit einem Tuch.

RESET DER TEMPERATURREGELUNG

Wenn die Temperatur zu hoch wird und der Krug nicht mehr funktioniert, drücken Sie die Temperaturtaste, um die Temperaturregelung zurückzusetzen. Nach Abkühlen des Krugs können Sie wie gewohnt damit weiterarbeiten.



GERÄTEENTSORGUNG



Dieses Produkt entspricht der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über elektrische und elektronische Geräte, bekannt als WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), die den in der Europäischen Union geltenden Rechtsrahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten bildet. Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mülltonne, sondern geben Sie es bei der nächstgelegenen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott ab.

GRACIAS POR HABER ELEGIDO UN PRODUCTO UFESA. ESPERAMOS QUE SE AJUSTE A SUS NECESIDADES Y SEA DE SU AGRADO.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

МОЛЯ, ПРОЧЕТЕТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА УПОТРЕБА ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ПРОДУКТА. СЪХРАНЯВАЙТЕ ГИ НА БЕЗОПАСНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА.

ОПИСАНИЕ

- 1 Чаша за пълнене
- 2 Капак на блендера
- 3 Уплътнение на капака на блендера
- 4 Тел за разбиване
- 5 Гребло за разбъркване
- 6 Перка
- 7 Кошница за пара
- 8 Купа
- 9 Захранващ кабел
- 10 Главен превключвател
- 11 Основа
- 12 Копче
- 13 Екран на дисплея
- 14 Шпатула
- 15 Мерителна чашка
- 16 Уплътнение на дълбоката кошница за пара
- 17 Кошница за пара, дълбока
- 18 Плитка кошница за пара
- 19 Капак за кошницата за пара
- 20 Задвижващ вал
- 21 Резачка на хранителния процесор
- 22 Уплътнение за капака на хранителния процесор
- 23 Капак на хранителния процесор
- 24 Избутвач
- 25 Бутон за температура
- 26 Бутон на таймера
- 27 Бутон за скорост
- 28 Бутон старт/пауза
- 29 Бутон стоп
- 30 Точка за ръчно готвене на интерфейса
- 31 Бутон за настройка
- 32 Бутон за претегляне
- 33 Точка за автоматична функция на интерфейса
- 34 Функция за месене
- 35 Функция за пара
- 36 Функция за бавно готвене
- 37 Функция за варене
- 38 Функция на хранителния процесор
- 39 Функция за раздробяване
- 40 Турбо функция
- 41 Функция за претегляне
- 42 Точка за указания за рецепти на интерфейса
- 43 Бутон A-Z
- 44 Бутон за търсене
- 45 Управление на сортирането
- 46 Бутон Любими/История
- 47 Списък със съставки
- 48 Описание на рецепта
- 49 Съвети за рецепта
- 50 Списък с принадлежности
- 51 Бутон старт
- 52 Бутон за добавяне на любима функция
- 53 Рецепта стъпка по стъпка
- 54 Бутон за прибори
- 55 Мрежов параметър
- 56 Език
- 57 За нас
- 58 Помощ

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството.

Процедирайте според раздела за поддръжка и почистване на товаръководство при почистване.

Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба!

Трябва да се внимава при работа с острите режещи перки, при изпразването на купата и по време на почистване.

Внимавайте, ако гореща течност бъде изсипана в блендера, тъй като може да се изхвърли от уреда поради внезапно отделяне на пара.

Винаги изключвайте блендера от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване.

Изключвайте уреда от превключвателя и захранването, преди да сменяте приставки или да приближите части, които се движат по време на употреба.

Този уред не трябва да бъде използван от деца. Пазете уреда и неговия кабел извън досега на деца.

Уредите може да се използват от лица с намалени физически, сензорни или умствени

способности или с липса на опит и знания, ако им е осигурен надзор или инструкции относно използването на уреда по безопасен начин и ако разбират свързаните с тях опасности.

Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

Задаосигуритезапечатващеефектнасмесващата перка, моля, не оставяйте смесващата перка да работи без блендерът да е зареден.

Този уред е предназначен за битова употреба и не е предназначен за използване в приложения като:

кухненски пространства за персонала в магазини, офиси и други работни среди; ферми; хотели, мотели и друг тип жилищна среда; среда от типа нощувка и закуска.

Никога не потапяйте главния уред във вода или други течности и не го изплаквайте под течаща вода. За почистване на уреда използвайте само влажна кърпа.



Повърхностите се нагряват по време на употреба.

Избягвайте разливане върху електрическата връзка.

Повърхността на нагряващата част е подложена на остатъчна топлина след употреба.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се захранва чрез външен превключвател, като таймер, или да се свързва към верига, която редовно се включва

и изключва от помощно средство.

Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и не трябва да се използва за търговска или промишлена употреба при никакви обстоятелства. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда ще направи гаранцията му невалидна.

Преди да свържете уреда, проверете дали напрежението, посочено на него, съответства на местното мрежово напрежение.

Кабелът за свързване към мрежата не трябва да се заплита или увива около уреда по време на употреба.

Не използвайте уреда и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или да го използвате като ръкохватка.

Никога не използвайте каквито и да било принадлежности или части от други производители. Вашата гаранция ще стане невалидна, ако са използвани такива принадлежности или части.

Почистете старателно частите, които ще влязат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път.

Винаги поставяйте основния уред на равна, суха и чиста повърхност.

Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

Шпатулата се използва само за изкарване на храната от купата. Не я използвайте, докато перката работи.

Когато обработвате гореща храна (за температура над 60 °C), не докосвайте чашата за пълнене.

Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната търговска марка може да извършва ремонт или процедури по устройството.

B&B TRENDS SL не носи отговорност за щети, причинени от хора, животни или предмети при неспазването на тези предупреждения.

МОНТАЖ

Купата

Максималният капацитет на купата е 4,5 литра. Не обработвайте повече от 3 литра храна!

Внимание



Логото „гореща повърхност“ е обозначено върху купата:

За да укаже, че маркираният елемент може да бъде горещ и не трябва да се докосва, без да се внимава!

Настройка преди употреба

Поставете задвижващия вал правилно заключен в каната (вижте фигура С). Поставете каната в основния модул и натиснете здраво, за да я фиксирате на мястото ѝ. Обърнете внимание, че индикаторът „Мах“ (максимално) трябва да е на гърба (вижте фигура D). Избирайте различни приставки за различни готварски цели (вижте фигура E). Добавете съставките или водата в каната (вижте фигура F). Ако трябва да използвате хранителния процесор, поставете капака на хранителния процесор и подавайте съставките директно през хранителния дозатор. Поставете капака за смилане, капака на хранителния процесор или приспособлението за готвене на пара (вижте фигура G). Имайте предвид, че уредът няма да работи, ако капакът не е правилно поставен, и ще показва препоръка на дисплея, която ще остане до поставяне на капака. Включете захранващия кабел в основата и включете уреда от превключвателя (вижте фигура H).

СПИСЪК С ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Уредът включва различни принадлежности за различни готварски цели (вижте фигура V). Можете да изберете измежду:

1. **Тел за разбиване** (4) за емулгиране и приготвяне на сосове. За да прикрепите телта за разбиване, просто я вкарайте директно в задвижващия вал.
2. **Гребло за разбъркване** (5) за приготвяне на супа, месене или разбъркване на съставки, за да не залепнат за основата при готвене на висока температура. За да прикрепите греблото за разбъркване, просто го вкарайте директно в задвижващия вал.
3. **Перка** (6) за раздробяване, разбиване на лед и настъргване на храна. За да прикрепите перката, просто я вкарайте директно в задвижващия вал.
4. **Кошница за пара** (7) при рецепти за готвене на пара. За да прикрепите кошницата за пара, просто я вкарайте директно в задвижващия вал. За да я извадите, използвайте мерителната чашка (15) в слота на кошницата за пара и я завъртете, за да я фиксирате. След това я извадете (вижте фигура J).
5. **Шпатула** (14) за отстраняване на съставките от стените на купата.
6. **Кошница за пара, дълбока** (16-19) за приготвяне на храна на пара на две нива. Тя може да се използва, докато готвите съставки в купата, като използвате парата, която генерира. За да прикрепите дълбоката кошница за пара, първо свалете капака на блендера. След това поставете дълбоката кошница за пара (17), като внимавате страничните уши да съвпадат с дръжките. Изщракването означава, че е била

поставена правилно. Ако искате да готвите на две нива, поставете плитката кошница за пара (18) точно над дълбоката кошница за пара.

7. **Хранителен процесор (20-24)** за рязане, раздробяване, смилане и смесване на съставки. За да прикрепите резачката на хранителния процесор, първо трябва да вкарате приставката за задвижващ вал (20) и след това да поставите капака на хранителния процесор (22). Използвайте избутвача (24), за да поставите съставките.

Всички принадлежности и купата са подходящи за миене в съдомиялна машина (вижте фигура I).

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

Начално меню на потребителския интерфейс (ПИ)

Този уред ви позволява достъп до различни видове готвене с различни цели. Можете да избирате измежду постъпкови насочвани интерактивни рецепти, ръчно готвене и автоматични функции, или да теглите рецепти или актуализации, като използвате WI-Fi връзката за облачни данни (вижте фигура K)

Ръчно готвене (режим „направи си сам“)

Получете достъп до режим „Manual Cooking (DIY Mode)“ (Ръчно готвене (режим „направи си сам“)), като натиснете сивата точка централно вдясно на екрана от началното меню (30).

Екранът ще покаже опция за настройка на температурата, времето и скоростта. (Вижте фигура L). Щракнете върху опцията „Temperature/Time/Speed“ (Температура/Време/Скорост) на сензорния екран, за да зададете желаните температура/време/скорост. След завършване на настройката натиснете иконата „Play“ (Пускане) (28) на екрана и уредът ще заработи. Иконата на екрана ще се промени на „Pause“ (Пауза). Можете да промените тези параметри по всяко време, без да спирате уреда. Натиснете иконата „Pause“ (Пауза), ако искате да спрете уреда, променете който и да е от параметрите и продължете с готвенето. Натиснете иконата „Stop“ (Стоп) (29), за да спрете трайно уреда.

По време на режим в готовност на копчето ще присветват бели и червени светлини. След като процесът на готвене започне, червената светлина под копчето за завъртане означава, че текущата температура на храната е над 60°C, а бялата светлина означава под 60°C във всеки режим на готвене.

Можете също да отворите „Settings“ (Настройки), като натиснете иконата за настройка (31) и да претеглите храната по всяко време, като натиснете иконата за претегляне (32).

Настройка за температура:

Щракнете върху иконата „Temperature setting“ (Настройка за температура) на сензорния екран (25). Иконата за температура (25.2) и избраната цифра на температурата (25.1) ще присветват. Веднага плъзнете иконата по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите температурата, и обратно на часовниковата страна, за да я намалите. Можете също да завъртите копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите температурата, и обратно на часовниковата стрелка, за да намалите температурата.

Можете да изберете температурен диапазон между 37°C и 140°C на интервали от по 5°C, както и от по 40°C. Можете също да изберете да готвите без температура.

След като процесът на готвене започне, дисплеят ще покаже текущата температура на храната на работещия уред (25.3).

Настройка за време:

Щракнете върху иконата „Time setting“ (Настройка за време) на сензорния екран (26) и щракнете върху минути или секунди. Иконата за време (26.2) и избраната цифра на минутите/секундите (26.1) ще присветват. Веднага плъзнете иконата по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите времето, и обратно на часовниковата страна, за да го намалите. Можете също да завъртите копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите времето, и обратно на часовниковата стрелка, за да намалите времето.

Можете да изберете времеви диапазон между 00 секунди и 90 минути с интервали от 1 секунда/1 минута. След като процесът на готвене започне, дисплеят ще показва оставащото време на работа на уреда и общото избрано време (26.3).

Настройка за скорост:

Щракнете върху иконата „Speed setting“ (Настройка за скорост) на сензорния екран (27). Иконата за скорост (27.1) ще присветва. Веднага плъзнете иконата по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите температурата, и обратно на часовниковата страна, за да я намалите. Можете също да завъртите копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите скоростта, и обратно на часовниковата стрелка, за да намалите скоростта.

Можете да изберете диапазон на скоростта между 1 и 12. Уредът може да работи при скорост 0, което означава готвене без движение само когато е избрана програмата за пара.

По време на процеса на нагриване са достъпни скорости само от 1 до 3.

Дисплеят ще покаже правилната приставка (27.4), която е разрешено да се използва, когато е избрана подходящата скорост по време на целия процес на нагриване: икона на тел за разбиване със скорост между 1 и 4, икона на перката със скорост между 1 и 12 или гребло за разбъркване със скорост между 1 и 3 ще се покаже, когато бъде избрана подходящата скорост.

Изберете иконата за обратен ход (27.2), за да изберете функцията за обратен ход и да промените въртенето на мотора. На дисплея ще се покаже иконата за функция на обратен ход (27.3). Перките няма да режат храната, а само ще я разбъркват. Функцията е достъпна само при скорости от 1 до 3.

Автоматични програми

Получете достъп до „Automatic Programmes“ (Автоматични програми), като натиснете сивата точка в долния десен ъгъл на екрана от началното меню (33)

Можете да изберете измежду 8 предварително зададени функции за различни кулинарни цели: месене, пара, бавно готвене, варене, хранителен процесор, раздробяване, турбо и претегляне (вижте фигура М).

1. Програма за месене:



Изберете иконата „knead“ (месене) (34), за да навлезете във функцията за месене.

Времето по подразбиране е 3 минути и се регулира между 2 и 3 минути.

Температурата при тази функция може да бъде избрана при 37°C или да

се готви без температура (0°C).

Скоростта не може да се регулира, а се задава като 3 по подразбиране.

2. Програма за пара:



Изберете иконата „steam“ (пара (35)), за да навлезете във функцията за пара.

Времето по подразбиране е 20 минути и се регулира между 1 и 60 минути. Таймерът ще започне да отброява, след като температурата на водата вътре достигне 95°C.

Температурата по подразбиране е Fast (Бързо) и може да се регулира между Slow (Бавно), Medium (Средно) и Fast (Бързо).

Скоростта по подразбиране е 0 и може да се регулира между 0 и 3 (можете да готвите без скорост).

3. Програма за бавно готвене:



Изберете иконата „slow cook“ (бавно готвене) (36), за да навлезете във функцията за бавно готвене.

Времето по подразбиране е 60 минути и се регулира между 1 и 90 минути.

Температурата по подразбиране е 100°C и се регулира между 60°C и 100°C на интервали от по 5°C.

Скоростта по подразбиране е 1 и се регулира между 1 и 3.

4. Програма за варене:



Изберете иконата „boil“ (варене) (37), за да навлезете във функцията за варене.

Температурата по подразбиране е 100°C и се регулира между 60°C и 100°C на интервали от по 5°C.

Скоростта и времето не могат да се регулират при тази функция, но дисплеят ще показва времето на варене от процеса на бавно готвене.

5. Програма на хранителния процесор:



Изберете иконата „food processor“ (хранителен процесор) (38), за да навлезете в режим на хранителен процесор.

Времето по подразбиране е 30 секунди и се регулира между 10 и 60 секунди.

Температурата при тази функция е блокирана.

Скоростта по подразбиране е 5 и се регулира между 4 и 6.

6. Програма за раздробяване:



Изберете иконата „chop“ (раздробяване) (39), за да навлезете във функцията за раздробяване.

Времето по подразбиране е 10 секунди и се регулира между 10 секунди и 4 минути.

Температурата при тази функция е блокирана.

Скоростта по подразбиране е 6 и се регулира между 1 и 12.

7. Турбо програма:



Изберете иконата „turbo“ (турбо) (40), за да навлезете в турбо функцията. Времето по подразбиране е 1 минута. Температурата при тази функция е блокирана. Скоростта по подразбиране е 12. Натиснете иконата „turbo“ (турбо) или копчето и освободете, за да спре.

8. Програма за претегляне:



Изберете иконата „weigh“ (претегляне) (41), за да навлезете във функцията за претегляне.

Максималното тегло е 5000 г. Обхват на претегляне: 5-5000 г.

LCD дисплеят показва „0 g“. Поставете храната в купата, прочетете цифрата, показана на дисплея. Това е теглото на добавената храна. След това натиснете иконата „Tare“ (Тара), цифрата на дисплея ще изчезне и ще покаже „0 g“. Натиснете иконата „End“ (Край) и уредът ще излезе от функцията за претегляне.

Автоматична рецепта

Получете достъп до „Automatic Recipes“ (Автоматични рецепти), като натиснете сивата точка в долния ляв ъгъл на екрана от началното меню (42). Плъзнете екрана или завъртете копчето, за да видите всички рецепти (вижте фигура N). Можете също да търсите желаната рецепта по азбучен ред, като натиснете иконата „A-Z“ (43), да търсите по конкретна дума или рецепта, като щракнете върху лупата (44), или да търсите рецепти по тип, като щракнете върху иконата за управление на сортирането (45).

Уредът ви позволява да запазвате любими рецепти и да отваряте историята на пригответените рецепти, като щракнете върху менюто с 3 точки (46).

След като направите своя избор, екранът ще ви покаже цялата информация за рецептата (вижте фигура O). Можете да проверите списъка със съставки (47), описание на приготвянето (48), съвети на готвачи (49) и списък с необходимите принадлежности (50). Натиснете иконата „Start“ (Старт) (51), за да стартирате интерактивната рецепта. Натиснете иконата за любими (52) и добавете към колекцията си от любими рецепти.

Рецептата има предварително зададени параметри (вижте фигура P). Можете да следвате рецептите с указания стъпка по стъпка и да започнете процеса на готвене. Дисплеят ще показва работния номер на стъпката в долната си част (53). Щракнете върху иконата за прибори (54), за да проверите процеса стъпка по стъпка, списъка със съставки и съвети.

Настройки (ПИ за настройка)

Щракнете върху иконата за настройка (31) за достъп до настройките (вижте фигура Q).

Натиснете „Network parameter“ (Мрежов параметър) (55) и потърсете своята Wifi връзка. Въведете своята парола за Wifi, изчакайте няколко секунди и уредът ще се свърже.

Важно: този уред поддържа само Wifi 2,4 GHz (не се поддържа 5 GHz).

Можете да промените езика, като изберете иконата „Language“ (Език) (56).

Можете да проверите за нови рецепти, като натиснете иконата „About us“ (За нас) (57) и да потърсите „system software update“ (актуализация на системния софтуер).

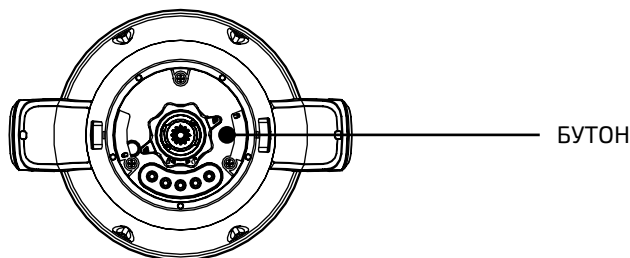
Щракнете върху иконата „Help“ (Помощ) (58), за да търсите повече съвети за функциите на този уред.

ПОЧИСТВАНЕ

1. Изключете уреда преди почистване и извадете щепсела от контакта.
2. Развийте винтовия пръстен и отстранете всички части на приставката.
3. Всички принадлежности и купата могат да се почистват в съдомиялна машина!
4. Докато използвате уреда, винаги поддържайте контактните щифтове в долната част на купата чисти и сухи! Избършете контактните щифтове на дъното на купата със суха кърпа!
5. Никога не използвайте заострени или остри предмети за почистване, тъй като това може да повреди функционални части или да повлияе на безопасността на уреда.
6. Перката е много остра! Работете с нея внимателно!
7. Измийте всички части в гореща сапунена вода. Почистете ги веднага след употреба. Изплакнете ги с чиста гореща вода и ги изсушете веднага.
8. Съветваме ви да смажете перката с малко растително масло.
9. Избършете основния уред само с влажна мека кърпа!
10. ФУНКЦИЯ ЗА АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ: Ако купата и перката се почистват трудно. Можете да добавите малко топла сапунена вода в купата и да пуснете уреда със скорост 1 за няколко секунди.
11. Когато на дъното на каната за блендер има следа от изгаряне, сложете малко лимонена киселина или лимони във вода, загрейте 5 минути и след това премахнете следата от изгаряне с гъба.

НУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРНИЯ КОНТРОЛ

Ако температурата се увеличи и каната не работи, натиснете бутона за температурата, за да нулирате контрола на температурата. След като каната се охлади, тя може да работи нормално.



ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт е в съответствие с Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент относно електрическите и електронни устройства, известна като ОЕЕО (отпадъци от електрическо и електронно оборудване), която осигурява правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия до дома ви център за събиране на електрически и електронни отпадъци.

اضغط على "بارمتر الشبكة" (55) وابحث عن اتصال واي فاي الخاص بك. أدخل كلمة مرور واي فاي الخاصة بك، وانتظر بضع ثوانٍ وستتم توصيل الجهاز.

(هام: يدعم هذا الجهاز فقط شبكة واي فاي سعة 2.4 جيجاهرتز (سعة 5 جيجاهرتز غير مدعومة).

(يمكنك تغيير اللغة عن طريق اختيار أيقونة "اللغة" (56)

"يمكنك البحث عن وصفات جديدة بالضغط على أيقونة "عنا" (57)، ثم البحث عن "تحديث برنامج النظام

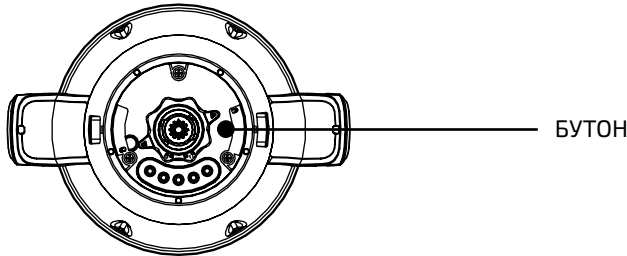
راجع أيقونة "المساعدة" (58) للبحث عن مزيد من النصائح حول وظائف هذا الجهاز

التنظيف

1. قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس.
2. قم بفك حلقة المسار وإزالة جميع أجزاء الملحق.
3. يمكن تنظيف جميع الملحقات والصحن أيضًا في غسالة الأطباق.
4. أثناء استخدام الجهاز، احرص دائمًا على تنظيف مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء وتجفيفها! امسح مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء بقطعة قماش جافة.
5. تجنب استخدام أشياء مدمبة أو حادة للتنظيف إذ قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأجزاء المهمة بالجهاز أو التأثير على سلامة الجهاز.
6. السكين حادة للغاية! توخ الحذر أثناء استخدامها.
7. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. نظف جميع الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة. اشطف أجزاء الجهاز بالماء الساخن وجففها على الفور.
8. يُوصى بدهن السكين باستخدام زيت نباتي.
9. امسح الجهاز الرئيسي فقط باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة.
10. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي: إذا واجهت صعوبة في تنظيف الوعاء والسكين، يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون إلى الوعاء وتشغيل الجهاز بسرعة 1 لبضع ثوانٍ.
11. عند وجود آثار حرق على قاع إبريق الخلاط، ضع كمية من حامض الستريك أو الليمون في الماء، وقم بتسخينه لمدة 5 دقائق، ثم قم بإزالة آثار الحرق باستخدام ممسحة.

إعادة ضبط التحكم في درجة الحرارة

إذا ارتفعت درجة الحرارة ولم يعمل الإبريق، يرجى الضغط على زر درجة الحرارة لإعادة ضبط التحكم في درجة الحرارة. بعد خفض درجة حرارة الإبريق، سيصبح جاهزًا للعمل على النحو المعتاد.



التخلص من الجهاز

للأجهزة الكهربائية والإلكترونية، EU/يتوافق هذا الجهاز مع توجيه الاتحاد الأوروبي 2012/19 توجيه النفايات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) والمعروف باسم الاتحاد الأوروبي للتخلص منها وإعادة استخدام نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.



برنامج معالج الطعام 5.

حدد أيقونة «معالج الطعام» (38) للدخول في وظيفة معالج الطعام.
يبلغ الوقت الافتراضي 30 ثانية ويمكن ضبطه من 10-60 ثانية.
تم قفل درجة الحرارة في هذه الوظيفة.
السرعة الافتراضية هي 5 ويمكن ضبطها من 4-6.



برنامج الفرغ 6.

حدد أيقونة «الفرغ» (39) للدخول في وظيفة الفرغ.
يبلغ الوقت الافتراضي 10 ثوان ويمكن ضبطه من 10 ثوان-4 دقائق.
تم قفل درجة الحرارة في هذه الوظيفة.
السرعة الافتراضية هي 6 ويمكن ضبطها من 1-12.



برنامج التريو 7.

حدد أيقونة «تريو» (40) للدخول في وظيفة تريو.
وقت الافتراضي هو 1 دقيقة.
تم قفل درجة الحرارة في هذه الوظيفة.
السرعة الافتراضية هي 12. اضغط على أيقونة «تريو» أو المقبض، ثم حرره للتوقف.



برنامج الوزن 8.

حدد أيقونة «الوزن» (41) للدخول في وظيفة الوزن.
الحد الأقصى للوزن هو 5000 جرام. نطاق الوزن: 5-5000 جرام.
البيان «0» جرام. ضع الطعام في الصحن، واقرأ الرقم الموضح على الشاشة. يشير ذلك LCD تعرض شاشة الرقم إلى وزن الطعام المضاف. وبعد ذلك اضغط على أيقونة «الوزن الفارع»، وسيتم محو الرقم الظاهر على الشاشة، ويتم عرض البيان «0» جرام. اضغط على أيقونة «نهاية»، وسوف يخرج الجهاز من وظيفة الوزن.



الوصفة الأوتوماتيكية

أذهب إلى «الوصفات الأوتوماتيكية» عن طريق الضغط على النقطة الرمادية الموجودة على اليسار أسفل الشاشة من القائمة يمكنك أيضًا البحث عن الوصفة (N الرئيسية للبدء (42). حرك الشاشة أو أدر المقبض لعرض جميع الوصفات (انظر الشكل المرغوبة أحيانًا بالنقر على أيقونة «إي» (43)، أو البحث عن وصفة بكلمة معينة عن طريق النقر على العدسة المكبرة (44) أو (البحث عن الوصفات حسب النوع بالنقر على أيقونة إدارة الفرز (45).

(يسمح لك الجهاز بحفظ الوصفات المفضلة والوصول إلى سجل الوصفات المطبوخة بالنقر على قائمة النقاط الثلاث (46).

يمكنك التحقق من قائمة المكونات (47) وشرح (O) بعد اختيارك ستظهر لك الشاشة جميع معلومات الوصفة (انظر الشكل طريقة الطهي (48) ونصائح الشيف (49) وقائمة الملحقات المطلوبة (50). اضغط على أيقونة «بدء» (51) لبدء الوصفة التفاعلية. اضغط على أيقونة المفضلة (52) لتضيف إلى مجموعة الوصفة المفضلة.

يمكنك اتباع الوصفة الإرشادية خطوة بخطوة وبدء عملية الطهي. (P) تحتوي الوصفة على بارمترات محددة مسبقًا (انظر الشكل ستعرض الشاشة رقم الخطوة المفعله في الأسفل (53). انقر على أيقونة أدوات المائدة (54) لمراجعة جميع عمليات خطوة بخطوة وقائمة المكونات والنصائح.

(الإعدادات ضبط واجهة المستخدم)

(Q) انقر على أيقونة الإعداد (31) للوصول إلى الإعدادات (انظر الشكل).

تحديد برنامج البخار

أثناء عملية التسخين بدرجة حرارة، فإن السرعات التي تكون متاحة هي 1-3 ستعرض الشاشة الملحق الصحيح (27.4) المسموح باستخدامه عند تحديد السرعة المناسبة أثناء جميع عمليات التسخين: ستظهر أيقونة الخفق بين السرعات 1-4، رمز الشفرة بين السرعات 1-12 أو مضرب التقليل بين السرعات 1-3، عند تحديد السرعة المناسبة.

اختر أيقونة العكس (27.2) وقم بتغيير اتجاه دوران المحرك. سوف تعرض الشاشة أيقونة الوظيفة العكسية (27.3). لن تقطع الشفرات الطعام، لكنها ستسمح بتقليبه. لن تكون هذه الوظيفة متاحة إلا بدءاً من سرعة 1-3

برامج أوتوماتيكية

الوصول إلى "البرامج الأوتوماتيكية" عن طريق الضغط على النقطة الرمادية الموجودة على اليمين أسفل الشاشة من القائمة الرئيسية للبدء (33)
يمكنك الاختيار من بين 8 وظائف معدة مسبقاً لأغراض الطهي المختلفة: العجن، نزع العروق، الطهي البطيء، الغليان، محضر (M) الطعام، التقطيع، التروبو، الوزن (انظر الشكل)

1. برنامج العجن:

حدد أيقونة "العجن" (34) للدخول في وظيفة العجن.
يبلغ الوقت الافتراضي 3 دقائق ويمكن ضبطه من 2-3 دقائق.
(م°م أو الطهي بدون درجة حرارة (0°م درجة الحرارة في هذه الوظيفة يمكن تعديلها عند قيمة 37 لا يمكن ضبط السرعة، فالوضع الافتراضي للسرعة هو 3



2. برنامج البخار:

حدد أيقونة "البخار" (35) للدخول في وظيفة البخار.
يبلغ الوقت الافتراضي 20 دقيقة ويمكن ضبطه من 1-60 دقيقة. سيبدأ المؤقت في العد التنازلي بمجرد وصول م°م درجة حرارة الماء الداخلية إلى 95
درجة الحرارة الافتراضية سريعة ويمكن تعديلها من بطيئة إلى متوسطة وسريعة
(السرعة الافتراضية هي 0 وهي قابلة للتعديل من 0-3 (يمكنك الطهي بدون أي سرعة



3. برنامج الطهي البطيء:

حدد أيقونة "الطهي البطيء" (36) للدخول في وظيفة الطهي البطيء.
يبلغ الوقت الافتراضي 60 دقيقة ويمكن ضبطه من 1-90 دقيقة
م على مراحل، تبلغ قيمة كل منها م°م إلى 100م°م ويمكن تعديلها من 60 درجة الحرارة الافتراضية هي 100 م°م.
السرعة الافتراضية هي 1 ويمكن ضبطها من 1-3



4. برنامج الغليان:

حدد أيقونة «الغليان» (37) للدخول في وظيفة الغليان.
م على مراحل، تبلغ قيمة كل منها م°م إلى 100م°م ويمكن تعديلها من 60 درجة الحرارة الافتراضية هي 100 م°م.
لا يمكن ضبط السرعة والوقت في هذه الوظيفة، ولكن ستظهر الشاشة عملية وقت الغليان أثناء الطهي



1) يمكن غسل جميع الملحقات والوعاء في غسالة الأطباق (انظر الشكل)

طريقة الاستخدام قائمة واجهة المستخدم الرئيسية

يتيح لك هذا الجهاز إمكانية الوصول إلى أنواع مختلفة من الطهي لأغراض متعددة. يمكنك الاختيار من بين وصفات تفاعلية موجهة خطوة بخطوة أو وضع الطهي اليدوي أو وظائف أوتوماتيكية أو تنزيل وصفات وتحديثات جديدة باستخدام اتصال واي (K) فاي للوصول إلى سحابة البيانات (انظر الشكل)

DIY الطهي اليدوي (وضع)

بالضغط على النقطة الرمادية في المنتصف أسفل يمين الشاشة من قائمة "DIY يمكنك الوصول إلى "الطهي اليدوي (وضع) (البداية الرئيسية 30)

انقر على خيارات "درجة الحرارة/ الوقت/ (L) سوف تعرض الشاشة خيار ضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة. (انظر الشكل السرعة) على شاشة اللمس لضبط درجة الحرارة/ الوقت/ السرعة المقابلة التي تحتاجها. بعد الانتهاء من الضبط، اضغط على أيقونة الشاشة «تشغيل» (28) وسيعمل الجهاز. سوف تتغير أيقونة الشاشة إلى وضع «التوقف المؤقت». يمكنك تغيير هذه البارمترات في أي وقت دون إيقاف الجهاز. اضغط على أيقونة «إيقاف مؤقت» إذا كنت تريد إيقاف الجهاز، قم بتغيير أي من البارمترات واستمر في الطهي. اضغط على أيقونة «توقف» (29) لإيقاف الجهاز نهائيًا

أثناء وضع الاستعداد، ستومض المبتان البيضاء والحمراء على المقبض. بمجرد بدء عملية الطهي، تشير اللبنة الحمراء الموجودة م، في أي وضع م، وتعني اللبنة البيضاء أنها أقل من 60° أسفل المقبض الدوار إلى أن درجة حرارة الطعام الحالية تتجاوز 60 عمل.

يمكنك أيضًا الوصول إلى "الإعدادات" بالضغط على أيقونة الإعداد (31) ووزن الطعام في أي وقت بالضغط على أيقونة الوزن (32)).

ضبط درجة الحرارة:

انقر شاشة اللمس «ضبط درجة الحرارة» (25). ستومض أيقونة درجة الحرارة (25.2) ورقم درجة الحرارة المحدد (25.1). قم على الفور بتحريك الأيقونة في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة. يمكنك أيضًا إدارة الزر في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة

م، كما هو الحال مع م، على أن تكون خطوة التغيير الواحدة بقيمة 5°م إلى 140°م يمكنك اختيار درجة حرارة تتراوح بين 37 م. يمكنك أيضًا أن تختار طريقة الطهي بدون درجة حرارة 40° درجة حرارة

(بمجرد بدء عملية تجهيز الطعام، ستعرض الشاشة درجة حرارة الطعام الحالية داخل الجهاز قيد الاستخدام 25.3)

ضبط الوقت:

انقر فوق شاشة اللمس "ضبط الوقت" (26) وانقر فوق الدقائق أو الثواني. ستومض أيقونة الوقت (26.2) ورقم الدقائق / الثواني المحدد (26.1). قم على الفور بتحريك الأيقونة في اتجاه عقارب الساعة لزيادة الوقت أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل الوقت. يمكنك أيضًا إدارة الزر في اتجاه عقارب الساعة لزيادة الوقت وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل الوقت

يمكنك اختيار نطاق زمني بين 00 ثانية و 90 دقيقة فواصل زمنية يبلغ كل منها ثانية واحدة/ دقيقة واحدة. بمجرد بدء عملية (الطهي، ستظهر الشاشة وقت العمل المتبقي للجهاز والوقت الإجمالي المحدد 26.3)

ضبط السرعة:

انقر شاشة اللمس «ضبط السرعة» (27). سوف تومض أيقونة السرعة (27.1). قم على الفور بتحريك الأيقونة في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة أو عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة. يمكنك أيضًا إدارة الزر في اتجاه عقارب الساعة لزيادة السرعة وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل السرعة

يمكنك اختيار نطاق سرعة يتراوح بين 1-12. يُسمح بتشغيل الجهاز على سرعة 0، مما يعني الطهي بدون أي حركة فقط عند

خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

مسؤولية أي أضرار قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء نتيجة عدم مراعاة هذه B&B TRENDS SL لا تتحمل التحذيرات.

التركيب

الوعاء

السعة القصوى للصحن هي 4.5 لتر. تجنب تجهيز الطعام الذي يحتاج إلى سعة تتجاوز 3 لترات

تنبيه



رمز «سطح ساخن» المرسوم على الوعاء

للإشارة إلى أن العنصر المحدد قد يكون ساخناً ولا يجوز لمسه دون توخي الحذر

الإعداد قبل الاستخدام

أدخل الإبريق في الوحدة الرئيسية واضغط لأسفل (C) ثبت عمود التدوير بشكل صحيح ومحكم داخل إبريق الخلاط (انظر الشكل اختر (D) الحد الأقصى)، حيث يجب أن تكون في الخلف (انظر الشكل) «Max» بقوة لتثبيته في مكانه. انتبه إلى مؤشر علامة إذا (F) أضف المكونات أو الماء إلى إبريق الخلاط (انظر الشكل). (E) ملحقات أخرى استيفاء لغرض طهي مختلف (انظر الشكل) كنت بحاجة إلى استخدام معالج الطعام، فقم بتوصيل غطاء معالج الطعام وضع المكونات مباشرة في موزع الطعام. قم بتركيب يرجى ملاحظة أن الجهاز لن يعمل إذا لم يتم وضع (G) غطاء الخلط أو غطاء معالج الطعام أو القدر البخاري (انظر الشكل) الغطاء بشكل صحيح، وستظهر نصيحة على الشاشة للبقاء من أجل إدخال الغطاء. قم بتوصيل كابلات الطاقة بالقاعدة الرئيسية وابدأ (H) التشغيل (انظر الشكل).

قائمة الملحقات

يمكنك الاختيار ما بين (B) يشمل هذا الجهاز ملحقات أخرى استيفاء لغرض طهي مختلف (انظر الشكل)

- الخفق (4)، لتحضير الصلصات واستحلابها. لتركيب الخفاقة، أدخلها مباشرة في عمود التدوير.
- مضرب التقليب (5)، لعمل الحساء، اعجن أو قلب المكونات حتى لا تلتصق بالقاعدة عند الطهي بدرجة حرارة. لتركيب مضرب التقليب، أدخله مباشرة في عمود التدوير.
- السكين (6)، للفرم، كسر الثلج وأبشر الطعام لتركيب السكين، أدخلها مباشرة في عمود التدوير.
- سلة الطهي بالبخار (7)، لطهي الوصفات التي تعد بالبخار. لتركيب سلة الطهي بالبخار، أدخلها مباشرة في عمود التدوير. (J) للإخراج، استخدم كوب القياس (15) في فتحة سلة الطهي بالبخار وقم بتدويره لتثبيته. بعد ذلك، أخرجه (انظر الشكل).
- الملوق (14)، لإنزال المكونات من جدران الصحن.

سلة الطهي بالبخار العميقة (19-16)، من أجل الطهي بالبخار على ارتفاعين. يمكن استخدامها أثناء طهي المكونات في 6. الصحن، مع الاستفادة من البخار الذي تولده. لتركيب سلة الطهي بالبخار العميقة، قم أولاً بإزالة غطاء الخلاط. بعد ذلك، ضع سلة الطهي بالبخار العميقة (17) بحيث تتطابق الألسنة الجانبية مع المقابض. سماع صوت «كليك» يعني أنها وضعت بالشكل الصحيح. إن كنت تريد الطهي على ارتفاعين، فضع سلة الطهي بالبخار السطحية (18) بالكاد أعلى من سلة الطهي بالبخار العميقة.

- معالج الطعام (20-24)، لتقطيع وفرم وطحن وخط المكونات. لتركيب قطاعة معالج الطعام، يجب أولاً إدخال ملحق عمود 7. التدوير (20) ثم غطاء معالج الطعام (22). استخدم الدفاع (24) لإدخال المكونات


بيوت المزارع؛

الفنادق، أو النزول، أو أي بيئات سكنية أخرى؛

أماكن المبيت والإفطار

لا تغمر الجهاز الرئيسي أبدًا بالماء أو بأي سائل آخر ولا تغسله تحت الصنبور. استخدم قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجهاز.

قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام

تجنب سكب أي سوائل على الموصل 

يتعرض سطح جهاز التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام

تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة الضبط غير المقصود للفصل الحراري، يجب عدم إمداد هذا الجهاز بالكهرباء من خلال جهاز فصل ووصل خارجي، مثل المؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة مرفق الكهرباء العمومي

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع 2000 متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، وينبغي ألا يستخدم مطلقًا للأغراض التجارية أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع الجهاز يجعل الضمان باطلاً أو ملغى

تحقق مما إذا كان الجهد الموضح على الجهاز يتوافق مع جهد التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز

يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن المصدر الرئيسي بيدين أو قدمين مبللتين (أو كليهما). تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض

لا تستخدم أبدًا أي ملحقات لأجزاء الجهاز من جهات تصنيع أخرى. سيصبح ضمانك ملغى إذا تم استخدام هذه الملحقات أو الأجزاء

نظف الأجزاء التي تلامس الطعام جيدًا قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

ضع الجهاز الرئيسي دائمًا على سطح مستوي وجاف ونظيف

لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز دون مراقبة

تُستخدم الملاعقة المسطحة فقط لغرف الطعام من الوعاء. تجنب استخدامها أثناء تشغيل السكين

عند تجهيز الطعام الساخن (الذي تزيد درجة حرارته عن 60 درجة مئوية) تجنب لمس كوب التعبئة

افصل الجهاز فورًا عن المصدر الرئيسي في حالة حدوث أي عطل أو تلف أو اتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من يماثلهم من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر. التزم بمرات تشغيل الملحقات على النحو المحدد في كل قسم من أقسام الدليل.

انتقل إلى قسم الصيانة والتنظيف في هذا الدليل من أجل التنظيف.

تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام.

يجب توخي الحذر عند التعامل مع سكاكين القطع الحادة، وإفراغ الإناء. وأثناء التنظيف.

كن حذرًا عند صب سائل ساخن في الخلاط إذ إنه قد يندفع خارج الجهاز بسبب البخار المفاجئ.

عليك دائمًا فصل الخلاط من القاعدة عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل تركيبه أو فكه أو تنظيفه.

عليك إيقاف الجهاز وفصله عن مزود التيار قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.

لا يُسمح للأطفال استخدام هذا الجهاز. يحفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.

يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة.

لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

لضمان الإغلاق المحكم لسكين الخلط، يُرجى عدم ترك سكين الخلط يعمل بدون حمل.

هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي وليس مخصصًا للاستخدام في تطبيقات مثل:

مناطق مطبخ العاملين في المتاجر، أو المكاتب، أو بيئات العمل الأخرى؛

نتمنى أن ينال المنتج رضاكم وسعادتكم. UFESA نود أن نشركم على اختيار

تحذير

يُرجى قراءة إرشادات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج، والاحتفاظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

الوصف

31	زر الضبط	1	غطاء فتحة التعبئة
32	زر الوزن	2	غطاء الخلاط
33	نقطة واجهة الوظيفة الأوتوماتيكية	3	جوان غطاء الخلاط
34	وظيفة العجن	4	خفق
35	وظيفة البخار	5	مضرب التقليب
36	وظيفة الطهي البطيء	6	السكين
37	وظيفة الغليان	7	سلة الطهي بالبخار
38	وظيفة معالج الطعام	8	صحن
39	وظيفة الفرغ	9	كابل الطاقة
40	وظيفة تريبو	10	المفتاح الرئيسي
41	وظيفة الوزن	11	الوحدة الأساسية
42	نقطة واجهة دليل الوصفات	12	مقبض
43	زر أي	13	شاشة العرض
44	زر البحث	14	ملوق
45	إدارة الفرز	15	كوب قياس
46	زر المفضلة/ السجل	16	جوان سلة الطهي بالبخار العميقة
47	قائمة المكونات	17	سلة الطهي بالبخار العميقة
48	شرح الوصفة	18	سلة الطهي بالبخار السطحية
49	نصائح للوصفة	19	غطاء سلة الطهي بالبخار
50	قائمة الملحقات	20	عمود التدوير
51	زر البدء	21	قطاعة معالج الطعام
52	زر إضافة المفضلة	22	جوان غطاء معالج الطعام
53	وصفة خطوة بخطوة	23	غطاء معالج الطعام
54	زر السكاكين	24	دقّاع
55	بارمتر الشبكة	25	زر درجة الحرارة
56	اللغة	26	زر المؤقت
57	عنا	27	زر السرعة
58	مساعدة	28	زر البدء/ الإيقاف المؤقت
		29	زر الإيقاف
		30	نقطة واجهة الطهي اليدوي

INFORME DE GARANTÍA

B&B TRENDS, S.L. garantiza la conformidad de este producto, para el uso al que está destinado, durante un periodo de dos años. En caso de rotura durante el periodo de garantía, el usuario tendrá derecho a la reparación o sustitución del producto sin coste alguno si el anterior no está disponible, a menos que sea imposible o desproporcionado realizar una de estas opciones. En este caso, puede optar por una reducción en el precio o la anulación de la venta, caso que deberá negociar directamente con el vendedor. Esto también cubre la sustitución de piezas de recambio, siempre que el producto se haya utilizado de acuerdo con las recomendaciones de este manual en ambos casos y no haya sido falsificado por terceros no autorizados por B&B TRENDS, S.L. La garantía no cubre ninguna parte sujeta a desgaste y fricción. Esta garantía no afecta a sus derechos como consumidor de acuerdo con las disposiciones de la Directiva 1999/44/CE para estados miembros de la Unión Europea.

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe rellenar completamente la garantía y entregarla, junto con el comprobante de compra o de entrega, para poder ejercer efectivamente los derechos de garantía.

Debe guardar esta garantía, así como la factura de compra, recibo o comprobante de entrega, para facilitar el ejercicio de sus derechos. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

A B&B TRENDS, SL. garante a conformidade deste produto para o uso para o qual foi concebido durante um período de dois anos. Em caso de avaria durante o período de vigência desta garantia, os utilizadores têm o direito à reparação ou à substituição gratuita do produto caso a reparação seja impossível, a não ser que uma dessas opções seja impossível de cumprir ou for desproporcionada. Neste caso, poderá optar por uma redução no preço ou um cancelamento da venda, qualquer uma das opções devendo ser tratada diretamente com o vendedor. A garantia também cobre a substituição de peças de reposição sempre que o produto tenha sido usado em conformidade com as recomendações especificadas neste manual nos dois casos e sempre que não tenha sido manipulado por pessoal não autorizado pela B & B TRENDS, SL. Esta garantia não é aplicável a quaisquer peças sujeitas a desgaste. Esta garantia não limita os seus direitos enquanto consumidor em conformidade com as disposições constantes da Diretiva 1999/44/CE para os Estados-Membro da União Europeia.

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Esta garantia deve ser preenchida integralmente e entregue junta com o talão de compra ou o

registro de entrega para o exercício efetivo dos direitos ao abrigo desta garantia. Esta garantia deve ser guardada pelo utilizador, bem como a fatura, talão de compra ou guia de entrega para facilitar o exercício destes direitos. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of two years. In the case of breakdown during the term of this warranty, users are entitled to repair or else the replacement of the product at no charge if the former is unavailable, unless one of these options proves impossible to fulfill or is disproportionate. In this case, you can then opt for a reduction in price or cancellation of the sale, which must be dealt with directly with the sales vendor. This also covers replacement of spare parts provided that the product has been used according to the recommendations specified in this manual for both cases, and has not been tampered with by any third party that is not authorised by B & B TRENDS, SL. The warranty will not cover any parts subject to wear and tear. This warranty does not affect your rights as a consumer in accordance with the provisions in Directive 1999/44/EC for member states of the European Union.

USE OF WARRANTY

Customers must contact a B&B TRENDS, SL., authorised Technical Service for repair of the product. Since any tampering of the same by anyone not authorised by B&B TRENDS, SL., or the careless or improper use of the same shall render this warranty null and void. The warranty must be fully com-

pleted and delivered along with the receipt or delivery docket for the effective exercise of rights under this warranty.

This warranty should be retained by the user as well as the invoice, receipt or the delivery docket to facilitate the exercise of these rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item

BON DE GARANTIE

B&B TRENDS, SL. garantit la conformité de ce produit pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu pendant une période de deux ans. En cas de panne pendant la durée de la garantie, les utilisateurs ont le droit de faire réparer ou remplacer le produit sans frais si la réparation n'est pas réalisable, à moins que l'un de ces choix soit impossible à réaliser ou soit disproportionné. Dans ce cas, vous pouvez alors opter pour une réduction du prix ou l'annulation de la vente, qui doit être traitée directement avec le vendeur. Cela couvre le remplacement des pièces de rechange à condition que le produit ait été utilisé selon les recommandations indiquées dans ce manuel pour les deux cas, et qu'il n'ait pas été manipulé par toute tierce partie n'étant pas autorisée par B & B TRENDS, SL. La garantie ne couvrira pas toute pièce d'usure. Cette garantie n'affecte pas vos droits de consommateur conformément aux dispositions de la Directive 1999/44/EC pour les états membres de l'Union européenne.

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. La garantie doit être totalement complétée et remise avec le ticket de caisse ou le bon de livraison pour l'exercice effectif des droits en vertu de la présente garantie.

Cette garantie doit être conservée par l'utilisateur ainsi que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

RAPPORTO DI GARANZIA

B&B TRENDS, SL. assicura la conformità del presente prodotto con l'utilizzo a cui è destinato per un periodo di due anni. In caso di guasto durante il periodo di validità della presente garanzia, gli utilizzatori hanno diritto alla riparazione o alla sostituzione gratuita del prodotto se la prima non è disponibile, a meno che una di queste opzioni si riveli impossibile da portare a termine o sproporzionata. In questo caso, è possibile optare per una riduzione di prezzo o per l'annullamento della vendita, che deve essere effettuato direttamente con il rivenditore. Ciò si applica anche alla sostituzione di parti di ricambio a condizione che il prodotto sia stato utilizzato secondo le raccomandazioni specificate in questo manuale in entrambi i casi, e non sia stato manomesso da terze parti non autorizzate da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre parti soggette a usura. La presente garanzia non pregiudica i diritti del consumatore in conformità con le disposizioni della Direttiva 1999/44/CE per gli Stati membri dell'Unione Europea.

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. La presente garanzia deve essere compilata e consegnata insieme alla ricevuta o alla bolla di consegna per l'effettivo esercizio dei diritti previsti dalla presente garanzia. La presente garanzia deve essere conservata dall'utilizzatore insieme alla fattura, alla ricevuta o alla bolla di consegna per facilitare l'esercizio dei suddetti diritti. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS, SL. garantiert, dass dieses Gerät für den vorgesehenen Verwendungszweck für einen Zeitraum von Im Falle eines Ausfalls während dieser Garantiezeit hat der Benutzer Anrecht auf eine kostenlose Reparatur oder andernfalls auf den kostenlosen Ersatz des Geräts, wenn es nicht repariert werden kann, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Preisminderung oder die Stornierung des Verkaufs

entscheiden. Dies müssen Sie direkt mit dem Verkäufer regeln. Gedeckt ist auch der Ersatz von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den in dieser Anleitung für beide Fälle angegebenen Empfehlungen verwendet und nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B & B TRENDS, SL autorisiert sind. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile. Diese Garantie beeinträchtigt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL. wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL. autorisierte Personen oder unvorsichtige oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Der Garantieschein muss vollständig ausgefüllt und zusammen mit der Quittung oder dem Lieferschein eingereicht werden, damit die Garantie in Anspruch genommen werden kann. Der Benutzer sollte diese Garantie sowie die Rechnung, Quittung oder den Lieferschein aufbewahren, um die Ausübung dieser Rechte zu ermöglichen. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

B&B TRENDS, S.L. гарантира съответствието на този продукт за употребата, за която е предназначен, за срок от две години. В случай на повреда по време на гаранционния му срок, потребителите имат право да ремонтират или безплатно да заменят продукта, ако не е невъзможно да се ремонтира, освен ако се окаже, че един от тези варианти не е възможно да бъде приложен на практика или че е непропорционален. В този случай можете да предпочетете отбив от цената или отмяна на продажбата, за което можете да се договорите направо с продавача. Това покрива и замяната на резервни части, но при условие че продуктът е използван съгласно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, и няма намеса от страна на трето лице, което да не е упълномощено от B & B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива части, които се амортизират. Тази гаранция не засяга Вашите права като потребител в съответствие с разпоредбата в Директива 1999/44/ЕО за държавите членки на Европейския съюз.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице , или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Гаранцията трябва да се попълни

изцяло и да се предаде заедно с касовата бележка или товарителницата за действителното упражняване на правата по тази гаранция.

Тази гаранция следва да се запази от потребителя, като същото важи и за фактурата, касовата бележка или товарителницата, за да се улесни упражняването на тези права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

Тقرير الضمان

تضمن شركة B&B TRENDS, SL امتثال هذا المنتج مع الاستخدام الذي يقصد به لمدة عامين. في حالة التعطل خلال فترة هذا الضمان، يحق للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلًا أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضًا استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقًا للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص له من قبل شركة B&B TRENDS, S.L. لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقًا للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/1999 للدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي.

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية المعتمدة من شركة B&B TRENDS, S.L. لإصلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص غير مرخص له من قبل B&B TRENDS, S.L. أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام الضمان بالكامل

وتسليمه مع ورقة الاستلام أو التسليم للممارسة الفعالة للحقوق بموجب هذا الضمان.

يجب أن يحتفظ المستخدم بهذا الضمان بالإضافة إلى الفاتورة أو الإيصال أو ورقة التسليم لتسهيل ممارسة هذه الحقوق. بالنسبة إلى الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشتريتها منها المنتج.



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE (TAS), SERVIÇO DE ATENÇÃO TÉCNICA (SAT)
SERVICE TECHNIQUE (ST), SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA (SDAT)

(+34) 902 997 053
sat@bbtrends.es

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24
P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) España
C.I.F. B-86880473
www.bbtrends.es

Consulte el SAT autorizado más cercano en <https://sat.ufesa.com/>
Check out your nearest service station at <https://sat.ufesa.com/>

B&B TRENDS, S.L.

C. Cataluña, 24
P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda
(Barcelona) España
C.I.F. B-86880473
www.bbtrends.es

ufesa

B&B TRENDS, S.L. · C.I.F. B-86880473
C. Catalunya, 24 P.I. Ca N'Oller 08130
Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España
www.bbtrends.es

Ver. 09/2021