

# ufesa

## TotalChef<sup>RK3</sup>

Robot de cocina multifunción



**ES** manual de instrucciones

**PT** manual de instruções

**EN** instructions manual

**FR** mode d'emploi

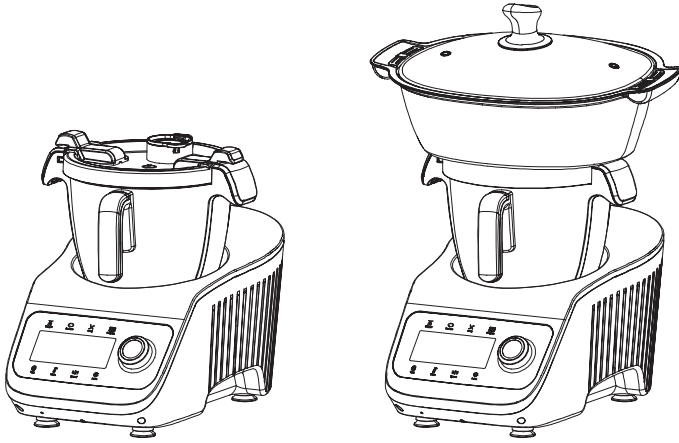
**IT** manuale di istruzioni

**DE** bedienungsanleitung

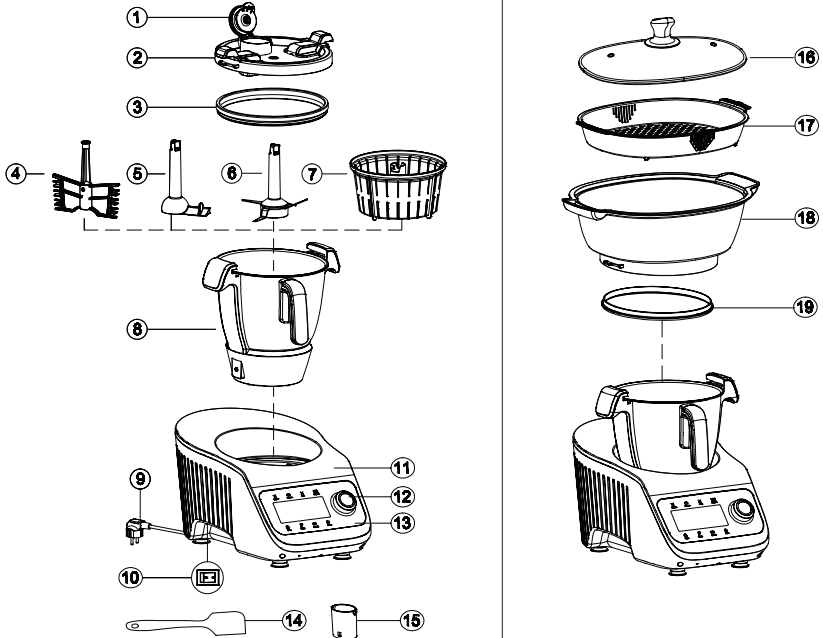
**BG** Ръководство за инструкции

**AR** تعليمات الاستخدام

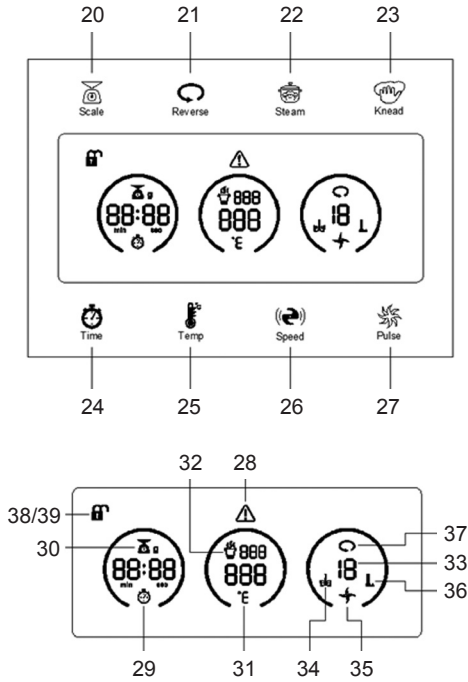
A



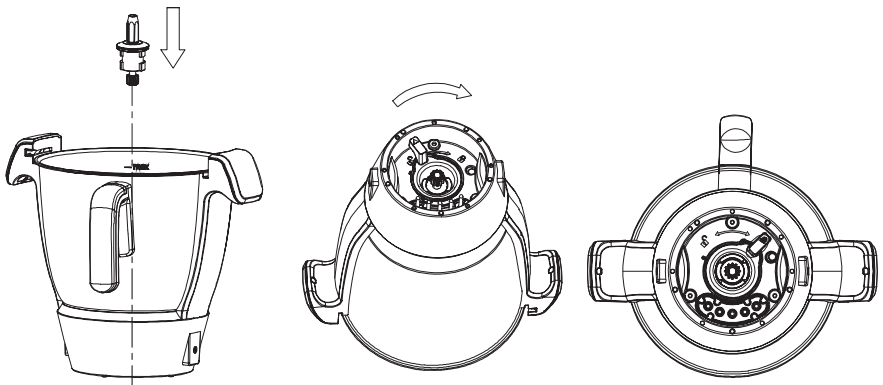
B



C



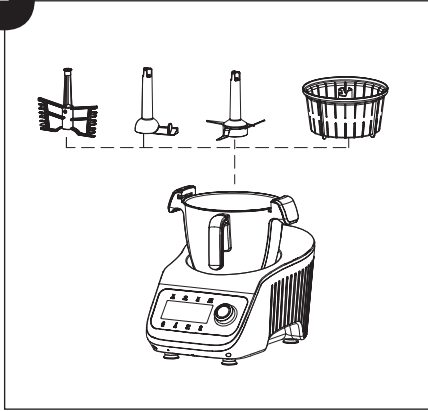
D



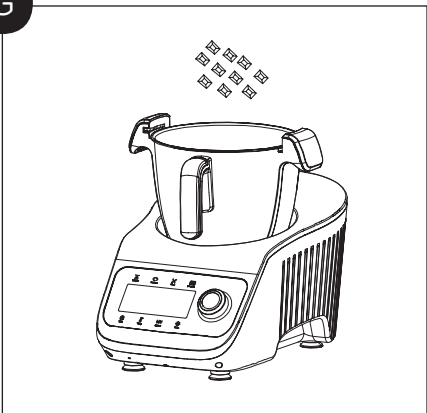
E



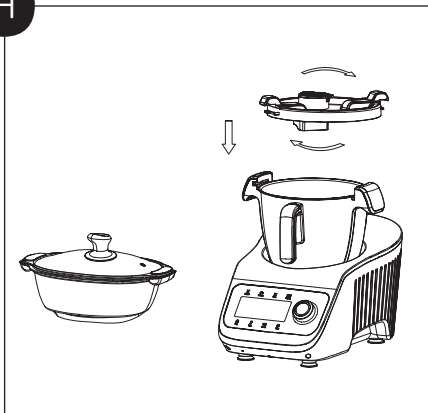
F



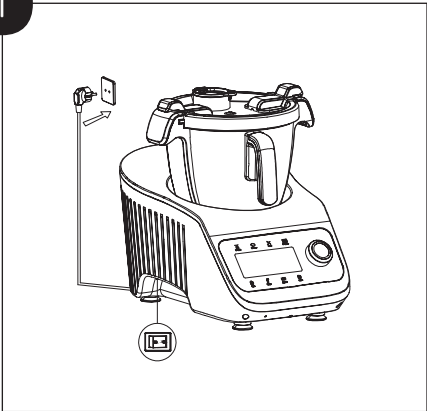
G



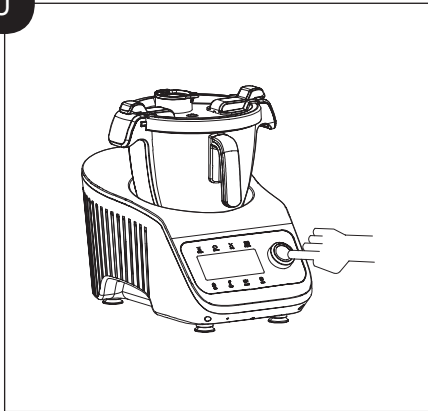
H



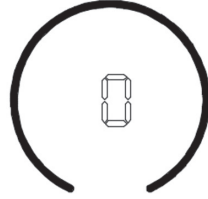
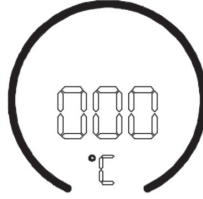
I



J



K



L



Time

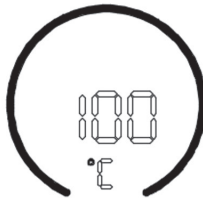


Temp

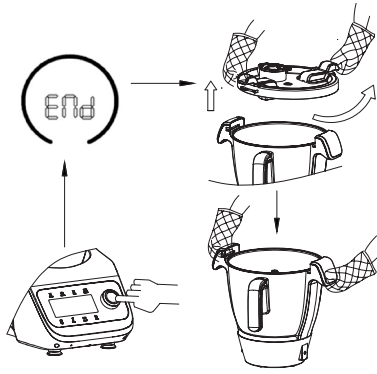


Speed

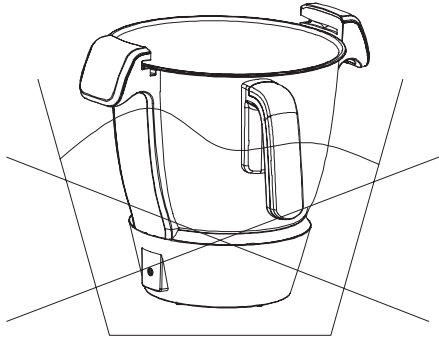
M



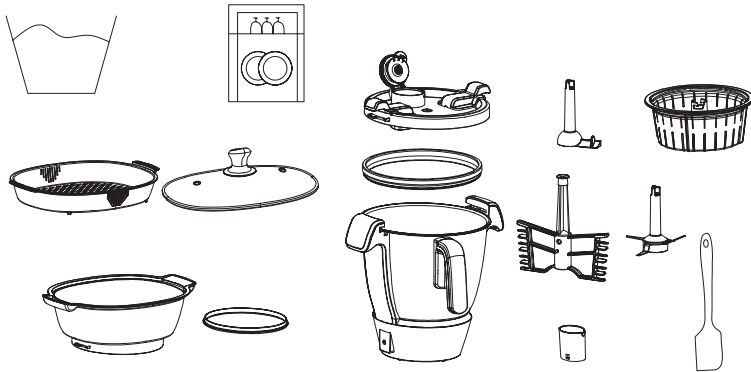
N



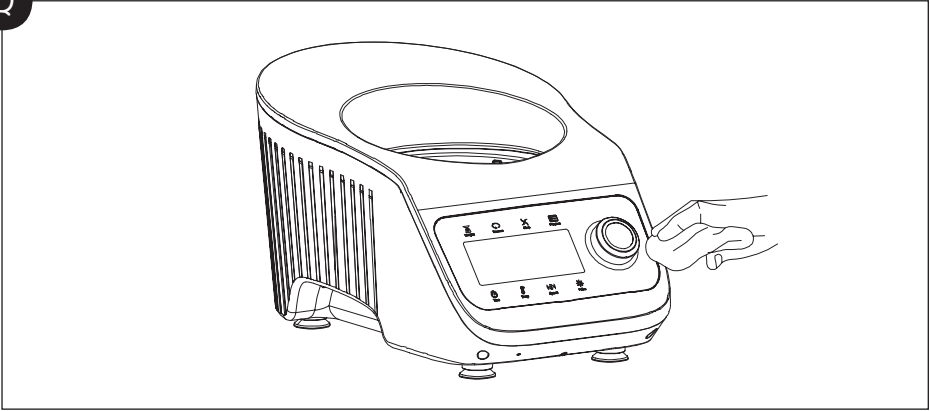
O



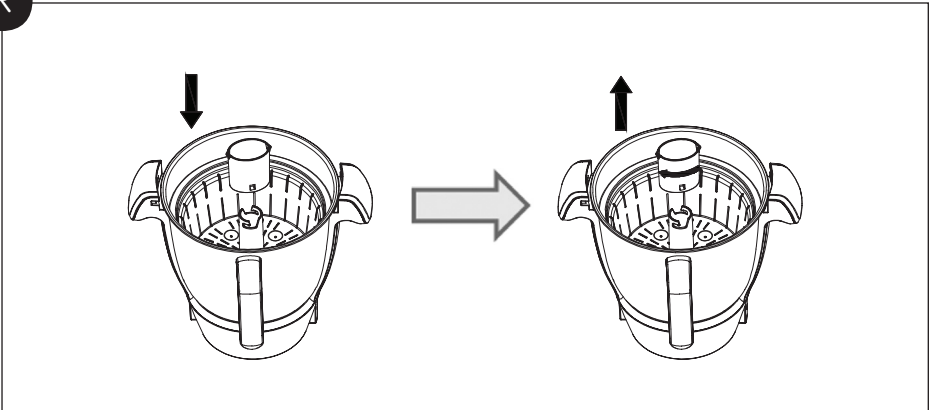
P



Q



R



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

## ADVERTENCIA

Por favor, lea las instrucciones de uso detenidamente antes de utilizar el producto. Guárdelas en un lugar seguro para futuras consultas.

## DESCRIPCIÓN

1	Tapón	21	Botón de giro inverso
2	Tapa de la licuadora	22	Botón de vapor
3	Cierre de la tapa de la licuadora	23	Botón de amasar
4	Batidora	24	Botón del temporizador
5	Paleta de remover	25	Botón de temperatura
6	Cuchilla	26	Botón de velocidad
7	Cesta de vapor	27	Botón turbo
8	Jarra de la licuadora	28	Icono de advertencia
9	Cable de alimentación	29	Pantalla de tiempo
10	Interruptor principal	30	Icono del peso
11	Unidad base	31	Pantalla de temperatura
12	Botón	32	Pantalla de temperatura de los alimentos
13	Pantalla de visualización	33	Pantalla de velocidad
14	Espátula	34	Icono de la batidora
15	Vaso medidor	35	Icono de la cuchilla
16	Tapa de la cesta de la vaporera	36	Icono de la paleta de remover
17	Cesta de la vaporera, llana	37	Icono de giro inverso
18	Cesta de la vaporera, profunda	38	Icono de bloqueo
19	Cierre de la cesta de la vaporera profunda	39	Icono de desbloqueo
20	Botón de peso		

## 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 móviles.

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

Este aparato puede utilizarse por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia, si se les ha proporcionado la supervisión o las instrucciones adecuadas respecto al uso de un modo seguro y son conscientes de los riesgos que conlleva.

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 corte térmico, 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 hasta 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 3,5 litros. ¡No procese comida de más de 2,3 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 D). Inserte la jarra en la unidad principal y presione firmemente hacia abajo para fijarla en su lugar (véase la figura E). Elija diferentes accesorios para diferentes tipos de cocción (véase la figura F), añada los ingredientes o el agua a la jarra (véase la figura G) y coloque la tapa (véase la figura H).

## CÓMO USAR EL PRODUCTO

### Estado de espera:

Enchufe el cable de alimentación a la base principal y enciéndalo (véase la figura I).

El botón giratorio (12) se puede utilizar para ajustar la temperatura, la hora, la velocidad o para seleccionar un programa diferente. Pulse el botón giratorio y se suspenderá la cocción. Si presiona

de nuevo el botón, volverá a iniciarse la cocción. Pulse el botón durante un tiempo prolongado y el robot dejará de cocinar. Pulse el botón después de terminar todos los ajustes y empezará la cocción. Se cancelará automáticamente si presiona durante un tiempo prolongado el botón durante el ajuste. Cuando termine de cocinar, el panel de visualización mostrará «end» (fin). Pulse el botón y el robot entrará en modo de espera. Cuando termine de pesar los ingredientes, mantenga pulsado el botón durante un segundo y saldrá del programa de pesaje.

El panel táctil parpadeará. Seleccione el botón giratorio (12) para entrar en el modo de espera (véase la figura J). El área de la pantalla LCD mostrará lo que se indica a continuación: Pantalla «Time» (Tiempo): «00:00», pantalla «Temperature» (Temperatura): «000», pantalla «Speed» (Velocidad): «00» (véase la figura K). Seleccione la función que necesite según lo desea.

## Resumen de los botones táctiles:



Scale

### 1. Botón de pesaje (20):

El peso máximo es de 5000 g. Rango de peso: 5-5000 g. Pulse el botón de «Pesaje» en estado de espera, en la pantalla LCD aparecerá «0000». Coloque entonces la comida en el recipiente, lea el número que aparecerá en la pantalla LCD. Ese será el peso de la comida añadida. Luego pulse el botón de «Pesaje» de nuevo, el número de la pantalla LCD se borrará y se mostrará «0000». Si mantiene pulsado el botón de «Pesaje» más de 2 segundos, el aparato saldrá de la función de pesaje.



Reverse

### 2. Botón de giro inverso (21):

Pulse el «botón de giro inverso» y el motor se invertirá. El rango de velocidad permitido es de 1 a 3. Pulse de nuevo el botón para cancelar el giro inverso.



Steam

### 3. Botón de vapor (22):

Seleccione «botón de vapor» para entrar en el programa de vapor. Tiempo: el tiempo predeterminado es de 20 minutos y se puede ajustar de 1 a 60 minutos. El temporizador comenzará la cuenta atrás una vez que la temperatura del agua interior llegue a 100 °C. Temperatura: la temperatura por defecto es de 120 °C y se puede ajustar desde 100 °C a 120°C. La velocidad en esta función está bloqueada. Pulse el botón para iniciar un programa después de la configuración.



Knead

### 4. Botón de amasar (23):

Seleccione «botón de amasar» para entrar en el programa de amasado. Tiempo: el tiempo predeterminado es de 3 minutos y se puede ajustar de 2 a 4 minutos. La temperatura en esta función se puede ajustar desde 0 a 37 °C. La velocidad en esta función se puede ajustar entre 1-2. Pulse el botón para iniciar un programa después de la configuración.



Time

### 5. Botón de tiempo (24):

Pulse el botón de «Tiempo» y luego gire el botón para ajustar el tiempo (segundos o minutos). Rango de tiempo: 00 segundos - 90 minutos.



Temp

### 6. Botón de temperatura (25):

Pulse el botón «Temperatura» y luego gira el botón para fijar la temperatura deseada. Rango de temperatura: 37 °C - 140 °C. Después de los 40 °C, la temperatura aumentará en intervalos de 5 °C.



Speed

### 7. Botón de velocidad (26):

Pulse el botón de «Velocidad» y luego gira el botón para seleccionar la velocidad deseada. Rango de velocidad: 00 - 12.



Pulse

### 8. Botón turbo (27):

Función de aceleración de velocidad rápida. Puede utilizarlo para mezclar alimentos rápidamente. Manteniendo pulsado el botón «Turbo», el aparato empezará a funcionar instantáneamente a la velocidad máxima de 12. Si suelta el botón, el aparato recuperará inmediatamente la velocidad de funcionamiento anterior.

Cuando la temperatura del recipiente sea o esté cerca de los 60 °C, no podrá utilizarse el botón «Turbo» y aparecerá el icono de advertencia (28). ⚠

## Resumen del panel de control:

Pulse el botón de Tiempo/Temperatura/Velocidad para configurar las opciones según sus necesidades (véase la figura L).

Después de realizar los ajustes necesarios, presione el botón y el robot empezará a funcionar (véase la figura M). Puede cambiar el Tiempo/Temperatura/Velocidad en cualquier momento sin detener el aparato.

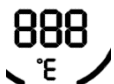
### 1. Pantalla de tiempo (29):



Puede elegir un rango de tiempo entre 00 segundos y 90 minutos. El ajuste se realiza a través de los siguientes pasos: presione el botón de tiempo y gire el botón en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo y en el sentido contrario a las agujas del reloj para reducirlo.

Cuando se selecciona la «función de pesaje», se mostrará el icono luminoso (30) ⚖.

### 2. Pantalla de temperatura (31):



Puede elegir un rango de temperatura entre 37 °C - 140 °C. Pulse el botón de temperatura y gire el botón en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura y en el sentido contrario para reducirla.

Una vez iniciado el proceso de cocción, la pantalla mostrará la temperatura actual de los alimentos del aparato en funcionamiento (32). 🌡 888

### 3. Pantalla de velocidad (33):



Puede elegir un rango de velocidad entre 00 - 12. Pulse el botón de velocidad y gire el botón en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la velocidad y en el sentido contrario para reducirla.

Durante el proceso de calentamiento solo podrá seleccionar la velocidad de 1 a 3.

La pantalla mostrará el accesorio correcto a utilizar cuando seleccione la velocidad adecuada durante todo el proceso de calentamiento: se mostrará el icono de la batidora

(34) entre las velocidades 1-4, el icono de la cuchilla (35) entre las velocidades 1-12 o la paleta de remover (36) entre las velocidades 1-3 cuando seleccione la velocidad adecuada.

Elija el icono de giro inverso (37) ↻ y cambie la rotación del motor. Las cuchillas no cortarán la comida.

El icono del bloqueo (38/39) 🔒 indicará que la tapa se ha colocado correctamente. El aparato entrará en modo de espera y estará listo para funcionar. Cuando la tapa no está bien colocada, el aparato no funcionará.

Después de la cocción, el panel de visualización mostrará «end» (fin). Pulse el botón giratorio para detener la cocción. Si quiere suspender el programa durante la cocción, presione el botón giratorio. Presione de nuevo el botón para que el robot siga cocinando. El robot dejará de cocinar si presiona durante un tiempo prolongado el botón giratorio (véase la figura N).

La jarra se puede lavar con un paño seco o con agua, pero no se debe sumergir en agua. No la coloque

en el lavavajillas (véase la figura O). Todos los accesorios son aptos para el lavavajillas (véase la figura P). Después de cada uso, limpie la unidad principal con un paño húmedo (véase la figura Q).

## Cómo usar la vaporera:

La vaporera es perfectamente adecuada para preparar algunos alimentos como verduras con carne, salchichas, pan al vapor, pescado al vapor, etc.

Puede usar la vaporera en cualquiera de las siguientes dos combinaciones:

### **Combinación 1: Tapa (16) + vaporera (Bandeja) (17) + Vaporera (18)**

Utilice esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

### **Combinación 2: Tapa (16) + Vaporera (18)**

Utilice esta combinación para una mayor cantidad del mismo alimento, por ejemplo, verduras, patatas o grandes trozos de carne o salchichas.

Siga los siguientes pasos:

1. Instale la cuchilla, y luego instale el recipiente en el aparato principal.
2. Añada el agua (0,5L ≤ agua ≤ 2,3L) en el recipiente. (Precaución: El agua del recipiente debe ser de más de 0,5 litros. Puede usarse 0,5L de agua para cocer al vapor la comida durante 30 minutos).
3. Coloque el anillo hermético en la tapa del recipiente, y luego cubra la tapa del recipiente.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que quede bloqueada en su posición.
5. Coloque la vaporera.
6. Coloque la comida en la vaporera, y luego cubra la tapa.
7. Enchufe y presione el botón «On/Off» (Encendido/Apagado).
8. Ajuste la velocidad (01), el tiempo y la temperatura que necesite.
9. Presione el botón «Start/Stop» (Inicio/Pausa), el aparato empezará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta atrás.
10. Escuchará un «Beep» (pitido) una vez haya terminado el programa. Todos los ajustes se borrarán y el aparato volverá al estado de espera.
11. Después del uso, apague el aparato principal y quite la tapa de la vaporera.
12. Saque la comida procesada de la vaporera.

### **Precaución:**

1. Peligro de quemaduras por vapor caliente y agua condensada caliente.
2. Nunca calentar el recipiente cuando esté vacío.
3. Si la tapa no está bien colocada, el vapor se escapará y la comida dentro de la vaporera no se cocinará adecuadamente.
4. Nunca deje el vaso medidor en la tapa del recipiente cuando use la vaporera.
5. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipúlelo con cuidado.
6. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Sujete el recipiente por el asa para moverlo.
7. 30 minutos de cocción al vapor requieren 0,5 litros (500 ml) de agua, hay que añadir unos 250 ml de agua por cada 15 minutos adicionales.

## Cómo usar el accesorio de remover (Mariposa):

La mariposa le ayudará a conseguir los mejores resultados batiendo cremas, mayonesa o la clara de un huevo.

### **Instalar/quitar la mariposa (4):**

1. Sostenga el extremo de la forma de la mariposa.
2. Inserte la mariposa en la parte superior del eje de transmisión.

### **Cómo usar la mariposa:**

Siga los siguientes pasos:

1. Instale el eje conductor y la mariposa en el recipiente.
2. Coloque la comida en el recipiente.
3. Luego coloque la tapa.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que quede bloqueada en su posición.
5. Enchúfelo y presione el botón «On/Off» (Encendido/Apagado).
6. Fije el tiempo y la velocidad que necesite. Presione el botón «Start/Stop» (Inicio/Pausa), el aparato empezará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Si se salta el ajuste del temporizador, el temporizador empezará la cuenta atrás.
7. Escuchará un «Beep» (pitido) una vez haya terminado el programa. Todos los ajustes se borrarán y el aparato volverá al estado de espera.
8. Después del uso, apague el aparato principal. Quite la tapa del recipiente.
9. Saque la comida procesada del recipiente.

**Precaución:**

1. ¡Enciéndelo solo después de colocar correctamente la mariposa en su sitio!
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando la cuchilla esté en movimiento y la mariposa esté colocada.

**Cómo usar la cesta interior:**

La cesta interior es adecuada para cocinar alimentos en pequeñas cantidades, como arroz, pescado y carne.

Instale la cesta interior: (7)

1. Ponga la cesta interior en el recipiente, e instale la tapa del recipiente correctamente.
2. Inserte el recipiente en el aparato principal.

**Uso de la cesta interior:**

Siga los siguientes pasos:

1. Añada agua al recipiente.
2. Coloque la cesta interior en el recipiente y añada la comida en la cesta.
3. Luego coloque la tapa.
4. Gire la tapa del recipiente hasta que quede bloqueada en su posición. Coloque el vaso medidor en la tapa del recipiente.
5. Enchúfelo y presione el botón «On/Off» (Encendido/Apagado).
6. Ponga la hora, la velocidad (01-04) y la temperatura que necesita. Presione el botón «Start/Stop» (Inicio/Pausa), el aparato empezará a funcionar y el temporizador iniciará la cuenta atrás. Si se salta el ajuste del temporizador, el temporizador empezará la cuenta atrás.
7. Escuchará un «Beep» (pitido) una vez haya terminado el programa. Todos los ajustes se borran y el aparato vuelve al estado de espera.
8. Después del uso, apague el aparato principal. Quite la tapa del recipiente y retire la cesta interior. Coloque el vaso medidor en la ranura de la cesta interior, gírelo para fijarlo y luego retírelo para sacarlo (R).
9. Saque la comida procesada de la cesta.

**Precaución:**

1. La cantidad máxima de agua añadida en el recipiente debe ser de 600 ml y con la cesta en el nivel bajo.
2. Peligro de quemaduras por vapor caliente y agua condensada caliente.
3. El vapor caliente y el agua condensada caliente son peligrosos. Por favor, manipúlelo con cuidado.
4. No toque la parte metálica del recipiente mientras esté caliente. Sujete el recipiente por el asa para moverlo.

## GUÍA DE PROCESAMIENTO

Accesorio	Función	Velocidad	Tiempo	Temperatura°C
Cuchilla para cortar (6)	Licuadora	12	2 minutos	Capacidad máxima: 920 g de zanahoria 1380 g de agua
	Amasado	Amasado	2 minutos	500 g de harina + 250 g de agua + 20 g de aceite

## 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 se pueden lavar 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. 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.

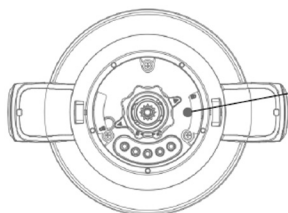
## CÓDIGOS DE ERROR

Código	Estado	Solución
E1	«E1» se muestra en la pantalla LCD, y se escucha un pitido.	Sobrecarga del motor. Desenchufe el dispositivo y déjelo enfriar durante una hora. Una vez transcurrido ese tiempo, el robot estará listo para volver a usarse.
E2	«E2» se muestra en la pantalla LCD, y se escucha un pitido.	No se detectó ningún sensor de pesaje o el sensor de pesaje está dañado.
E3	«E3» se muestra en la pantalla LCD, y se escucha un pitido.	No se ha instalado el recipiente. Instálelo de acuerdo a las instrucciones de operación. NTC dañada.
E5	«E5» se muestra en la pantalla LCD, y se escucha un pitido.	No hay agua para la función de vapor. Añada agua e inicie de nuevo el robot.
Fin	«End» (Fin) se muestra en la pantalla LCD, y se escucha un pitido.	Fin del programa. Pulse el botón y vuelva al modo de espera.



## 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.



Botón de temperatura.  
Púlselo y selecciónelo

## 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	21	Botão “Rotação inversa”
2	Tampa do liquidificador	22	Botão “Vapor”
3	Vedante da tampa do liquidificador	23	Botão “Amassar”
4	Bater	24	Botão “Temporizador”
5	Pá para mexer	25	Botão “Temperatura”
6	Lâmina	26	Botão “Velocidade”
7	Cesto de cozedura a vapor	27	Botão “Pulsar”
8	Copo do liquidificador	28	Ícone de aviso
9	Cabo de alimentação	29	Indicador de tempo
10	Botão principal	30	Ícone de peso
11	Unidade base	31	Indicador de temperatura
12	Manípulo	32	Indicador de temperatura dos alimentos
13	Ecrã dos indicadores	33	Indicador de velocidade
14	Espátula	34	Ícone do programa para mexer
15	Copo de medição	35	Ícone da lâmina
16	Tampa para o cesto vaporizador	36	Ícone da pá para mexer
17	Cesto vaporizador, bandeja	37	Ícone de rotação inversa
18	Cesto vaporizador, fundo	38	Ícone de bloqueio
19	Vedante do cesto vaporizador fundo	39	Ícone de desbloqueio
20	Botão “Pesagem”		

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços 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: a 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 utilitário.**

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 puxador.

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 3,5 litros. Não processe alimentos com volume superior a 2,3 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 D). Insira o copo na unidade principal e pressione com firmeza para o fixar no lugar (ver figura E). Escolha entre os diferentes acessórios para os diferentes tipos de cozinhado (ver figura D), adicione os ingredientes ou a água ao copo (ver figura G) e coloque a tampa do recipiente (ver figura H).

## COMO UTILIZAR

### Modo de espera:

Encaixe o cabo de alimentação na base principal e ligue o aparelho (ver figura I).

O manípulo rotativo (12) pode ser utilizado para definir a temperatura, o tempo, a velocidade ou um programa diferente. Prima o manípulo e o robot de cozinha irá suspender o funcionamento. Continua a

cozinhar se premir o manípulo novamente. Mantenha o manípulo premido e o robot de cozinha irá parar de cozinhar. Prima o manípulo após ter feito todas as configurações e o robot de cozinha irá iniciar o funcionamento. Durante as configurações, estas serão automaticamente canceladas se mantiver o manípulo premido. Quando terminar de cozinhar, o painel do ecrã irá exibir “fim”. Prima o manípulo e o robot de cozinha irá entrar em modo de espera. Depois de terminar a pesagem, mantenha o botão premido por alguns segundos e o aparelho sairá da função de pesagem.

O painel digital irá piscar. Rode o manípulo rotativo (12) para ativar o modo de espera (ver figura J). A área do ecrã LCD é exibida da seguinte forma: Indicador de “tempo”: “00:00”, Indicador de “temperatura”: “000”, Indicador de “velocidade”: “00” (ver figura K). Selecione a função pretendida.

## Funcionamento dos botões:



Scale

### 1. Botão “Pesagem” (20):

O peso máximo suportado é de 5000 g. Intervalo de peso: 5-5000 g. Prima o botão “Pesagem” em modo de espera. O painel LCD indica “0000”. Introduza os alimentos no recipiente e confira o número que aparece no LCD. Esse será o peso dos alimentos adicionados. Depois, prima novamente o botão “Pesagem”: a quantidade indicada pelo painel LCD será apagada e aparecerá “0000”. Mantenha o botão “Pesagem” pressionado durante mais de 2 segundos e o aparelho sairá da função de pesagem.



Reverse

### 2. Botão “Rotação inversa” (21):

Prima o botão “rotação inversa” e o motor irá trabalhar de forma inversa. O intervalo de velocidades vai de 1 a 3. Prima novamente o botão para cancelar o funcionamento inverso.



Steam

### 3. Botão “Vapor” (22):

Selecione o botão “vapor” para ativar o programa de vapor. Tempo: o tempo predefinido é de 20 minutos e é ajustável entre 1 a 60 minutos. O temporizador irá iniciar a contagem decrescente assim que a água no interior atingir os 100 °C. Temperatura: a temperatura predefinida é de 120 °C e é ajustável entre 100 °C e 120 °C.

Nesta função a velocidade está bloqueada.

Prima o manípulo para iniciar um ciclo depois de ter efetuado as configurações.



Knead

### 4. Botão “Amassar” (23):

Selecione o botão “amassar” para ativar o programa de amassar.

Tempo: o tempo predefinido é de 3 minutos e é ajustável entre 2 a 4 minutos.

A temperatura nesta função é ajustável entre 0 e 37 °C.

A velocidade nesta função pode ser ajustada entre 1 e 2.

Prima o manípulo para iniciar um ciclo depois de ter efetuado as configurações.



Time

### 5. Botão “Temporizador” (24):

Prima o botão “Temporizador” e rode o manípulo para definir o tempo (em segundos ou minutos). Intervalo de tempo: 00 segundos a 90 minutos.



Temp

### 6. Botão “Temperatura” (25):

Prima o botão “Temperatura” e rode o manípulo para definir a temperatura de que precisa. Intervalo de temperatura: 37 °C a 140 °C. Ao atingir os 40 °C, a temperatura irá aumentar gradualmente em intervalos de 5 °C.



Speed


### 7. Botão “Velocidade” (26):

Prima o botão “Velocidade” e rode o manípulo para selecionar a velocidade de que precisa. Intervalo de velocidade: 00 a 12.



Pulse

### 8. Botão “Pulsar” (27):

Função de aceleração rápida da velocidade. Pode utilizá-la para misturar alimentos rapidamente. Mantenha o botão “Pulsar” pressionado e o aparelho começa instantaneamente a funcionar à velocidade mais elevada (12). Se deixar de carregar no botão, o aparelho voltará imediatamente à anterior velocidade de funcionamento. Quando a temperatura atual do recipiente for igual ou superior a 60 °C, o botão “Pulsar” não poderá ser utilizado e o ícone de aviso (28)  será apresentado.

## Funcionamento do painel de controlo:

Prima o botão “Temporizador”/“Temperatura”/“Velocidade” para configurar (ver figura L).

Depois de ter efetuado as configurações, prima o manípulo e o aparelho começará a funcionar (ver figura M). Pode alterar o “Temporizador”/“Temperatura”/“Velocidade” a qualquer momento sem ter de parar o aparelho.

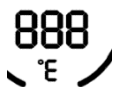
### 1. Indicador de tempo (29):




Pode escolher um intervalo de tempo entre 00 segundos e 90 minutos. Este ajuste é realizado da seguinte forma: prima o botão “temporizador” e rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar o tempo e na direção oposta para reduzir o tempo.

Quando a função de “pesagem” está selecionada, irá surgir um pequeno ícone (30) .

### 2. Indicador de temperatura (31):



Pode escolher um intervalo de tempo entre 37 °C e 140 °C. Prima o botão “temperatura” e rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a temperatura e na direção oposta para reduzir a temperatura.

Assim que o processo de confeção seja iniciado, o ecrã irá exibir a temperatura atual dos alimentos no aparelho em funcionamento (32). 


### 3. Indicador de velocidade (33):




Pode escolher um intervalo de velocidade entre 00 e 12. Prima o botão “velocidade” e rode o manípulo no sentido dos ponteiros do relógio para aumentar a velocidade e na direção oposta para reduzir a velocidade.

Durante a fase de aquecimento, apenas estão disponíveis as velocidades 1 e 3.

O ecrã irá exibir o acessório que pode ser utilizado quando é selecionada a velocidade correta ao longo de todo o processo de aquecimento: irão surgir o ícone de bater (34) entre as velocidades 1 e 4, o ícone da lâmina (35) entre as velocidades 1 e 12 ou a pá para mexer (36) entre as velocidades 1 e 3, consoante a velocidade selecionada.

Selecione o ícone de rotação inversa (37)  para alterar a direção de rotação do motor. As lâminas não irão cortar os alimentos.

O ícone de bloqueio (38/39)  irá confirmar que a tampa está colocada corretamente. O aparelho está em modo de espera e pronto a funcionar. Quanto a tampa não estiver corretamente colocada, o aparelho não irá funcionar.

Depois de cozinhar, o painel do ecrã irá exibir “fim”. Prima o manípulo rotativo para que o dispositivo pare de funcionar. Caso pretenda suspender a confeção, prima o manípulo rotativo. Prima novamente para continuar a cozinhar. O aparelho irá parar de cozinhar se mantiver pressionado o manípulo rotativo (ver figura N).

O copo pode ser lavado com um pano seco ou com água, mas não deve ser mergulhado em água. Não colocar na máquina de lavar loiça (ver figura O). Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça (ver figura P). Depois de cada utilização, limpar corretamente a unidade principal com um pano húmido (ver figura Q).

## Como utilizar o vaporizador:

O vaporizar é adequado para a preparação de alimentos tais como vegetais com carne, salsichas, pão a vapor, peixe a vapor, etc.

Pode utilizar os vaporizadores nas duas seguintes combinações:

### **Combinação 1: Tampa (16) + vaporizador (bandeja) (17) + cesto vaporizador (18)**

Utilize esta combinação para cozinhar diferentes tipos de alimentos.

### **Combinação 2: Tampa (16) + cesto vaporizador (18)**

Utilize esta combinação para cozinhar uma maior quantidade de alimentos do mesmo tipo, como por exemplo, vegetais, batatas ou grandes volumes de carne ou salsichas.

Siga os seguintes passos:

1. Instale a lâmina e, depois, instale o recipiente no aparelho principal.
2. Acrescente a água (mínimo de 0,5 l e máximo de 2,3 l) no recipiente. (Atenção: O volume de água no recipiente deve ser superior a 0,5 litros. 0,5 litros de água servem para cozinhar alimentos a vapor durante 30 minutos).
3. Coloque a argola resistente ao ar na tampa do recipiente e tape-o.
4. Rode a tampa do recipiente até esta ficar bloqueada na posição correta.
5. Coloque o vaporizador.
6. Coloque os alimentos no vaporizador e tape-o com a tampa.
7. Ligue à tomada e prima o botão "Ligar/Desligar".
8. Configure a velocidade (01), o tempo e a temperatura de que precisa.
9. Prima o botão "Iniciar/Parar". O aparelho vai começar a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente.
10. Será emitido um "Bip" assim que o tempo de funcionamento terminar. Todas as configurações são eliminadas e o aparelho volta ao modo de espera.
11. Após a utilização, desligue o aparelho principal e retire a tampa do vaporizador.
12. Retire os alimentos cozinhados do vaporizador.

### **Atenção:**

1. Risco de queimadura por vapor quente ou água condensada quente.
2. Nunca aquecer o recipiente quando este estiver vazio.
3. Se a tampa não for colocada adequadamente, o vapor irá sair do interior e os alimentos colocados no vaporizador não ficarão cozidos adequadamente.
4. Nunca deixe o copo de medição sobre a tampa do recipiente ao utilizar o vaporizador.
5. O vapor quente e a água condensada quente são perigosos. Manusear com cuidado.
6. Não toque nas partes metálicas do recipiente enquanto este estiver quente. Pegue unicamente na pega do recipiente para o mover.
7. Uma cozedura a vapor durante 30 minutos requer 0,5 litros (500 ml) de água. Precisa acrescentar cerca de 250 ml de água por cada 15 minutos adicionais.

## Como utilizar o acessório para mexer (Borboleta):

A borboleta pode ajudar a obter os melhores resultados ao bater natas, maionese ou claras de ovos.

### **Inserir/remover a borboleta (4):**

1. Segure a extremidade maior da borboleta.
2. Insira a borboleta na parte superior da lâmina.

### **Utilizar a borboleta:**

Siga os seguintes passos:

1. Coloque a lâmina e a borboleta no recipiente.
2. Coloque os alimentos no recipiente.



3. Tape-o com a tampa.
4. Rode a tampa do recipiente até esta ficar bloqueada na posição correta.
5. Ligue à tomada e prima o botão “Ligar/Desligar”.
6. Defina o tempo e a velocidade de que precisa. Prima o botão “Iniciar/Parar”. O aparelho vai começar a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente. Se ignorar a definição do temporizador, este começará a contar.
7. Será emitido um “Bip” assim que o tempo de funcionamento terminar. Todas as configurações são eliminadas e o aparelho volta ao modo de espera.
8. Após utilização, desligue o aparelho principal. Remova a tampa do recipiente.
9. Retire os alimentos cozinhados do recipiente.

**Atenção:**

1. Ligue o aparelho apenas após a borboleta ter sido corretamente colocada no lugar.
2. Não acrescente ingredientes suscetíveis de danificar ou bloquear a borboleta quando a lâmina estiver em movimento e a borboleta estiver colocada.

**Como utilizar o cesto interno:**

O cesto interno é adequado para cozinhar pequenas quantidades de alimentos, tais como arroz, peixe e carne.

Instalar o cesto interno: (7)

1. Coloque o cesto interno no recipiente e coloque a tampa corretamente.
2. Coloque o recipiente no aparelho principal.

**Utilizar o cesto interno:**

Siga os seguintes passos:

1. Adicione a água no recipiente.
2. Introduza o cesto interno no recipiente e adicione os alimentos ao cesto.
3. Tape-o com a tampa.
4. Rode a tampa do recipiente até esta ficar bloqueada na posição correta. Coloque o copo de medição na tampa do recipiente.
5. Ligue à tomada e prima o botão “Ligar/Desligar”.
6. Configure o tempo, a velocidade (01-04), e a temperatura de que precisa. Prima o botão “Iniciar/Parar”. O aparelho vai começar a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente. Se ignorar a definição do temporizador, este começará a contar.
7. Será emitido um “Bip” assim que o tempo de funcionamento terminar. Todas as configurações são eliminadas e o aparelho volta ao modo de espera.
8. Após utilização, desligue o aparelho principal. Retire a tampa do recipiente e, de seguida, o cesto interno. Coloque o copo de medição na ranhura do cesto interno, rode para fixar e puxe para o retirar (R).
9. Retire os alimentos cozinhados do cesto.

**Atenção:**

1. O volume máximo de água adicionada ao recipiente deve ser de 600 ml, com o nível abaixo do cesto.
2. Risco de queimadura por vapor quente ou água condensada quente.
3. O vapor quente e a água condensada quente são perigosos. Manusear com cuidado.
4. Não toque nas partes metálicas do recipiente enquanto este estiver quente. Pegue unicamente na pega do recipiente para o mover.

## GUIA DE PROCESSAMENTO

Acessório	Função	Velocidade	Tempo	Temperatura°C
Lâmina (6)	Liquidificador	12	2 minutos	Capacidade máxima: 920g de cenouras 1380g de água
	Amassar	Amassar	2 minutos	500 g de farinha + 250 g de água + 20 g de óleo

## LIMPEZA

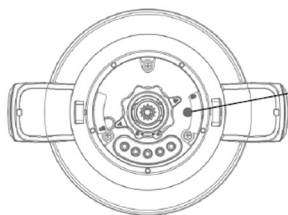
1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e retire a ficha da tomada.
2. Desenrosque o anel de rosca e remova todas as peças do acessório.
3. Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.
4. Ao utilizar o aparelho, mantenha os pinos de contacto na parte inferior do recipiente sempre 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. 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.

## CÓDIGOS DE ERRO

Código	Estado	Solução
E1	Surge “E1” no ecrã LCD e soa um “Bip”.	Sobrecarga do motor. Desligue o dispositivo e deixe-o arrefecer durante uma hora. Após este período, pode ser novamente utilizado.
E2	Surge “E2” no ecrã LCD e soa um “Bip”.	Não foi detetado um sensor de pesagem ou o sensor de pesagem está danificado.
E3	Surge “E3” no ecrã LCD e soa um “Bip”.	O recipiente não foi colocado. Coloque-o corretamente e de acordo com as instruções de funcionamento, ou o NTC está danificado.
E5	Surge “E5” no ecrã LCD e soa um “Bip”.	Sem água para utilizar a função de vapor. Adicione água para continuar o funcionamento.
Fim	Surge “Fim” no ecrã LCD e soa um “Bip”.	Fim do programa. Prima o manípulo para voltar ao modo de espera.

## 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.



Botão "Temperatura".  
Prima e "Clique"

## 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.

**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.

## DESCRIPTION

1	Filler cap	21	Reverse Button
2	Blender Lid	22	Steam Button
3	Blender lid seal	23	Knead Button
4	Whisk	24	Timer Button
5	Stir paddle	25	Temperature Button
6	Blade	26	Speed Button
7	Steam basket	27	Pulse Button
8	Blender jug	28	Warning Icon
9	Power cord	29	Time display
10	Main switch	30	Weight Icon
11	Base unit	31	Temperature display
12	Knob	32	Food temperature display
13	Display screen	33	Speed display
14	Spatula	34	Wisk icon
15	Measuring cup	35	Blade icon
16	Lid for steamer basket	36	Stir paddle Icon
17	Steamer basket, shallow	37	Reverse icon
18	Steamer basket, deep	38	Lock Icon
19	Seal of deep steamer basket	39	Unlock Icon
20	Weight Button		

## 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:

- taff 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 3.5 liters. Don't process the food more than 2.3 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 D). Insert the jug into the main unit and press down firmly to lock into its place (See figure E).

Choose different accessories for different cooking purpose (See figure F), add the ingredients or water to the jug (see figure G) and attach the blend lid (See figure H).

## HOW TO USE

### Stand-by state:

Plug the power cord into the main base and switch on (See figure I).

The rotary knob (12) can be used to setting temperature, time, speed or select different program. Press the knob and the cooker will suspend cooking. It will continue cooking if your press again. Long push the knob and the cooker will stop cooking. Press the knob after finish all setting and the cooking will start cooking. It will automatically cancel if you long push the knob during setting. When finish cooking, the display panel will shows “end”. Press the knob and the cooker will into stand-by mode. When finish weighting, hold the button for a seconds and will exit the weight program.

The touch panel will flash. Select the rotary knob (12) to enter into stand-by mode (See figure J). The LCD display area shows as below: "Time" display: "00:00", "Temperature" display: "000", "Speed" display: "00" (See figure K). Select your needed function as required.

## Touch buttons overview:



Scale

### 1. Weighting Button (20):

The maximum weight is 5000g. Weight range: 5-5000g. Press "Weighting" button under stand-by state, LCD shows as "0000". And then put the food in the bowl, read the number shown on the LCD. That is the weight of the food added. And then press "Weighting" button again, the number on LCD will be cleared and shows as "0000". Hold "Weighting" button longer than 2 seconds, the appliance will exit from weighting function.



Reverse

### 2. Reverse Button (21):

Press "reverse button" and the motor will reverse. The speed range allowed is 1 to 3. Press again the button to cancel the reverse.



Steam

### 3. Steam Button (22):

Select "steam button" to enter into steam program.  
Time: 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 100°C. Temperature: default temperature is 120°C and it's adjustable from 100°C-120°C.  
Speed at this function is blocked.  
Press the knob to start a cycle after setting.



Knead

### 4. Knead Button (23):

Select "knead button" to enter into knead program.  
Time: default time is 3 minutes and it's adjustable from 2-4 minutes.  
Temperature at this function it's adjustable from 0-37°C.  
Speed at this function could be adjusted between 1-2.  
Press the knob to start a cycle after setting



Time

### 5. Time Button (24):

Press "Time" button, and then rotate knob to set time (second or minute). Time range: 00 second-90minutes.



Temp

### 6. Temp Button (25):

Press "Temp" button, and then rotate knob to set the temperature you need. Temperature range: 37°C-140°C. After 40°C the temperature will increase in intervals of 5°C



Speed

### 7. Speed Button (26):

Press "Speed" button, and then rotate knob to select the speed you need. Speed range: 00-12.



Pulse

### 8. Pulse Button (27):

Rapid speed accelerating function. You may use it to mix food quickly. Hold "Pulse" button, the appliance instantly starts to run at the highest speed 12. If you release the button, the appliance will recover the previous working speed immediately.  
When the temperature in the bowl is at or over 60°C, "Pulse" button cannot be used and warning icon (28) ⚠ will show up.



## Control panel overview:


Press Time/Temperature/Speed button to set (See figure L).

After finishing the setting press the knob and the appliance will work (See figure M). You can change Time/Temperature/Speed at any time without stopping the appliance.

### 1. Time display (29):




You can choose a time range between 00 second-90minutes. The adjustment takes place via the following steps: press time button and turn the knob in clockwise to increase time and in anti-clockwise to reduce the time.

When "weighting function" is selected, light icon will show up (30) 

### 2. Temperature display (31):



You can choose a temperature range between 37°C-140°C. Press temperature button and turn the knob in clockwise to increase temperature and in anti-clockwise to reduce the temperature.

Once the cooking process have started the display will show current food temperature of working appliance (32).  888


### 3. Speed display (33):




You can choose a speed range between 00-12. Press speed button and turn the knob in clockwise to increase speed and in anti-clockwise to reduce the speed.

During heating only speed 1-3 is available.

The display will show the correct accessory which is allowed to use when the proper speed is selected during all heating process: whisk icon (34) between speed 1-4, blade icon (35) between speed 1-12 or stir paddle (36) between speed 1-3 will show up when the proper speed is selected.

Choose the reverse icon (37)  and change motor rotation. The blades will not cut the food.

The lock icon (38/39)  will show the lid correctly attached. The appliance are in stand-by mode and ready to work. When the lid is not attached correctly the appliance will not work.

After cooking, the display panel will show end. Press the rotary knob and it will stop cooking. If you want to suspend during cooking press the rotary knob. Then press again and the appliance will continue cooking. The appliance will stop cooking if you long press the rotary knob (See figure N).

The jug can be washed by dry dishcloth or wash it with water, but do not immersed in water. Do not put it into the dishwasher machine (See figure O). All accessories are allowed to put into dishwasher (See figure P). After each use properly clean the main unit with a damp cloth (See figure Q).

## How to use the steamer:

The steamer is perfectly suited for preparing some food such as vegetables with meat, sausages, steamed bread, steamed fish etc.

You can use the steamers in either of the following two combinations:

#### Combination 1: Lid (16)+ steamer (Tray) (17) + Steamer (18)

Use this combination for cooking different foods.

#### Combination 2: Lid (16) + Steamer (18)

Use this combination for larger amount of the same food, e.g. vegetables, potatoes or large pieces of meat or sausages.

Please follow the steps:

1. Install the blade, and then install the bowl on the main appliance.
2. Add the water (0.5L≤water≤2.3L) in the bowl. (Caution: The water in the bowl should be more than 0.5 liter. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes).
3. Put the airproof ring on the bowl lid, and then cover the bowl lid.

4. Turn the bowl lid until it is locked in position.
5. Put on the steamer.
6. Put the food on the steamer, and then cover the lid.
7. Plug in and press "On/Off" button.
8. Set the speed (01), the time and the temperature you need.
9. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down.
10. Sound "Beep" will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
11. After use, turn the main appliance off and remove the steamer lid.
12. Take out the processed food from the steamer.

**Caution:**

1. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
2. Never heat up the bowl when it is empty.
3. If the lid is not fitted properly, the steam will escape and food inside steamer will not cook properly.
4. Never leave the measuring cup on the bowl lid when using the steamer.
5. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
6. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move the bowl.
7. 30 minutes steam cooking requires 0.5 liter (500ml) of water, you need add around 250ml of water for each additional 15 minutes.

## How to use stirring attachment (Butterfly):

The butterfly will help you to achieve the best results while whisking cream, beating mayonnaise or egg white.

**Install/remove the butterfly (4):**

1. Hold the shape end of the butterfly.
2. Insert the butterfly on the upper part of the driving shaft.

**Use the butterfly:**

Please follow the steps:

1. Install the driving shaft and the butterfly on the bowl.
2. Put the food in the bowl.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position.
5. Plug in and press "On/Off" button.
6. Set the time and the speed you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
8. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid.
9. Take out the processed food from the bowl.

**Caution:**

1. Only switch on after the butterfly has been positioned into place correctly!
2. Don't add ingredients that might damage or block the butterfly when the blade is in motion and the butterfly is fitted.

## How to use the inner basket:

The inner basket is suitable for cooking small quantity food, such as rice, fish and meat.

Install inner basket: (7)

1. Put the inner basket in the bowl, and install the bowl lid correctly.
2. Insert the bowl on the main appliance.

### Use the inner basket:

Please follow the steps:

1. Add the water in the bowl.
2. Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.
3. Then cover the bowl lid.
4. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
5. Plug in and press "On/Off" button.
6. Set the time, the speed (01-04) and temperature you need. Press "Start/Stop" button, the appliance starts to working and the timer is counting down. If you skip the timer setting, the timer is counting.
7. Sound "Beep" will be heard after the working time is up. All the settings are cleared and the appliance goes back to stand-by state.
8. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid and take out the inner basket. Put the measuring cup into the inner basket slot, rotate to fix and then pull out to take it out (R).
9. Take out the processed food from the basket.

### Caution:

1. The maximum water added in the bowl should be 600ml and with the level under the basket!
2. Danger of scalding by hot steam and hot condensed water.
3. The hot steam and hot condensed water is dangerous. Please handle it carefully.
4. Don't touch the metal part of the bowl while it is hot. Only hold the handle of the bowl to move it.

## PROCESSING GUIDE

Accessory	Function	Speed	Time	Temperature°C
Chopping Blade (6)	Blender	12	2 minutes	Maximum Capacity: 920g carrot 1380g water
	Kneading	Kneading	2 minutes	500g flour + 250g water + 20g oil

## 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 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.

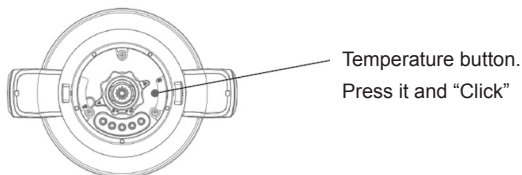
9. Only wipe the main appliance with a damp soft cloth!
10. If the bowl and blade is hard to clean. You may add some hot soapy water in the bowl and run the appliance at speed 1 for few seconds.
11. When there is burn mark on blender jug bottom, put some citric acid or lemons into water, heat 5 minutes, and then remove the burn mark with a mop.

## FAULT CODES

Code	Status	Solution
E1	“E1” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	Motor overload. Un-plug, cool down the device for an hour. Afterwards, it is ready for use again.
E2	“E2” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	No weighing sensor was detected or the weighing sensor is damaged.
E3	“E3” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	The bowl wasn’t installed. Install it according to the operating instruction or NTC is damaged.
E5	“E5” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard	There’s no water for steamer function. Add water to rework.
End	“End” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard	Program end. Press knob and return standby mode.

## 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

Veillez 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  | Couvercle du filtre                              | 21 | Bouton pour le fonctionnement inverse                 |
| 2  | Couvercle du mixeur                              | 22 | Bouton pour la vapeur                                 |
| 3  | Joint du couvercle du mixeur                     | 23 | Bouton pour le pétrissage                             |
| 4  | Fouet  | 24 | Bouton de la minuterie                                |
| 5  | Palette d'agitation                              | 25 | Bouton pour le réglage de la température              |
| 6  | Lame   | 26 | Bouton pour régler la vitesse                         |
| 7  | Panier pour la cuisson à la vapeur               | 27 | Bouton « Impulsion »                                  |
| 8  | Carafe du mixeur                                 | 28 | Icone d'avertissement                                 |
| 9  | Fil d'alimentation                               | 29 | Écran « Durée »                                       |
| 10 | Interrupteur principal                           | 30 | Icone du poids  |
| 11 | Base de l'appareil                               | 31 | Écran « Température »                                 |
| 12 | Bouton poignée                                   | 32 | Écran pour l'affichage de la température des aliments |
| 13 | Ecran  | 33 | Écran « Vitesse »                                     |
| 14 | Spatule  | 34 | Icone de la mèche                                     |
| 15 | Verre doseur                                     | 35 | Icone de la lame                                      |
| 16 | Couvercle du panier du cuit-vapeur               | 36 | Icone de la palette d'agitation                       |
| 17 | Panier pour le cuit-vapeur, peu profond          | 37 | Icone du fonctionnement inverse                       |
| 18 | Panier pour le cuit-vapeur, profond              | 38 | Icone du verrouillage                                 |
| 19 | Joint pour le panier pour le cuit-vapeur profond | 39 | Icone du déverrouillage                               |
| 20 | Bouton pour le poids                             |    |   |

## 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.

Respectez la durée d'utilisation des accessoires, comme indiquée dans leurs rubriques respectives du manuel.

Veillez suivre les instructions indiquées à la section

Entretien et nettoyage du manuel d'utilisation pour nettoyer l'appareil.

Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation !

Soyez vigilant lorsque vous manipulez les lames de hachoir tranchantes, lorsque vous videz le bol et lors du nettoyage.

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

Débranchez toujours le mixeur de l'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage de l'appareil.

Éteignez l'appareil, puis débranchez-le avant de changer les accessoires ou les pièces similaires, qui sont en mouvement lorsque l'appareil est utilisé.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez vous assurer que l'appareil électroménager et son cordon soient hors de portée des enfants.

Les appareils électroménagers peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont supervisées ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil électroménager d'une manière sûre leur ont été données et qu'elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil électroménager.

Afin d'assurer l'effet d'étanchéité de la lame de

mélange, veuillez ne pas laisser la lame du mixeur fonctionner à vide.

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. Utilisez 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 un risque dû à une réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint par le service public.**

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 toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie.

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

Le câble de raccordement au secteur ne doit pas être emmêlé ni enroulé autour du produit pendant l'utilisation de ce dernier.

N'utilisez pas l'appareil, ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vos mains ou vos pieds sont humides. Ne tirez pas le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil et ne l'utilisez pas comme poignée.

N'utilisez jamais d'accessoires de pièces provenant d'autres fabricants. La garantie sera annulée si vous avez utilisé des accessoires ou pièces de ce type.

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

Placez toujours le corps de l'appareil sur une surface plane, sèche et propre.

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

La spatule sert uniquement à enlever la nourriture 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 l'appareil du secteur en cas de panne ou de dommage et contactez un service d'assistance technique agréé. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique qualifié du service d'assistance technique agréé de la marque peut effectuer des réparations ou des procédures 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 3.5 litres. Ne pas transformer plus de 2,3 litres d'aliment !



**Attention****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 D). Insérez la carafe dans l'appareil et appuyez fermement pour la verrouiller en place (voir figure E). Choisissez différents accessoires pour différentes cuissons (voir figure F), ajoutez les ingrédients ou l'eau dans la carafe (voir figure G) et fixez le couvercle du mixeur (voir figure H).

**FONCTIONNEMENT****Mode veille :**

Branchez le cordon d'alimentation dans la base principale et allumez l'appareil (voir figure I).

Le bouton rotatif (12) peut être utilisé pour régler la température, l'heure, la vitesse ou sélectionner un programme différent. Appuyez sur le bouton et la cuisinière suspendra la cuisson. Il continuera la cuisson si vous appuyez à nouveau. Appuyez longuement sur le bouton et la cuisinière arrêtera la cuisson. Appuyez sur le bouton après avoir terminé tous les réglages et la cuisson commencera. La programmation sera annulée si vous appuyez longuement sur le bouton pendant le réglage de l'appareil. L'écran affichera « End » lorsque la cuisson sera terminée. Appuyez sur le bouton et la cuisinière entrera en mode veille. Une fois la pesée terminée, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes et l'appareil sortira du programme de pesée.

L'écran tactile clignotera. Sélectionnez le bouton rotatif (12) pour entrer en mode veille (voir figure J). L'écran LCD affiche ce qui suit : Écran « Durée » : « 00:00 », Écran « Température » « 000 », Écran « Vitesse » « 00 » (Voir figure K). Sélectionnez la fonction que vous souhaitez utiliser.

**Présentation des boutons tactiles :**

Scale

**1. Bouton « Pesée » (20) :**

Le poids maximal est de 5 000 g. Plage de poids : Entre 5 et 5 000 g. Appuyez sur le bouton « Pesée » en mode veille, l'écran LCD affiche « 0000 ». Mettre ensuite la nourriture dans le bol, puis lire le numéro affiché sur l'écran LCD. Il s'agit du poids de la nourriture ajoutée. Appuyez à nouveau sur le bouton « Pesage », le numéro sur l'écran LCD s'effacera et affichera « 0000 ». Maintenir le bouton « Pesée » enfoncé pendant plus de 2 secondes ; l'appareil sortira de la fonction pesée.



Reverse

**2. Bouton pour le fonctionnement inverse (21) :**

Appuyez sur le bouton « Bouton pour le fonctionnement inverse » et le moteur fonctionnera dans le sens inverse. Vous pouvez utiliser les vitesses de 1 à 3. Appuyez une nouvelle fois sur le bouton pour arrêter la fonction de fonctionnement inverse.



Steam

**3. Bouton pour la vapeur (22) :**

Sélectionnez le « Bouton pour la cuisson à la vapeur » pour accéder au programme pour la cuisson à la vapeur

Durée : la durée par défaut est de 20 minutes et elle peut être réglées entre 1 et 60 minutes. La minuterie commencera le compte à rebours une fois que la température de l'eau intérieure atteindra 100 °C. Température : la température par défaut est de 120 °C et elle peut être réglée entre 100 °C et 120 °C.

La vitesse est bloquée pour cette fonction.

Appuyez sur le bouton pour commencer un cycle lorsque vous avez terminé le réglage de l'appareil.



Knead

#### 4. Bouton pour le pétrissage (23) :

Sélectionnez « Bouton pour le pétrissage » pour entrer dans le programme de pétrissage. Durée : la durée par défaut est de 3 minutes et elle peut être réglée entre 2 et 4 minutes. La température de cette fonction peut être réglée entre 0 et 37 °C.

La vitesse de cette fonction peut être réglée entre 1 et 2.

Appuyez sur le bouton pour commencer un cycle lorsque vous avez terminé le réglage de l'appareil.



Time

#### 5. Bouton « Durée » (24) :

Appuyez sur le bouton « Durée », puis tournez le bouton pour régler l'heure (seconde ou minute). Plage de durée : 00 second-90minutes.



Temp

#### 6. Bouton « Temp » (25) :

Appuyez sur le bouton «Temp » puis tournez le bouton pour régler la température souhaitée. Plage de température : De 37 °C à 140 °C Après 40 °C, la température augmentera par intervalles de 5 °C



Speed

#### 7. Bouton pour régler la vitesse (26) :


Appuyez sur le bouton « Vitesse », puis tournez le bouton pour sélectionner la vitesse requise. Vitesses disponibles : De 00 à 12.



Pulse

#### 8. Bouton « Impulsion » (27) :

Fonction d'accélération rapide de la vitesse. Utilisez cette fonction pour mixer rapidement la nourriture. Maintenez le bouton « Impulsion » enfoncé ; l'appareil se mettra instantanément en marche à la vitesse maximale 12. Si vous relâchez le bouton, l'appareil reprendra immédiatement la précédente vitesse de fonctionnement.

Lorsque la température dans le bol est égale ou supérieure à 60° C, le bouton « Impulsion » ne peut pas être utilisé et le icône d'avertissement (28)  apparaît.

## Présentation du panneau de commande.

Appuyez sur le bouton Temps / Température / Vitesse pour régler (voir figure L).

Appuyez sur le bouton lorsque le réglage est terminé, et l'appareil se mettra en marche (Voir figure M).

Vous pouvez modifier l'heure / la température / la vitesse à tout moment sans arrêter l'appareil.

### 1. Écran « Durée » (29) :




Vous pouvez choisir une plage de temps comprise entre 00 seconde et 90 minutes. Veuillez suivre les étapes suivantes pour effectuer le réglage : appuyez sur le bouton « Durée » et tournez 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 diminuer la durée.

Lorsque la « fonction de pesée » est sélectionnée, une icône lumineuse s'affiche (30) .

### 2. Écran « Température » (31) :



Vous pouvez choisir une plage de température entre 37 °C et 140 °C. Appuyez sur le bouton de température et tournez 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.


Une fois que le processus de cuisson a commencé, l'écran affiche la température actuelle des aliments lorsque l'appareil fonctionne (32).  888


### 3. Écran « Vitesse » (33) :



Vous pouvez choisir une vitesse entre 00 et 12. Appuyez sur le bouton pour régler la vitesse et tournez 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. Seule les vitesses de 1 à 3 peuvent être sélectionnées pendant la période de chauffage. L'écran affichera l'accessoire qui peut être utilisé lorsque la vitesse est sélectionnée pendant tout le processus de chauffage : icône de fouet (34) entre les vitesses 1 et 4,

icône de lame (35) entre les vitesses 1 et 12 ou la palette d'agitation (36) entre la vitesse 1 et 3, s'affiche lorsque la vitesse est sélectionnée.

Choisissez l'icône d'inversion (37)  et changez le sens de rotation du moteur. Les lames ne couperont pas les aliments.

L'icône de verrouillage (38/39)  affichera que le couvercle est correctement fixé. L'appareil est en mode veille et est prêt à fonctionner. L'appareil ne fonctionne pas si le couvercle n'est pas correctement fixé.

L'écran affichera « End » lorsque la cuisson est terminée. Appuyez sur le bouton rotatif et la cuisson s'arrêtera. Si vous souhaitez suspendre pendant la cuisson, appuyez sur le bouton rotatif. Appuyez à nouveau sur le bouton et l'appareil continuera la cuisson. L'appareil arrêtera la cuisson si vous appuyez longuement sur le bouton rotatif (voir figure N).

La carafe peut être lavée avec un torchon sec ou avec de l'eau, mais ne l'immergez pas dans l'eau. Ne la mettez pas dans le lave-vaisselle (voir figure O). Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle (voir figure P). Nettoyez correctement l'unité principale avec un chiffon humide après chaque utilisation (voir figure Q).

## Fonctionnement du cuit-vapeur :

Le cuit-vapeur convient parfaitement à la préparation de nourriture, comme les légumes accompagnés de viande, les saucisses, les brioches, les papillotes de poisson, etc.

Il est possible d'utiliser les cuit-vapeurs dans l'une des combinaisons suivantes :

### **Combinaison 1 : Couvercle (16) + cuit-vapeur (plateau) (17) + cuit-vapeur (18)**

Utilisez cette combinaison pour cuire différents aliments.

### **Combinaison 2 : Couvercle (16) + cuit-vapeur (18)**

Utilisez cette combinaison pour une plus grande quantité des mêmes aliments, p. ex., les légumes, les patates ou les gros morceaux de viande ou de saucisses.

Veillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez la lame, puis installez le bol sur le corps de l'appareil.
2. Ajoutez l'eau ( $0,5 \text{ L} \leq \text{eau} \leq 2,3 \text{ L}$ ) dans le bol. (Attention : Il doit y avoir plus de 0,5 litre dans le bol. 0,5 l d'eau peut être utilisé pour cuire des aliments à la vapeur pendant 30 minutes.)
3. Mettez l'anneau hermétique sur le couvercle du bol, puis couvrez le bol avec son couvercle.
- 4 Faites pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement.
5. Placez le cuit-vapeur.
6. Mettez les aliments dans le cuit-vapeur, puis le couvrir à l'aide du couvercle.
7. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ».
8. Réglez la vitesse (01), la durée et la température requises.
9. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ; l'appareil se met en marche et la minuterie s'enclenche.
10. Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.
11. Eteignez le corps de l'appareil et retirez le couvercle du cuit-vapeur après toute utilisation.
12. Retirez les aliments préparés du cuit-vapeur.

### **Attention :**

1. Risque de brûlure dû à la vapeur chaude et à l'eau chaude condensée.

2. Ne jamais faire chauffer le bol lorsqu'il est vide.
  3. Si le couvercle n'est pas correctement monté, la vapeur s'échappera et la nourriture à l'intérieur du cuit-vapeur ne sera pas correctement cuite.
  - 4 Ne jamais laisser le verre doseur dans le couvercle du bol lorsque le cuit-vapeur est utilisé.
  5. La vapeur chaude et l'eau chaude condensée sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil avec précaution.
  6. Ne pas toucher la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenir uniquement l'anse du bol pour déplacer le bol.
- Une cuisson à la vapeur de 7,30 minutes nécessite 0,5 litre (500 ml) d'eau, il faut ajouter environ 250 ml d'eau pour chaque durée de 15 minutes supplémentaire.

## Utilisation du fouet de brassage (Papillon) :

Le papillon vous aidera à obtenir de meilleurs résultats pour fouetter la crème, préparer la mayonnaise ou monter les blancs.

### Installer/enlever le papillon (4) :

1. Tenir l'extrémité du papillon.
2. Insérez le papillon sur la partie supérieure de l'arbre d'entraînement.

### Utilisation du papillon :

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Installez l'arbre d'entraînement et le papillon dans le bol.
2. Versez les aliments dans le bol.
3. Puis refermez le couvercle du bol.
- 4 Faites pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement.
5. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ».
6. Configurez la durée et la vitesse requises. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ; l'appareil se met en route et la minuterie s'enclenche. Si vous passez la configuration du minuteur, il s'enclenche.
7. Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.
8. Eteindre le corps de l'appareil après chaque utilisation. Enlevez le couvercle du bol.
9. Retirez les aliments préparés du bol.

### Attention :

1. Allumez l'appareil uniquement après que le papillon ait été correctement positionné !
2. Ne pas ajouter d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer le papillon lorsque la lame est en mouvement et que le papillon est monté.

## Utilisation du panier intérieur :

Le panier intérieur convient à la cuisson de nourriture en petite quantité, comme du riz, du poisson et de la viande.

Installez le panier intérieur : (7)

1. Placez le panier intérieur dans le bol, et installez correctement le couvercle du bol.
2. Introduire le bol dans le corps de l'appareil.

### Utiliser le panier intérieur :

Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Ajoutez l'eau dans le bol.
2. Placez le panier intérieur dans le bol, et ajoutez la nourriture dans le panier.
3. Puis refermez le couvercle du bol.

- 4 Faites pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement. Puis placez le verre doseur sur le couvercle du bol.
5. Branchez l'appareil et appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt ».
6. Configurer la durée, la vitesse (01-04), et la température requises. Appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » ; l'appareil se met en route et la minuterie s'enclenche. Si vous passez la configuration du minuteur, il s'enclenche.
7. Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Tous les réglages sont effacés et l'appareil repasse en mode veille.
8. Eteindre le corps de l'appareil après chaque utilisation. Enlevez le couvercle du bol et retirez le panier intérieur. Insérez le verre doseur dans la fente intérieure du panier, faites-le pivoter pour le fixer, puis tirez pour le sortir (R).
9. Retirez les aliments préparés du panier.

**Attention :**

1. La quantité maximale d'eau ajoutée dans le bol doit être de 600 ml et le niveau doit être en-dessous du panier !
2. Risque de brûlure dû à la vapeur chaude et à l'eau chaude condensée.
3. La vapeur chaude et l'eau chaude condensée sont dangereuses. Veuillez manipuler l'appareil avec précaution.
- 4 Ne pas toucher la partie métallique du bol lorsqu'il est chaud. Tenir uniquement l'anse du bol pour le déplacer.

## GUIDE POUR LA PRÉPARATION

Accessoire	Fonction	Vitesse	Durée	Température °C
Lame coupante (6)	Mixeur	12	2 minutes	Capacité maximum : 920 g de carottes 1 380 g d'eau
	Pétrissage	Pétrissage	2 minutes	500 g de farine + 250 g d'eau + 20 g d'huile

## NETTOYAGE

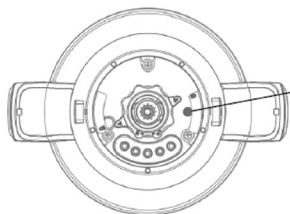
1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de la prise.
2. Dévissez la vis de l'anneau et retirez tous les parties du fouet.
3. Tous les accessoires peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
- 4 En utilisant l'appareil, gardez toujours les broches de contact au fond du bol propres et sèches ! Essayez 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 ! Veuillez la manipuler avec précaution !
7. Lavez toutes les parties à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après toute utilisation. Rincez-les à l'eau chaude propre et séchez-les immédiatement.
8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essayez le corps de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon doux et humide !
10. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer, Ajoutez un peu d'eau savonneuse dans le bol et mettez 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.

## CODES D'ERREUR

Code	Statut	Solution
E1	« E1 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Surcharge du moteur. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant une heure. Ensuite, vous pouvez l'utiliser.
E2	« E2 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Aucun capteur de pesage n'a été détecté ou le capteur de pesage est endommagé.
E3	« E3 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Le bol n'était pas installé. Veuillez l'installer conformément aux instructions d'utilisation ou le NTC est endommagé.
E5	« E5 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Il n'y a pas d'eau dans le cuit-vapeur. Ajoutez de l'eau avant de faire fonctionner l'appareil.
Fin	« End » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Fin du programme Appuyez sur le bouton et l'appareil se met en mode veille.

## 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.



Bouton pour le réglage de la température.

Appuyez dessus et « Cliquez »

## ÉLIMINATION DU PRODUIT



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. DESIDERIAMO CHE IL PRODOTTO VI SODDISFI E SIA DI VOSTRO GRADIMENTO.**

## AVVERTENZE

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	21	Pulsante Senso contrario
2	Coperchio frullatore	22	Pulsante Vapore
3	Chiusura coperchio frullatore	23	Pulsante Impasto
4	Frusta	24	Pulsante Timer
5	Paletta per mescolare	25	Pulsante Temperatura
6	Lama	26	Pulsante Velocità
7	Cestino vaporiera	27	Pulsante Pulse
8	Brocca frullatore	28	Icona Avvertenza
9	Cavo di alimentazione	29	Display tempo
10	Interruttore principale	30	Icona Peso
11	Unità base	31	Display temperatura
12	Manopola	32	Display temperatura cibo
13	Schermo display	33	Display velocità
14	Spatola	34	Icona frusta
15	Contenitore di misurazione	35	Icona lama
16	Coperchio per cestino vaporiera	36	Icona Paletta per mescolare
17	Cestino vaporiera, poco profondo	37	Icona Senso contrario
18	Cestino vaporiera, profondo	38	Icona Blocco
19	Chiusura del cestino vaporiera profondo	39	Icona Sblocco
20	Pulsante Peso		

## ISTRUZIONI PER LA 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 loro specifiche sezioni del manuale.

Procedere secondo la sezione di manutenzione e

pulizia di questo manuale per la pulizia.

Attenzione: possibili infortuni per uso scorretto!

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'impastatrice dall'alimentazione elettrica se lasciata incustodita e prima dell'assemblaggio, smontaggio o pulizia.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o le parti vicine che si muovono 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 esperienze e conoscenze, a condizione che vengano fornite loro adeguate supervisione e istruzioni 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, non far lavorare la lama di miscelazione senza carico.

Questo apparecchio è per uso domestico e non è



concepito per l'uso in applicazioni come:  
cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;  
agriturismi;  
hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;  
ambienti del tipo bed and breakfast.

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



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 uso domestico e non deve essere mai utilizzato per scopi commerciali o industriali in qualsiasi circostanza. Qualsiasi utilizzo errato o maneggiamento improprio del prodotto renderà nulla la garanzia.

Verificare che la tensione di rete indicata

sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.

Il cavo di collegamento elettrico 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 collegamento per scollegarlo o usarlo come maniglia.

**Non usare mai accessori di parti da altre fabbricazioni. La vostra garanzia diventerà nulla se tali accessori o parti sono stati utilizzati.**

**Pulire accuratamente le parti che andranno in contatto con il cibo prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.**

**Porre sempre l'apparecchio principale su una superficie piana, asciutta e pulita.**

**Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.**

**La Spatola va usata soltanto per trasferire il cibo fuori 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).**

Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di cortocircuito o danno 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

### La ciotola

La capacità massima della ciotola è 3,5 litri. Non elaborare più di 2,3 litri di cibo!

#### Attenzione



**Simbolo "Superficie calda" contrassegnato sulla ciotola:**

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

## Impostazione prima dell'uso

Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nella brocca (Vedere figura D). Inserire la brocca nell'unità principale e premere saldamente verso il basso per bloccarla in posizione (Vedere figura E). Scegliere tra i diversi accessori a seconda dei diversi tipi di cottura (Vedere figura F), aggiungere ingredienti o acqua nella brocca (vedere figura G) e posizionare il coperchio del frullatore (vedere figura H).

## ISTRUZIONI PER L'USO

### Stato stand-by:

Collegare il cavo elettrico alla base della rete elettrica e accendere (Vedere figura I).

La manopola rotante (12) può essere utilizzata per impostare la temperatura, il tempo, la velocità o per selezionare programmi diversi. Premere la manopola e la macchina sospenderà la cottura. Continuerà a cuocere premendo di nuovo. Premere a lungo la manopola e la macchina smetterà di cuocere. Premere la manopola dopo aver completato le impostazioni e la macchina inizierà a cuocere. La cottura sarà annullata automaticamente premendo a lungo la manopola durante l'impostazione. Al termine della cottura, il pannello del display mostrerà "fine". Premere la manopola e la macchina entrerà in modalità standby. Al termine della pesatura, premere il pulsante per qualche secondo e si uscirà dal programma di pesatura.

Il pannello touch lampeggerà. Selezionare la manopola rotante (12) per entrare in modalità stand-by (Vedere figura J). L'area del display LCD mostra come di seguito: Display "Tempo": "00:00"; Display "Temperatura": "000", Display "Velocità": "00" (Vedere figura K). Selezionare la funzione necessaria come necessario.

### Visione d'insieme pulsanti touch:



Scale

#### Pulsante Pesatura (20):

Il peso massimo è 5000 g. Intervallo di peso: 5-5000 g. Premere il pulsante "Pesatura" in stato stand-by, l'LCD mostra "0000". Poi porre il cibo nella ciotola, leggere il numero mostrato sull'LCD. Quello è il peso del cibo aggiunto. Poi premere nuovamente il pulsante "Pesatura", il numero sull'LCD verrà azzerato e mostrerà "0000". Tenere premuto il pulsante "Pesatura" per più di 2 secondi, l'apparecchio uscirà dalla funzione di pesatura.



Reverse

#### 2. Pulsante Senso contrario (21):

Premere il "pulsante senso contrario" e il motore si muoverà in senso contrario. L'intervallo di velocità possibile è da 1 a 3. Premere di nuovo il pulsante per annullare il movimento in senso contrario.



Steam

#### 3. Pulsante Vapore (22):

Selezionare "pulsante vapore" per entrare nel programma vapore. Tempo: 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 arriva a 100 °C. Temperatura: la temperatura predefinita è di 120 °C ed è regolabile da 100 °C a 120 °C. In questa funzione la velocità è bloccata. Premere la manopola per avviare un ciclo dopo l'impostazione.



Knead

#### 4. Pulsante Impasto (23):

Selezionare "pulsante impasto" per entrare nel programma impasto. Tempo: il tempo predefinito è di 3 minuti ed è regolabile da 2 a 4 minuti. La temperatura in questa funzione è regolabile da 0 a 37 °C. La velocità in questa funzione può essere regolata da 1 a 2. Premere la manopola per avviare un ciclo dopo l'impostazione.



Time

### 5. Pulsante Tempo (24):

Premere il pulsante “Tempo”, e poi ruotare la manopola per impostare il tempo (secondi o minuti). Intervallo di tempo: 00 secondi-90 minuti.



Temp

### 6. Pulsante Tempo (25):

Premere pulsante “Temp”, e poi ruotare la manopola per impostare la temperatura necessaria. Intervallo di temperatura: 37 °C-140 °C. Dopo 40 °C la temperatura aumenterà a intervalli di 5 °C.



Speed


### 7. Pulsante Velocità (26):

Premere il pulsante “Velocità”, e poi ruotare la manopola per selezionare la velocità necessaria. Intervallo di velocità: 00-12.



Pulse

### 8. Pulsante Impulso (27):

Funzione di accelerazione di velocità rapida. Si può usare per amalgamare cibo velocemente. Tenere premuto il pulsante “Impulso”, l'apparecchio si metterà istantaneamente in funzione alla velocità massima 12. Se si rilascia il pulsante, l'apparecchio recupererà immediatamente la velocità di lavorazione precedente. Quando la temperatura nella ciotola è uguale o superiore a 60 °C, il pulsante “Impulso” non può essere usato e verrà mostrata l'icona avvertenza (28) .

## Visione d'insieme pannello di controllo:

Premere il pulsante Tempo/Temperatura/Velocità per impostare (Vedere figura L).

Al termine dell'impostazione premere la manopola e l'apparecchio inizierà a funzionare (vedere figura M). È possibile cambiare Tempo/Temperatura/Velocità in qualsiasi momento senza interrompere l'apparecchio.

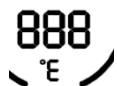


### 1. Display tempo (29):


È possibile scegliere un intervallo di tempo tra 00 secondi e 90 minuti. La regolazione avviene tramite i seguenti passaggi: premere il pulsante tempo e girare la manopola in senso orario per aumentare il tempo e in senso antiorario per ridurre il tempo.

Quando è selezionata la “funzione pesatura”, verrà mostrata l'icona luminosa (30) .

### 2. Display temperatura (31):



È possibile scegliere un intervallo di temperatura tra 37 °C e 140 °C. Premere il pulsante temperatura e ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura e in senso antiorario per ridurre la temperatura.

Una volta avviato il processo di cottura il display mostrerà la temperatura attuale del cibo dell'apparecchio in funzione (32)  888


### 3. Display velocità (33):




È possibile scegliere un intervallo di velocità tra 00 e 12. Premere il pulsante velocità e ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per ridurre la velocità.

Durante il riscaldamento sono disponibili soltanto le velocità 1-3.

Il display mostrerà l'accessorio corretto che è possibile utilizzare quando è selezionata la velocità adatta durante tutti i processi di riscaldamento: icona frusta (34) tra velocità 1-4, icona lama (35) tra velocità 1-12 o paletta per mescolare (36) tra velocità 1-3 vengono mostrate quando è selezionata la velocità adatta.

Scegliere l'icona senso contrario (37)  e cambiare la rotazione del motore. Le lame non taglieranno il cibo.

L'icona blocco (38/39)  mostrerà il coperchio correttamente posizionato. L'apparecchio è in modalità standby e pronto all'avvio. Quando il coperchio non è posizionato correttamente l'apparecchio non funziona.

Al termine della cottura, il pannello del display mostrerà fine. Premere la manopola rotante e smetterà di cuocere. Se si desidera interrompere la cottura premere la manopola rotante. Premerla di nuovo e l'apparecchio continuerà a cuocere. L'apparecchio smetterà di cuocere premendo a lungo la manopola rotante (Vedere figura N).

La brocca può essere lavata con un panno per stoviglie asciutto o lavata con acqua, senza immersione in acqua. Non metterla in lavastoviglie (Vedere figura O). Tutti gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie (Vedere figura P). Dopo ciascun utilizzo pulire accuratamente l'unità principale con un panno umido (Vedere figura Q).

## Come usare la vaporiera:

La vaporiera è perfettamente adatta per preparare cibi come verdure con carne, salsicce, pane al vapore, pesce al vapore etc.

Si possono usare le vaporiere in una delle due combinazioni seguenti:

### **Combinazione 1: Coperchio (16)+ vaporiera (Vassoio) (17) + Vaporiera (18)**

Utilizzare questa combinazione per cucinare cibi differenti.

### **Combinazione 2: Coperchio (16) + Vaporiera (18)**

Utilizzare questa combinazione per quantità maggiori dello stesso cibo, ad esempio verdure, patate o grandi pezzi di carne o salsicce.

Seguire i passaggi seguenti:

1. Installare la lama, e poi installare la ciotola sull'apparecchio principale.
2. Aggiungere acqua (0,5 L ≤ acqua ≤ 2,3 L) nella ciotola. (Attenzione: L'acqua nella ciotola deve essere più di 0,5 litri. 0,5 L di acqua possono essere usati per stufare cibo per 30 minuti).
3. Porre l'anello ermetico sul coperchio della ciotola, e poi coprire il coperchio della ciotola.
4. Ruotare il coperchio della ciotola fino a bloccarlo in posizione.
5. Posizionare la vaporiera.
6. Porre il cibo sulla vaporiera, e poi coprire il coperchio.
7. Collegare e premere il pulsante "On/Off".
8. Impostare la velocità (01), il tempo e la temperatura necessari.
9. Premere il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio inizia a lavorare e il timer avvia il conto alla rovescia.
10. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di programma. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.
11. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale e rimuovere il coperchio della vaporiera.
12. Estrarre il cibo elaborato dalla vaporiera.

### **Attenzione:**

1. Pericolo di ustione a causa del vapore caldo e dell'acqua calda condensata.
2. Non riscaldare mai la ciotola quando è vuota.
3. Se il coperchio non è montato correttamente, il vapore fuoriuscirà e il cibo all'interno della vaporiera non verrà cucinato correttamente.
4. Non lasciare mai il contenitore di misurazione sul coperchio della ciotola quando si usa la vaporiera.
5. Il vapore caldo e l'acqua calda condensata sono pericolosi. Maneggiare con cura.
6. Non toccare la parte in metallo della ciotola mentre è calda. Tenere il manico della ciotola soltanto per spostare la ciotola.

7. Una cottura al vapore da 30 minuti richiede 0,5 litri (500 ml) di acqua, occorre aggiungere circa 250 ml di acqua per ogni 15 minuti aggiuntivi.

## Come usare l'attrezzo di mescolamento (Farfalla):

La farfalla vi aiuterà a ottenere i migliori risultati nel montare la panna, sbattere la maionese e l'albume.

### Installare/rimuovere la farfalla (4):

1. Tenere l'estremità a forma della farfalla.
2. Inserire la farfalla sulla parte superiore dell'albero motore.

### Utilizzare la farfalla:

Seguire i passaggi seguenti:

1. Installare l'albero motore e la farfalla sulla ciotola.
2. Porre il cibo nella ciotola.
3. Quindi coprire il coperchio della ciotola.
4. Ruotare il coperchio della ciotola fino a bloccarlo in posizione.
5. Collegare e premere il pulsante "On/Off".
6. Impostare il tempo e la velocità necessari. Premere il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio inizia a lavorare e il timer avvia il conto alla rovescia. Se si salta l'impostazione del tempo, il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di programma. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.
8. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale. Rimuovere il coperchio della ciotola.
9. Estrarre il cibo elaborato dalla ciotola.

### Attenzione:

1. Accendere soltanto dopo che la farfalla è stata messa in posizione correttamente!
2. Non aggiungere ingredienti che potrebbero danneggiare o bloccare la farfalla quando la lama è in movimento e la farfalla è montata.

## Come usare il cestino interno:

Il cestino interno è adatto per cucinare piccole quantità di cibo, come riso, pesce e carne.

Installare il cestino interno: (7)

1. Porre il cestino interno nella ciotola, e installare il coperchio della ciotola correttamente.
2. Inserire la ciotola sull'apparecchio principale.

### Utilizzo del cestino interno:

Seguire i passaggi seguenti:

1. Aggiungere l'acqua nella ciotola.
2. Porre il cestino interno nella ciotola, e aggiungere il cibo nel cestino.
3. Quindi coprire il coperchio della ciotola.
4. Ruotare il coperchio della ciotola fino a bloccarlo in posizione. E porre il contenitore di misurazione sul coperchio della ciotola.
5. Collegare e premere il pulsante "On/Off".
6. Impostare il tempo, la velocità (01-04) e la temperatura necessari. Premere il pulsante "Start/Stop", l'apparecchio inizia a lavorare e il timer avvia il conto alla rovescia. Se si salta l'impostazione del tempo, il timer inizierà il conto alla rovescia.
7. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di programma. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

8. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale. Rimuovere il coperchio della ciotola ed estrarre il cestino interno. Porre il contenitore di misurazione nella fessura del cestino interno, ruotare per fissarlo quindi tirare per estrarlo (R).
9. Estrarre il cibo elaborato dal cestino.

**Attenzione:**

1. La quantità massima di acqua aggiunta nella ciotola deve essere 600 ml e con il cestino al livello basso!
2. Pericolo di ustione a causa del vapore caldo e dell'acqua calda condensata.
3. Il vapore caldo e l'acqua calda condensata sono pericolosi. Maneggiare con cura.
4. Non toccare la parte in metallo della ciotola mentre è calda. Tenere il manico della ciotola soltanto per spostarla.

## GUIDA ALL'ELABORAZIONE

Accessorio	Funzione	Velocità	Tempo	Temperatura °C
Lama per tritare (6)	Frullatore	12	2 minuti	Capacità massima 920 g carote 1380 g acqua
	Impasto	Impasto	2 minuti	500 g farina + 250 g acqua + 20 g olio

## PULIZIA

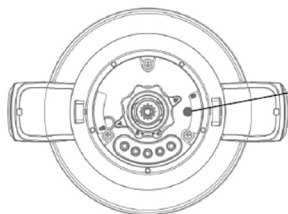
1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Svitare l'anello a vite e rimuovere tutte le parti dell'attrezzatura.
3. Tutti gli accessori possono essere puliti nella lavastoviglie!
4. Mentre si usa l'apparecchio, mantenere sempre i perni di contatto nel fondo della ciotola puliti e asciutti! Asciugare i perni di contatto nel fondo della ciotola 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! Maneggiare con cura!
7. Lavare tutte le parti in acqua calda insaponata. Pulirle immediatamente dopo l'uso. Sciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
8. Raccomandiamo di lubrificare la lama con olio vegetale.
9. Asciugare soltanto l'apparecchio principale con un panno morbido e inumidito!
10. Se la ciotola e la lama sono difficili da pulire si può aggiungere acqua calda insaponata nella ciotola e mettere l'apparecchio in funzione a 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.

## CODICI DI GUASTO

Codice	Stato	Soluzione
E1	“E1” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Il motore è sovraccarico. Scollegare e lasciar raffreddare il dispositivo per un’ora. Dopo di che sarà di nuovo pronto all’uso.
E2	“E2” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Non è stato rilevato alcun sensore di pesatura o il sensore di pesatura è danneggiato.
E3	“E3” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	La ciotola non è stata installata. Installarla secondo le istruzioni operative o l’NTC è danneggiato.
E5	“E5” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Non vi è acqua per la funzione vaporiera. Aggiungere acqua per riprendere l’operazione.
Fine	“Fine” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Fine programma. Premere la manopola e tornare in modalità standby.

## 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.



Pulsante temperatura.  
Premerlo fino al “Clic”

## SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), 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.



**VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN 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  | Filterdeckel                   | 21 | Umkehrtaste               |
| 2  | Mixerdeckel                    | 22 | Dampftaste                |
| 3  | Mixerdeckeldichtung            | 23 | Knettaste                 |
| 4  | Schneebesen                    | 24 | Timertaste                |
| 5  | Rührpaddel                     | 25 | Temperaturtaste           |
| 6  | Klinge                         | 26 | Geschwindigkeitstaste     |
| 7  | Dampfkorb                      | 27 | Impulstaste:              |
| 8  | Mixerkrug                      | 28 | Warnsymbol                |
| 9  | Stromkabel                     | 29 | Zeitanzeige               |
| 10 | Einschalter                    | 30 | Gewichtsymbol             |
| 11 | Hauptgerät                     | 31 | Temperaturanzeige         |
| 12 | Knopf                          | 32 | Speisen-Temperaturanzeige |
| 13 | Anzeigebildschirm              | 33 | Geschwindigkeitsanzeige   |
| 14 | Spachtel                       | 34 | Quirlsymbol               |
| 15 | Messbecher                     | 35 | Klingensymbol             |
| 16 | Deckel für Dampfkorb           | 36 | Rührpaddelsymbol          |
| 17 | Niedriger Dampfkorb            | 37 | Umkehrsymbol              |
| 18 | Tiefer Dampfkorb               | 38 | Verriegelungssymbol       |
| 19 | Dichtung des tiefen Dampfkorbs | 39 | Entriegelungssymbol       |
| 20 | Gewichttaste                   |    |                           |

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten 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 Zubehöerteile 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 mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie in sicherer Weise beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und wenn sie die damit verbundenen 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.

**VORSICHT: 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 sollte unter keinen Umständen für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch verwendet werden. Jegliche unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Geräts führt zum Erlöschen der Garantie.

Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene

## Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.

Das Netzkabel darf während des Gebrauchs nicht zusammengerollt oder um das Gerät gewickelt sein.

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 Füllbechers.

Ziehen Sie im Falle einer Störung oder Beschädigung sofort den Netzstecker und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um jegliches Gefahrenrisiko zu vermeiden, darf die Maschine nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dieser Maschine 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 3,5 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 2,3 Liter Lebensmittel!

#### Vorsicht



**Das Logo „Heiße Oberfläche“ auf der Schüssel:**

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. D). Setzen Sie den Krug auf das Hauptgerät und drücken Sie ihn fest nach unten, um ihn einzurasten (siehe Abb. E). Wählen Sie das passende Zubehör für den jeweiligen Zweck (siehe Abb. F), geben Sie die Zutaten oder das Wasser in den Krug (siehe Abb. G) und setzen Sie den Mixerdeckel auf (siehe Abb. H).

## GEBRAUCHSANWEISUNG

### Bereitschaftsmodus:

Stecken Sie das Netzkabel in das Gerät ein und schalten Sie es ein (siehe Abb. I).

Mit dem Drehknopf (12) können Sie die Temperatur, die Zeit und die Geschwindigkeit einstellen oder verschiedene Programme auswählen. Wenn Sie den Knopf drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Er wird weitergeführt, wenn Sie den Knopf erneut drücken. Wenn Sie den Knopf lange drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Wenn Sie den Knopf drücken, nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, beginnt der Garvorgang. Er wird automatisch abgebrochen, wenn Sie den Knopf während der Einstellung lange drücken. Nach Beendigung des Garvorgangs wird im Anzeigefeld „end“ (Ende) angezeigt. Drücken Sie dann den Knopf, damit der Kocher in den Bereitschaftsmodus wechselt. Nach Beendigung des Wiegens Wägung halten Sie die Taste eine Sekunde lang gedrückt, um das Wiegeprogramm zu beenden.

Die Berührungsanzeige blinkt. Wählen Sie mit dem Drehknopf (12) den Bereitschaftsmodus aus (siehe Abb. J). Das LCD-Display zeigt dann an: „Zeit“-Anzeige: „00:00“, Temperaturanzeige: „000“, Geschwindigkeitsanzeige: „00“ (Siehe Abb. K). Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

### Übersicht der Berührungstasten:



Scale

#### 1. Wiegetaste „Scale“ (20):

Das Maximalgewicht beträgt 5000 g. Gewichtsbereich: 5 - 5000 g Drücken Sie die Wiegetaste „Scale“ im Bereitschaftsmodus. Auf der LCD-Anzeige erscheint „0000“. Geben Sie dann die Lebensmittel in die Schüssel und lesen Sie die auf dem Display angezeigte Zahl ab. Das ist das Gewicht der zugegebenen Lebensmittel. Wenn Sie jetzt erneut die Taste „Wiegen“ drücken, wird die Zahl auf der LCD-Anzeige gelöscht und erscheint wieder „0000“. Wenn Sie die Taste „Wiegen“ länger als 2 Sekunden gedrückt halten, verlässt das Gerät die Wiegefunktion und kehrt zur Temperaturanzeige zurück.



Reverse

#### 2. Umkehrtaste „Reverse“ (21):

Wenn Sie die Umkehrtaste drücken, dreht der Motor in die andere Richtung. Der dafür mögliche Geschwindigkeitsbereich ist 1 bis 3. Drücken Sie die Taste erneut, um den Rückwärtslauf abzubrechen.



Steam

#### 3. Dampftaste „Steam“ (22):

Drücken Sie die Dampftaste, um das Dampfprogramm zu aktivieren.  
Zeit: Die Standardzeit beträgt 20 Minuten und ist von 1 - 60 Minuten einstellbar. Der Timer startet den Countdown, sobald die Wassertemperatur im Inneren des Geräts 100 °C erreicht hat. Temperatur: Die Standardtemperatur beträgt 120 °C und ist einstellbar von 100 - 120 °C.

Die Geschwindigkeit ist bei dieser Funktion fest eingestellt.

Drücken Sie nach der Einstellung den Knopf, um einen Zyklus zu starten.



Knead

#### 4. Knettaste „Knead“ (23):

Mit der Knettaste gelangen Sie in das Knetprogramm.

Zeit: Die Standardzeit beträgt 3 Minuten und ist von 2 - 4 Minuten einstellbar.

Die Temperatur für diese Funktion ist von 0 - 37 °C einstellbar.

Die Geschwindigkeit kann bei dieser Funktion auf 1 oder 2 eingestellt werden. Drücken Sie nach der Einstellung den Knopf, um einen Zyklus zu starten.



Time

### 5. Zeittaste „Time“ (24):

Drücken Sie die Zeittaste und drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit (Sekunden oder Minuten) einzustellen. Zeitbereich: 00 Sekunden - 90 Minuten.



Temp

### 6. Temperaturtaste „Temp“ (25):

Drücken Sie die Taste „Temp“, und drehen Sie dann den Drehknopf, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Temperaturbereich: 37 - 140 °C. Ab 40 °C steigt die Temperatur in Schritten von 5 °C an.



Speed

### 7. Geschwindigkeitstaste „Speed“ (26):


Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste, und stellen Sie dann mit dem Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Geschwindigkeitsstufen: 00 - 12.



Pulse

### 8. Impulstaste „Pulse“ (27):

Funktion zur schnellen Steigerung der Geschwindigkeit. Dient zum schnellen Mischen von Lebensmitteln. Wenn Sie die Impulstaste gedrückt halten, schaltet das Gerät sofort auf die höchste Geschwindigkeit 12. Wenn Sie die Taste loslassen, stellt das Gerät sofort die vorherige Arbeitsgeschwindigkeit wieder her.

Wenn die Temperatur in der Schüssel 60 °C oder höher ist, ist die Impulstaste wirkungslos und leuchtet das Warnsymbol  (28) auf.

## Überblick über das Bedienfeld:

Drücken Sie zum einstellen die Taste Zeit/Temperatur/Drehzahl (siehe Abb. L).

Drücken Sie nach Abschluss der Einstellung den Knopf. Das Gerät beginnt zu arbeiten (siehe Abb. M). Sie können Zeit/Temperatur/Drehzahl jederzeit ändern, ohne das Gerät zu stoppen.

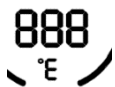
### 1. Zeitanzeige (29):




Sie können einen Zeitbereich zwischen 00 Sekunden und 90 Minuten wählen. Drücken Sie zum Einstellen die Zeittaste und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Zeit zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Wenn die Wiegefunktion ausgewählt ist, leuchtet das Symbol  (30) auf.

### 2. Temperaturanzeige (31):



Sie können eine Temperatur zwischen 37 und 140 °C auswählen. Drücken Sie die Temperaturtaste und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Nach Beginn des Garvorgangs zeigt das Display die aktuelle Garguttemperatur  888 des Kochers an (32).


### 3. Geschwindigkeitsanzeige (33):




Sie können eine Geschwindigkeit aus dem Bereich 00 bis 12 wählen. Drücken Sie die Temperaturtaste und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, bzw. gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern.

Während des Heizens sind nur die Stufen 1 bis 3 verfügbar.

Das Display zeigt während des gesamten Aufheizvorgangs an, welches Zubehör bei welchen Geschwindigkeiten verwendet werden kann: der Schneebesen (Symbol 34) bei den Geschwindigkeiten 1 - 4, die Klinge (Symbol 35) bei den Geschwindigkeiten 1 - 12 oder das Rührpaddel (Symbol 36) bei den Geschwindigkeiten 1 - 3.

Wählen Sie das Umkehrsymbol  (37) und ändern Sie die Motordrehrichtung. Die Klängen schneiden

die Lebensmittel dann nicht.

Das Schlosssymbol  (38/39) zeigt an, dass der Deckel korrekt aufgesetzt ist. Das Gerät befindet sich im Bereitschaftsmodus und ist betriebsbereit. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, funktioniert das Gerät nicht.

Nach Beendigung des Garvorgangs wird im Anzeigefeld „end“ (Ende) angezeigt. Wenn Sie den Drehknopf drücken, wird der Garvorgang beendet. Wenn Sie den Garvorgang unterbrechen wollen, drücken Sie den Drehknopf. Drücken Sie ihn dann erneut und das Gerät setzt den Garvorgang fort. Das Gerät stoppt den Garvorgang komplett, wenn Sie den Drehknopf lange drücken (siehe Abb. N).

Sie können den Krug mit einem trockenen Geschirrtuch abwischen oder mit Wasser ausspülen, dürfen ihn aber nicht in Wasser eintauchen. Geben Sie ihn auch nicht in die Spülmaschine (siehe Abb. O). Das gesamte Zubehör darf im Geschirrspüler gespült werden (siehe Abb. P). Reinigen Sie das Hauptgerät nach jedem Gebrauch sorgfältig mit einem feuchten Tuch (siehe Abb. Q).

## Einsatz des Dampfgarers:

Der Dampfgarer eignet sich hervorragend für die Zubereitung z.B. von Gemüse mit Fleisch, Wurstwaren, Dampfbrot, gedünstetem Fisch usw.

Sie können den Dampfgarer in einer der beiden folgenden Kombinationen verwenden:

### **Kombination 1: Deckel (16) + Dampfer (Tablett) (17) + Dampfer (18)**

Verwenden Sie diese Kombination zum Kochen diverser Lebensmittel.

### **Kombination 2: Deckel (16) + Dampfer (18)**

Verwenden Sie diese Kombination für größere Mengen desselben Lebensmittels, z.B. Gemüse, Kartoffeln oder große Fleisch- oder Wurststücke.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Installieren Sie die Klinge und setzen Sie dann die Schüssel auf das Gerät auf.
2. Geben Sie das Wasser (0,5 bis 2,3 l) in die Schüssel. (Vorsicht: Der Wassergehalt in der Schüssel sollte mehr als 0,5 Liter betragen. 0,5 l Wasser reichen für ca. 30 Minuten Dämpfen von Lebensmitteln aus.)
3. Setzen Sie den luftdichten Ring in den Schüsseldeckel ein und setzen Sie den Deckel auf die Schüssel.
4. Drehen Sie den Schüsseldeckel, bis er einrastet.
5. Schalten Sie den Dampfgarer ein.
6. Geben Sie die Nahrungsmittel in den Dampfgarer und setzen Sie den Deckel auf.
7. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die „Ein-/Aus“-Taste.
8. Stellen Sie die Geschwindigkeit (01), die Zeit und die gewünschte Temperatur ein.
9. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“. Das Gerät beginnt zu arbeiten und der Timer zählt herunter.
10. Ein „Beep“ ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
11. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und nehmen Sie den Deckel des Dampfgarers ab.
12. Nehmen Sie das fertige Gargut aus dem Dampfgarer.

### **Vorsicht:**

1. Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser.
2. Erwärmen Sie die Schüssel niemals, wenn sie leer ist.
3. Wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, entweicht Dampf und die Lebensmittel im Dampfgarer garen nicht richtig.
4. Lassen Sie den Messbecher nie auf dem Schüsseldeckel stehen, wenn Sie den Dampfgarer benutzen.
5. Der heiße Dampf und das heiße Kondenswasser sind gefährlich. Bitte seien Sie vorsichtig damit.
6. Berühren Sie den Metallteil der Schüssel nicht, solange sie heiß ist. Halten Sie die Schüssel zum

Bewegen nur am Griff.

7. Für 30 Minuten Dampfgaren sind 0,5 Liter (500 ml) Wasser erforderlich, für jede weiteren 15 Minuten müssen Sie etwa 250 ml Wasser hinzufügen.

## Verwendung des Rühraufsatzes (Schneebeesen)

Der Schneebeesen wird Ihnen helfen, die besten Ergebnisse zu erzielen, wenn Sie Sahne, Mayonnaise oder Eiweiß schlagen.

### Einsetzen/Entfernen des Schneebeesens (4):

1. Halten Sie das kugelförmige Ende des Schneebeesens.
2. Setzen Sie den Schneebeesen in den oberen Teil der Antriebswelle ein.

### Verwendung des Schneebeesens:

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Setzen Sie den Antrieb mit dem Schneebeesen in die Schüssel ein.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
3. Setzen Sie nun den Schüsseldeckel auf.
4. Drehen Sie den Schüsseldeckel, bis er einrastet.
5. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die „Ein-/Aus“-Taste.
6. Stellen Sie die gewünschte Zeit und Geschwindigkeit ein. Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“. Das Gerät beginnt zu arbeiten und der Timer zählt herunter. Wenn Sie den Timer nicht setzen, zählt er die Zeit.
7. Ein „Beep“ ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
8. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Nehmen Sie den Schüsseldeckel ab.
9. Nehmen Sie das fertige Lebensmittel aus der Schüssel.

### Vorsicht:

1. Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn der Schneebeesen korrekt positioniert ist!
2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Schneebeesen beschädigen oder blockieren könnten, wenn die Klinge in Bewegung ist und er montiert ist.

## Verwendung des Innenkorbs:

Der Innenkorb eignet sich zum Kochen von Lebensmitteln in kleinen Mengen, wie Reis, Fisch und Fleisch.

Einsetzen des Innenkorbs: (7)

1. Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel ein und setzen Sie den Schüsseldeckel richtig auf.
2. Setzen Sie die Schüssel auf das Gerät auf.

### Verwendung des Innenkorbs:

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Geben Sie das Wasser in die Schüssel.
2. Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel ein, und geben Sie die Lebensmittel in den Korb.
3. Setzen Sie nun den Schüsseldeckel auf.
4. Drehen Sie den Schüsseldeckel, bis er einrastet. Setzen Sie nun den Messbecher auf den Schüsseldeckel auf.
5. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die „Ein-/Aus“-Taste.
6. Stellen Sie die Zeit, die Geschwindigkeit (01-04) und die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“. Das Gerät beginnt zu arbeiten und der Timer zählt herunter. Wenn Sie den Timer nicht setzen, zählt er die Zeit.



7. Ein „Beep“ ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät geht zurück in den Bereitschaftsmodus.
8. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Nehmen Sie den Schüsseldeckel ab und nehmen Sie den Innenkorb heraus. Setzen Sie den Messbecher in den Innenkorbschlitz ein, fixieren Sie ihn durch Drehen und ziehen Sie ihn dann heraus (R).
9. Nehmen Sie das fertige Lebensmittel aus dem Korb.

**Vorsicht:**

1. Die maximale Wasserzugabe in die Schüssel sollte 600 ml betragen, so dass es den Korb unten nicht berührt!
2. Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf und heißes Kondenswasser.
3. Der heiße Dampf und das heiße Kondenswasser sind gefährlich. Bitte seien Sie vorsichtig damit.
4. Berühren Sie den Metallteil der Schüssel nicht, solange sie heiß ist. Halten Sie die Schüssel zum Bewegen nur am Griff.

## ZUBEREITUNGSLEITFADEN

Zubehör	Funktion	Geschwindigkeit	Zeit	Temperatur °C
Schneidklinge (6)	Mixer	12	2 Minuten	Max. Kapazität: 920 g Karotten 1380 g Wasser
	Kneten	Kneten	2 Minuten	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl

## REINIGUNG

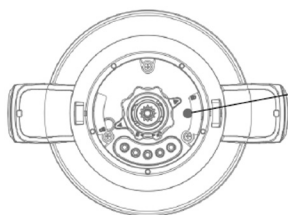
1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schrauben Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile des Aufsatzes.
3. Das gesamte Zubehör kann in der Spülmaschine gereinigt werden!
4. Halten Sie während der Benutzung des Geräts die Kontaktstifte 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. Wenn die Schüssel und die Klinge schwer zu reinigen sind. Dann können Sie etwas heiße Seifenlauge in die Schüssel geben und das Gerät einige Sekunden lang auf Stufe 1 laufen lassen.
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.

## FEHLERCODES

Code	Status	Lösung
E1	“E1” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Der Motor ist überlastet. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät eine Stunde abkühlen. Danach ist es wieder einsatzbereit.
E2	“E2” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Es wurde kein Wägesensor erkannt oder er ist beschädigt.
E3	“E3” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Die Schüssel ist nicht aufgesetzt. Setzen Sie sie gemäß Anleitung auf, oder der NTC-Fühler ist defekt.
E5	“E5” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Kein Wasser für die Dampffunktion vorhanden. Fügen Sie Wasser ein, um weiterzumachen.
Ende	“End” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Programm zu Ende. Drücken Sie den Knopf und gehen so in den Bereitschaftsmodus.

## 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.



Temperaturtaste.  
Drücken, bis ein „Klick“ ertönt.

## ENTSORGUNG DES GERÄTS



Dieses Gerät 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 gesetzlichen Rahmen für die Entsorgung und Wiederverwendung von elektronischen und elektrischen Altgeräten darstellt. Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in der Mülltonne, sondern übergeben Sie es einer zugelassenen Sammelstelle für elektrischen und elektronischen Abfall.

**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ UFESA. НАДЯВАМЕ СЕ ТОЗИ ПРОДУКТ ДА ВИ Е ПОЛЕЗЕН И УДОБЕН ЗА РАБОТА.**

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Моля, прочетете инструкциите за употреба преди да използвате продукта. Съхранявайте ги на безопасно място за бъдеща справка.

## ОПИСАНИЕ

- |    |                                       |    |                                     |
|----|---------------------------------------|----|-------------------------------------|
| 1  | Чаша за пълнене                       | 21 | Бутон за обратен ход                |
| 2  | Капак на блендера                     | 22 | Бутон за пара                       |
| 3  | Уплътнение на капака на блендера      | 23 | Бутон за месене                     |
| 4  | Тел за разбиване                      | 24 | Бутон на таймера                    |
| 5  | Гребло за разбъркване                 | 25 | Бутон на температурата              |
| 6  | Перка                                 | 26 | Бутон за скорост                    |
| 7  | Кошница за пара                       | 27 | Пулсов бутон                        |
| 8  | Кана на блендера                      | 28 | Икона за предупреждение             |
| 9  | Захранващ кабел                       | 29 | Дисплей на времето:                 |
| 10 | Главен превключвател                  | 30 | Икона за тогело                     |
| 11 | Основен корпус                        | 31 | Дисплей на температурата            |
| 12 | Копче                                 | 32 | Дисплей на температурата на храната |
| 13 | Екран                                 | 33 | Дисплей на скоростта                |
| 14 | Шпатула                               | 34 | Икона за разбиване                  |
| 15 | Мерителна чашка                       | 35 | Икона на острието                   |
| 16 | Капак за кошница за пара              | 36 | Икона на греблото за разбъркване    |
| 17 | Кошница за пара, плитка               | 37 | Икона за обратен ход                |
| 18 | Кошница за пара, дълбока              | 38 | Икона за заключване                 |
| 19 | Уплътнение на дълбока кошница за пара | 39 | Икона за отключване                 |
| 20 | Бутон за претегляне                   |    |                                     |

## 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 това ръководство при почистване.

**Предупреждение:** потенциално нараняване при

неправилна употреба!

Трябва да се внимава при работа с остриите режещи остриета, 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.

За да осигурите запечатващ ефект на смесващото острие, моля, не оставайте смесващото острие 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;
- в хотели, мотели и друг тип жилищна среда;

- реда от типа нощувка и закуска.

Никога не потапяйте главното устройство във вода или други течности и не го изплаквайте под течаща вода. За почистване на устройството използвайте само влажна кърпа.



Повърхността се нагрява 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, това устройство 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.

Това устройство е предназначено 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 устройството, 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 устройството и не го включвайте и изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и / или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите или за да го използвате като дръжка.

Никога не използвайте каквито и да било аксесоари

на части от други производители. Вашата гаранция ще стане невалидна, ако са използвани такива аксесоари или части.

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

Винаги поставяйте главното устройство на равна, суха и чиста повърхност.

Никога не оставяйте устройството да работи без надзор.

Шпатулата се използва само за изкарване на храната от купата. Не я използвайте, докато острието 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 устройството. 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 3,5 литра. Не обработвайте повече от 2,3 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 D). Поставете каната в основния модул и натиснете здраво, за да я фиксирате на мястото ѝ (вижте фигура E). Изберете различни аксесоари с различна цел на готвене (вижте фигура F), добавете съставките или водата към каната (вижте фигура G) и прикрепете капака на блендера (вижте фигура H).

## КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

### Режим на готовност:

Включете захранващия кабел в базата на основата и включете (вижте фигура I).

Въртящото се копче (12) може да се използва за настройка на температура, време, скорост или за избор на различна програма. Натиснете копчето и готварският уред ще спре готвенето. Ще продължи да готви, ако го натиснете отново. При дълго натискане на копчето готварският уред ще спре готвенето. Натиснете копчето, след като завършите цялата настройка и готвенето ще започне. То автоматично ще се отмени при дълго натискане на копчето по време на настройката. Когато приключите с готвенето, на дисплея ще се покаже „end“ (край). Натиснете копчето и готварският уред ще влезе в режим на готовност. Когато приключите с претеглянето, задръжте бутона за секунди и ще излезете от програмата за претегляне.

Сензорният панел ще мига. Изберете въртящото се копче (12), за да влезете в режим на готовност (вижте фигура J). Областта на LCD дисплея показва както по-долу: Дисплей на „времето“: „00:00“, дисплей „Температура“: Дисплей „000“, „Скорост“: „00“ (Вижте фигура K). Изберете необходимата функция според нуждите.

### Преглед на сензорните бутони:



Scale

#### 1. Бутон за претегляне (20):

Максималното тегло е 5000 гр. Обхват на претегляне: 5-5000 гр. Натиснете бутона „Weighting“ (претегляне) в състояние на готовност, LCD показва като „0000“. И след това поставете храната в купата, прочетете цифрата, показана на LCD дисплея. Това е теглото на добавената храна. И след това натиснете отново бутона „Weighting“ (претегляне), цифрата на LCD ще бъде изтрита и ще се покаже като „0000“. Задръжте бутона „Weighting“ (претегляне) за повече от 2 секунди, устройството ще излезе от функцията за претегляне.



Reverse

#### 2. Бутон за обратен ход (21):

Натиснете „reverse button“ (бутон за обратен ход) и моторът ще се обърне хода. Допустимият диапазон на скоростта е от 1 до 3. Натиснете отново бутона, за да отмените обратния ход.



Steam

#### 3. Бутон за пара (22):

Изберете „steam button“ (бутон за пара), за да влезете в програмата за пара. Време: времето по подразбиране е 20 минути и се регулира от 1-60 минути. Таймерът ще започне обратно отброяване, след като температурата на водата вътре достигне 100 °C. Температура: температурата по подразбиране е 120 °C и се регулира от 100 °C-120 °C. Скоростта при тази функция е блокирана. Натиснете копчето, за да стартирате цикъл след настройка.



Knead

#### 4. Бутон за месене (23):

Изберете „knead button“ (бутон за месене), за да влезете в програмата за месене. Време: времето по подразбиране е 3 минути и се регулира от 2-4 минути. Температурата при тази функция е регулируема от 0-37 °C. Скоростта при тази функция може да се регулира между 1-2. Натиснете копчето, за да стартирате цикъл след настройка



Time

#### 5. Бутон за време (24):

Натиснете бутона „Time“ (време) и след това завъртете копчето, за да зададете час (секунда или минута). Времени диапазон: 00 секунди-90 минути.



Temp

### 6. Бутон на температурата (25):

Натиснете бутона „Temp“ (температура) и след това завъртете копчето, за да зададете температурата, от която се нуждаете. Температурен обхват: 37 °C-140 °C. След 40 °C температурата ще се повишава на интервали от 5 °C



Speed

### 7. Бутон за скорост (26):

Натиснете бутона „Speed“ (скорост) и след това завъртете копчето, за да изберете скоростта, от която се нуждаете. Диапазон на скоростта: 00-12.



Pulse

### 8. Пулсов бутон (27):

Функция за ускоряване на бърза скорост. Можете да я използвате за бързо смесване на храната. Задръжте бутона „Pulse“ (пулс), уредът незабавно започва да работи с най-високата скорост 12. Ако отпуснете бутона, уредът веднага ще възстанови предишната работна скорост.

Когато температурата в купата е равна на или над 60 °C, бутонът „Pulse“ (пулс) не може да се използва и ще се появи предупредителна икона (28). ⚠

## Преглед на контролния панел:

Натиснете бутона „Time“ (време)/„Temperature“ (температура)/„Speed“ (скорост), за настройка (вижте фигура L).

След завършване на настройката натиснете копчето и уредът ще работи (вижте фигура M). Можете да промените „Time“ (време)/„Temperature“ (температура)/„Speed“ (скорост), по всяко време без да спирате устройството.

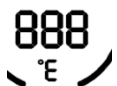
### 1. Дисплей на времето (29):



Можете да изберете времеви диапазон между 00 секунди- 90 минути. Настройката се извършва чрез следните стъпки: натиснете бутона за време и завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите времето, и в посока обратно на часовниковата стрелка, за да намалите времето.

Когато е избрана „weighting fuction“ (функция за претегляне), ще се появи светлинна икона (30) ⚖

### 2. Дисплей на температурата (31):



Можете да изберете температурен диапазон между 37° C-140° C. Натиснете бутона за температура и завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите температурата, и обратно на часовниковата стрелка, за да намалите температурата.

След като процесът на готвене започне, дисплеят ще покаже текущата температура на храната в работещото устройство (32). 🍲 888

### 3. Дисплей на скоростта (33):




Можете да изберете диапазон на скоростта между 00-12. Натиснете бутона за скоростта и завъртете копчето по посока на часовниковата стрелка, за да увеличите скоростта, и обратно на часовниковата стрелка, за да намалите скоростта.

По време на нагряване са налични само скорости 1-3.

Дисплеят ще покаже правилния аксесоар, който е разрешено да се използва, когато е избрана подходящата скорост по време на целия процес на нагряване: икона за разбиване (34) скорост между 1-4, икона на острието (35) скорост между 1-12 или гребло за разбъркване (36) скорост между 1-3 ще се покаже, когато бъде избрана подходящата скорост. Изберете иконата за обратен ход (37) ↺ и променете въртенето на мотора. Остриетата няма да режат храната.



Иконата за заключване (38/39)  ще покаже капака правилно прикрепен. Уредът е в режим на готовност и готов за работа. Когато капакът не е прикрепен правилно, уредът няма да работи.

След готвенето на дисплея ще се покаже „end“ (край). Натиснете въртящото се копче и то ще спре готвенето. Ако искате да спрете по време на готвене, натиснете въртящото се копче. След това натиснете отново и устройството ще продължи да готви. Устройството ще спре да готви, ако продължително натискате въртящото се копче (вижте фигура N).

Каната може да се изчисти със суха кърпа или да се измие с вода, но не трябва да се потапя във вода. Не поставяйте в съдомиялна машина (вижте фигура O). Всички аксесоари могат да се поставят в съдомиялна машина (вижте фигура P). След всяка употреба почиствайте правилно основното устройство с влажна кърпа (вижте фигура Q).

## Как да използвате приспособлението за готвене на пара:

Приспособлението за готвене на пара е идеално за приготвяне на някои храни като зеленчуци с месо, колбаси, хляб на пара, риба на пара и др.

Можете да използвате приспособлението за готвене на пара в някоя от следните две комбинации:

### Комбинация 1: Капак (16)+ приспособление за готвене на пара (Тава) (17) + Приспособление за готвене на пара (18)

Използвайте тази комбинация за готвене на различни храни.

### Комбинация 2: Капак (16) + Приспособление за готвене на пара (18)

Използвайте тази комбинация за по-голямо количество от същата храна, напр. зеленчуци, картофи или големи парчета месо или колбаси.

Моля, следвайте стъпките:

1. Монтирайте острието и след това монтирайте купата на основното устройство.
2. Добавете водата (0,5 л ≤ вода ≤ 2,3 л) в купата. (Внимание: Водата в купата трябва да бъде повече от 0,5 литра. 0,5 л вода може да се използва за готвене на пара за 30 минути).
3. Поставете въздухоустойчивото уплътнение върху капака на купата и след това покрийте капака на купата.
4. Завъртете капака на купата, докато се заключи на мястото си.
5. Поставете приспособлението за готвене на пара.
6. Поставете храната в приспособлението за готвене на пара и след това покрийте капака.
7. Включете и натиснете бутона „On/Off“ (Вкл./Изкл.).
8. Задайте скоростта (01), времето и температурата, от които се нуждаете.
9. Натиснете бутона „Start/Stop“ (Старт/Стоп), устройството започва да работи и таймерът отброява.
10. След изтичане на работното време ще се чуе звук сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.
11. След употреба изключете основното устройство и свалете капака на приспособлението за готвене на пара.
12. Извадете преработената храна от приспособлението за готвене на пара.

### Внимание:

1. Опасност от изгаряне от гореща пара и гореща кондензирана вода.
2. Никога не нагрявайте купата, когато е празна.
3. Ако капакът не е поставен правилно, парата ще излиза и храната в приспособлението за готвене на пара няма да се готви правилно.
4. Когато използвате приспособлението за готвене на пара, никога не оставяйте мерителната чашка върху капака на купата.
5. Горещата пара и горещата кондензирана вода представляват опасност. Моля, работете внимателно.

6. Не докосвайте металната част на купата, докато е гореща. Дръжте купата само за дръжката, за да я преместите.
7. 30-минутно готвене на пара изисква 0,5 литра (500 мл.) вода, трябва да добавяте около 250 мл. вода на всеки 15 минути.

## Как да използвате приставката за разбъркване (пеперуда):

Пеперудата ще Ви помогне да постигнете най-добри резултати, докато разбивате сметана, майонеза или белтък.

### Монтаж/отстраняване на пеперудата (4):

1. Задръжте фигуралния край на пеперудата.
2. Поставете пеперудата в горната част на задвижващия вал.

### Употреба на пеперудата:

Моля, следвайте стъпките:

1. Монтирайте задвижващия вал и пеперудата върху купата.
2. Сложете храната в купата.
3. След това поставете капака на купата.
4. Завъртете капака на купата, докато се заключи на мястото си.
5. Включете и натиснете бутона „On/Off“ (Вкл./Изкл.).
6. Задайте времето и скоростта, от които се нуждаете. Натиснете бутона „Start/Stop“ (Старт/Стоп), устройството започва да работи и таймерът отброява. Ако пропуснете настройката на таймера, таймерът отброява.
7. След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.
8. След употреба изключете основното устройство. Отстранете капака на купата.
9. Извадете преработената храна от купата.

### Внимание:

1. Включете само след като пеперудата е поставена правилно на място!
2. Когато острието е в движение и пеперудата е монтирана, не добавяйте никакви съставки, които могат да повредят или блокират пеперудата.

## Как да използвате вътрешната кошница:

Вътрешната кошница е подходяща за готвене на малки количества храна, като ориз, риба и месо.

Монтиране на вътрешната кошница: (7)

1. Поставете вътрешната кошница в купата и поставете капака на купата правилно.
2. Поставете купата върху основното устройство.

### Употреба на вътрешната кошница:

Моля, следвайте стъпките:

1. Добавете водата в купата.
2. Поставете вътрешната кошница в купата и добавете храната в нея.
3. След това поставете капака на купата.
4. Завъртете капака на купата, докато се заключи на мястото си. И поставете мерителната чашка върху капака на купата.
5. Включете и натиснете бутона „On/Off“ (Вкл./Изкл.).
6. Задайте времето, скоростта (01-04), и температурата, от които се нуждаете. Натиснете бутона „Start/Stop“ (Старт/Стоп), устройството започва да работи и таймерът отброява. Ако пропуснете настройката на таймера, таймерът отброява.

7. След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.
8. След употреба изключете основното устройство. Отстранете капака на купата и извадете вътрешната кошница. Поставете мерителната чашка във вътрешния отвор на кошницата, завъртете, за да фиксирате и след това издърпайте, за да я извадите (R).
9. Извадете преработената храна от кошницата.

**Внимание:**

1. Максималната добавена вода в купата трябва да бъде 600 мл. с ниво под кошницата!
2. Опасност от изгаряне от гореща пара и гореща кондензирана вода.
3. Горещата пара и горещата кондензирана вода представляват опасност. Моля, работете внимателно.
4. Не докосвайте металната част на купата, докато е гореща. Дръжте само дръжката, за да преместите купата.

## РЪКОВОДСТВО ЗА ОБРАБОТКА

Приставка	Функция	Скорост	Време	Температура
Кълцащо острие (6)	Блендер	12	2 минути	Максимален капацитет: 920 гр. моркови 1380 гр. вода
	Месене	Месене	2 минути	500 гр. брашно + 250 гр. вода + 20 гр. мазнина

## ПОЧИСТВАНЕ

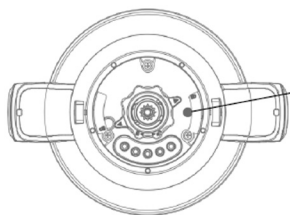
1. Изключете устройството преди почистване и извадете щепсела от контакта.
2. Развийте винтовия пръстен и отстранете всички части на приставката.
3. Всички аксесоари могат да се почистват в съдомиялна машина!
4. Докато използвате устройството, винаги поддържайте контактните щифтове в долната част на 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 устройството.
6. Острието е много остро! Работете с него 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 острието с малко растително масло.
9. Избършете основното устройство само с влажна мека кърпа!
10. Ако купата и острието се почистват трудно. Можете да добавите малко топла сапунена вода в купата и да пуснете устройството 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.

## КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

Код	Статус	Решение
E1	На LCD дисплея се показва „E1“ и ще се чуе звуков сигнал.	Претоварен мотор. Изключете щепсела, оставете устройството да се охлади за един час. След това то отново е готово за употреба.
E2	На LCD дисплея се показва „E2“ и ще се чуе звуков сигнал.	Не е открит сензор за претегляне или сензорът за претегляне е повреден.
E3	На LCD дисплея се показва „E3“ и ще се чуе звуков сигнал.	Купата не е монтирана. Инсталирайте я според инструкцията за експлоатация или NTC е повреден.
E5	На LCD дисплея се показва „E5“ и ще се чуе звуков сигнал.	Няма вода за функцията за готвене на пара. Добавете вода, за да започне работата отново.
Край	На LCD дисплея се показва „End“ (Край) и ще се чуе звуков сигнал.	Край на програмата. Натиснете копчето и се върнете в режим на готовност.

## НУЛИРАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРНИЯ КОНТРОЛ

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



Бутон на температурата.  
Натиснете го и щракнете

## 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.



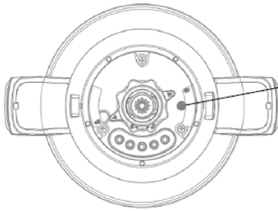
7. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. نظف جميع الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة. اشطف أجزاء الجهاز بالماء الساخن وجففها على الفور.
8. يوصى بدهن السكين باستخدام زيت نباتي.
9. امسح الجهاز الرئيسي فقط باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة!
10. إذا واجهت صعوبة في تنظيف الوعاء والسكين، يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون إلى الوعاء وتشغيل الجهاز بسرعة 1 لبضع ثوان.
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.

## رموز الخطأ

الرمز	الحالة	الحل
1E	سيظهر "1E" على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	تحميل زائد على المحرك. افصل القابس عن مصدر الطاقة، واترك الجهاز لمدة ساعة حتى يبرد. بعد ذلك، سيصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام مرة أخرى.
2E	سيظهر "2E" على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	لم يتم اكتشاف أي مستشعر وزن أو مستشعر الوزن قد تلف.
3E	سيظهر "3E" على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	لم يتم تركيب الوعاء. قم بتثبيتته وفقاً لتعليمات التشغيل أو قد يشير ذلك إلى تلف الحساس الحراري.
5E	سيظهر "5E" على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	لا يوجد ماء لتشغيل وظيفة القدر البخاري. أضف ماء لتشغيل الوظيفة مرة أخرى.
End	ستظهر "End" على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	انتهى البرنامج. اضغط على المقبض وعد إلى وضع الاستعداد.

## 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 جاهزاً للعمل على النحو المعتاد.



زر درجة الحرارة.  
اضغط على الزر ثم "انقر"

## التخلص من المنتج

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



8. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي. أزل غطاء الوعاء.

9. أخرج الطعام المُجهز من الوعاء.

تنبيه:

1. لا تقم بالتشغيل إلا بعد وضع الفراشة في مكانها الصحيح!

2. لا تصف مكونات من شائها إتلاف الفراشة أو إعاقتها عند تركيب الفراشة أثناء تحريك السكين.

### كيفية استخدام السلة الداخلية:

تُعد السلة الداخلية خياراً مناسباً لطهي كميات صغيرة من الطعام، مثل الأرز والأسماك واللحوم.

تركيب السلة الداخلية: (7)

1. ضع السلة الداخلية في الوعاء، وركب غطاء الوعاء بشكل صحيح.

2. أدخل الوعاء في الجهاز الرئيسي.

استخدام السلة الداخلية:

يرجى اتباع الخطوات التالية:

1. أضف الماء إلى الوعاء.

2. ضع السلة الداخلية في الوعاء، وأضف الطعام إلى السلة.

3. ثم ضع غطاء الوعاء.

4. أدر غطاء الوعاء حتى يثبت في مكانه. وضع كوب القياس على غطاء الوعاء.

5. صل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر On/Off "إيقاف/تشغيل".

6. اضبط الوقت والسرعة (04-01) ودرجة الحرارة التي تريدها. اضغط على زر Start/Stop "بدء/إيقاف"، وسيبدأ الجهاز في العمل والموقت في العد التنازلي. إذا تخطيت ضبط الموقت، فسيبدأ الموقت في العد.

7. ستسمع صوت "صغير" عند انتهاء وقت العمل. يتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى حالة الاستعداد. 8. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي. أزل غطاء الوعاء وأخرج السلة الداخلية. ضع كوب القياس في فتحة السلة الداخلية، وأدره حتى يتم تثبيته ثم اسحبه للخارج لإخراجه (ص).

9. أخرج الطعام المُجهز من السلة.

تنبيه:

1. يجب أن يكون الحد الأقصى للمياه المضافة في الوعاء 600 مل وأن يكون مستوى المياه أقل من مستوى السلة!

2. هناك خطر للإصابة بحروق نتيجة التعرض للبخار الساخن والماء المكثف الساخن.

3. يشكل كل من البخار الساخن والماء المكثف الساخن مصدرًا للخطر. يرجى التعامل بهما بحذر.

4. تجنب لمس الجزء المعدني من الوعاء وهو ساخن. فقط أمسك بمقبض الوعاء لتحريكه.

### لليل تجهيز الطعام

الملحق	الوظيفة	السرعة	الوقت	الحرارة بالدرجة المنوية
سكين التقطيع (6)	الخط	12	دقيقتان	السعة القصوى:
	العجن	العجن	دقيقتان	920 جراماً جزر و 1380 جراماً ماء
				500 جرام دقيق + 250 جراماً ماء + 20 جراماً زيت

### التنظيف

1. قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابض من المقبس.

2. قم بفك حلقة المسامير وإزالة جميع أجزاء الملحق.

3. يمكن تنظيف جميع الملحقات في غسالة الأطباق!

4. أثناء استخدام الجهاز، احرص دائماً على تنظيف مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء وتجفيفها! امسح مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء بقطعة قماش جافة!

5. تجنب استخدام أشياء مدببة 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!

## كيفية استخدام القدر البخاري:

يُعد القدر البخاري مناسباً تماماً لتحضير بعض الأطعمة مثل الخضراوات باللحم والنقائق والخبز المطهو على البخار والسّمك المطهو على البخار وما إلى ذلك.

يمكنك استخدام القدر البخاري في أي من المجموعتين التاليتين:

المجموعة 1: الغطاء (16) + صينية القدر البخاري (17) + القدر البخاري (18)  
استخدم هذه المجموعة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة.

المجموعة 2: الغطاء (16) + القدر البخاري (18)  
استخدم هذه المجموعة لطهي كمية أكبر من الأطعمة نفسها، مثل الخضراوات أو البطاطس أو القطع الكبيرة من اللحم أو النقائق.

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. ركب السكين، ثم ركب الوعاء على الجهاز الرئيسي.
2. أضف الماء (0.5 لتر) إلى الماء (2.3 لتر) في الوعاء. (تنبيه: يجب أن يكون حجم الماء في الوعاء أكثر من 0.5 لتر. يمكن استخدام 0.5 لتر من الماء لطهي الطعام بالبخار لمدة 30 دقيقة).
3. ضع الحلقة المقاومة للهواء على غطاء الوعاء، ثم قم بتغطية غطاء الوعاء.
4. أدر غطاء الوعاء حتى يثبت في مكانه.
5. ضع القدر البخاري.
6. ضع الطعام في القدر البخاري، ثم ضع الغطاء.
7. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر On/Off "إيقاف/تشغيل".
8. اضبط السرعة (01) والوقت ودرجة الحرارة التي تريدها.
9. اضغط على زر Start/Stop "بدء/إيقاف"، وسيبدأ الجهاز في العمل والموقت في العد التنازلي.
10. ستسمع صوت "صغير" عند انتهاء وقت العمل. يتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى حالة الاستعداد.
11. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي وإزالة غطاء القدر البخاري.
12. أخرج الطعام المطهو من القدر البخاري.

تنبيه:

1. هناك خطر للإصابة بحروق نتيجة التعرض للبخار الساخن والماء المكثف الساخن.
2. لا تسخن الوعاء أبداً عندما يكون فارغاً.
3. في حالة عدم تركيب الغطاء بشكل صحيح، سيُسرب البخار ولن يتم طهي الطعام داخل القدر البخاري بشكل صحيح.
4. لا تترك كوب القياس على غطاء الوعاء عند استخدام القدر البخاري.
5. يشكل كل من البخار الساخن والماء المكثف الساخن مصدرًا للخطر. يُرجى التعامل معهما بحذر.
6. تجنب لمس الجزء المعدني من الوعاء وهو ساخن. فقط أمسك بمقبض الوعاء لتحريك الوعاء.
7. يتطلب الطهي بالبخار لمدة 30 دقيقة 0.5 لتر (500 مل) من الماء، وستحتاج إلى إضافة 250 مل من الماء تقريباً لكل 15 دقيقة إضافية.

## طريقة استخدام ملح القليب (الفراشة):

ستساعدك الفراشة على تحقيق أفضل النتائج أثناء خفق الكريمة، وخفق المايونيز أو بياض البيض.

تثبيت/إزالة الفراشة (4):

1. أمسك الشكل الموجود في نهاية الفراشة.
2. أدخل الفراشة في الجزء العلوي من عمود التدوير.

استخدام الفراشة:

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. ركب عمود التدوير والفراشة بالوعاء.
2. ضع الطعام في الوعاء.
3. ثم ضع غطاء الوعاء.
4. أدر غطاء الوعاء حتى يثبت في مكانه.
5. صل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر On/Off "إيقاف/تشغيل".
6. اضبط الوقت والسرعة الذين تريدهما. اضغط على زر Start/Stop "بدء/إيقاف"، وسيبدأ الجهاز في العمل والموقت في العد التنازلي. إذا تخطيت ضبط الموقت، فسيبدأ الموقت في العد.
7. ستسمع صوت "صغير" عند انتهاء وقت العمل. يتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى حالة الاستعداد.



## 6. زر درجة الحرارة (25):

اضغط على زر "درجة الحرارة"، ثم أدر المقيض لضبط درجة الحرارة التي تريدها. نطاق درجة الحرارة: 140-37 درجة مئوية. بعد الوصول إلى 40 درجة مئوية تزداد درجة الحرارة على فترات بمقدار 5 درجات مئوية



## 7. زر السرعة (26):


اضغط على زر "السرعة"، ثم أدر المقيض لتحديد السرعة التي تريدها. نطاق السرعة: 12-00.



## 8. زر النبض (27):

تعمل السرعة الكبيرة على تسريع الوظيفة. يمكنك استخدام السرعة الكبيرة لخلط الطعام بسرعة. اضغط مع الاستمرار على زر "النبض"، وسيبدأ الجهاز فوراً في العمل بأعلى سرعة 12. عند تحرير الزر، سيستعيد الجهاز سرعة العمل السابقة على الفور.



عندما تبلغ درجة الحرارة في الوعاء 60 درجة مئوية أو أكثر، لا يمكن استخدام زر "النبض"  وسيظهر رمز التحذير (28).


## نظرة عامة على لوحة التحكم:

اضغط على زر الوقت/درجة الحرارة/السرعة للضبط (انظر الشكل ل). بعد الانتهاء من الضبط، اضغط على المقيض وسيعمل الجهاز (انظر الشكل م). يمكنك تغيير الوقت/درجة الحرارة/السرعة في أي وقت دون إيقاف الجهاز.

## 1. عرض الوقت (29):

يمكنك اختيار نطاق زمني بين 00 ثانية و90 دقيقة. يمكنك الضبط من خلال اتباع الخطوات التالية: اضغط على زر الوقت وأدر المقيض في اتجاه عقارب الساعة لزيادة الوقت وعكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل الوقت.



عند تحديد "وظيفة الوزن"، سيظهر رمز الإضاءة (30) 

## 2. عرض درجة الحرارة (31):

يمكنك اختيار درجة حرارة تتراوح بين 37 و140 درجة مئوية. اضغط على زر درجة الحرارة وأدر المقيض في اتجاه عقارب الساعة لزيادة درجة الحرارة وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل درجة الحرارة.



بمجرد بدء عملية تجهيز الطعام، ستعرض الشاشة درجة حرارة الطعام الحالية داخل الجهاز قيد الاستخدام (32)





## 3. عرض السرعة (33):

يمكنك اختيار نطاق سرعة يتراوح بين 12-00. اضغط على زر السرعة وأدر المقيض في اتجاه عقارب الساعة لزيادة السرعة وفي عكس اتجاه عقارب الساعة لتقليل السرعة. تتوفر السرعات من 1-3 فقط أثناء التسخين.



ستعرض الشاشة الملحق الصحيح المسموح باستخدامه عند تحديد السرعة المناسبة أثناء جميع عمليات التسخين: سيظهر رمز المخففة (34) بين السرعات 1-4، رمز السكين (35) بين السرعات 1-12 أو مضرب التقليل (36) بين السرعات 1-3 عند تحديد السرعة المناسبة.

اختر رمز العكس (37)  وقم بتغيير اتجاه دوران المحرك. لن تقوم السكاكين بتقطيع الطعام.

سيشير رمز القفل (38/39)  إلى أن الغطاء متصل بشكل صحيح. الجهاز في وضع الاستعداد وجاهز للعمل. في حالة عدم توصيل الغطاء بشكل صحيح، فلن يعمل الجهاز.

بعد إعداد الطعام، ستظهر كلمة إنهاء على لوحة العرض. اضغط على المقيض الدوار وستتوقف عملية إعداد الطعام. إذا كنت ترغب في التوقف مؤقتاً أثناء إعداد الطعام، فاضغط على المقيض الدوار. ثم اضغط مرة أخرى وسيواصل الجهاز عملية إعداد الطعام. سيتوقف الجهاز عن الطهي عند الضغط مع الاستمرار على المقيض الدوار (انظر الشكل ن).

يمكن غسل الإبريق بقطعة قماش جافة لمسح الأطباق أو غسله بالماء، ولكن تجنب غمره بالماء. تجنب وضع الإبريق في غسالة الأطباق (انظر الشكل س). يُسمح بوضع جميع الملحقات في غسالة الأطباق (انظر الشكل ع). نظف الوحدة الرئيسية بشكل صحيح بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام (انظر الشكل ف).

ثبت عمود التدوير بشكل صحيح ومحكم داخل إبريق الخلاط (انظر الشكل د). أدخل الإبريق في الوحدة الرئيسية واضغط لأسفل بقوة لتثبيته في مكانه (انظر الشكل هـ). اختر ملحقات مختلفة لأغراض تجهيز الطعام المختلفة (انظر الشكل و)، واضف المكونات أو الماء إلى الإبريق (انظر الشكل ز) وضع غطاء الخلط (انظر الشكل ح).

## كيفية الاستخدام

### وضع الاستعداد:

قم بتوصيل كابل الطاقة بالقاعدة الرئيسية وابدأ التشغيل (انظر الشكل ط).

يمكن استخدام المقيض الدوار (12) لضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة أو اختيار برنامج مختلف. اضغط على المقيض وستوقف جهاز الإعداد عن إعداد الطعام. سيستمر الجهاز في الإعداد إذا ضغطت على المقيض مرة أخرى. اضغط مع الاستمرار على المقيض وسيقوم وعاء إعداد الطعام بإيقاف الإعداد. اضغط على المقيض بعد الانتهاء من جميع الإعدادات وسيبدأ الوعاء في عملية الإعداد. سيتم إلغاء عملية الإعداد تلقائيًا عند الضغط مع الاستمرار على المقيض أثناء الإعداد. عند الانتهاء من إعداد الطعام، ستظهر كلمة "إنهاء" على لوحة العرض. اضغط على المقيض وسيصبح وعاء إعداد الطعام في وضع الاستعداد. عند الانتهاء من عملية الوزن، استمر في الضغط على الزر لتؤانٍ واستخرج من برنامج الوزن.

ستومض لوحة اللمس. حدد المقيض الدوار (12) للدخول في وضع الاستعداد (انظر الشكل ي). تعرض منطقة شاشة LCD العناصر على النحو التالي: عرض "الوقت": "00:00"، عرض "درجة الحرارة": "000"، عرض "السرعة": "00" (انظر الشكل ك). حدد الوظيفة المطلوبة حسب الحاجة.

### نظرة عامة على أزرار اللمس:

#### زر الوزن (20):

الحد الأقصى للوزن هو 5000 جرام. نطاق الوزن: 5-5000 جرام. اضغط على زر "الوزن" أسفل وضع الاستعداد، وسيظهر "0000" على شاشة LCD. ثم ضع الطعام في الوعاء، وأقرأ الرقم الموضح على شاشة LCD. يشير ذلك الرقم إلى وزن الطعام المضاف. ثم اضغط على زر "الوزن" مرة أخرى، سيختفي الرقم الموجود على شاشة LCD وسيظهر الرقم "0000". اضغط على زر "الوزن" لمدة تزيد عن ثابنتين، وسيخرج الجهاز من وظيفة الوزن.



Scale

#### 2. زر العكس (21):

اضغط على "زر العكس" وسيعكس المحرك اتجاه حركته. نطاق السرعة المسموح به يكون من 1 إلى 3. اضغط مرة أخرى على الزر لإلغاء عملية العكس.



Reverse

#### 3. زر البخار (22):

حدد "زر البخار" للبخار في برنامج البخار. الوقت: يبلغ الوقت الافتراضي 20 دقيقة ويمكن ضبطه من 1-60 دقيقة. سيبدأ المؤقت في العد التنازلي بمجرد وصول درجة حرارة المياه الداخلية إلى 100 درجة مئوية. درجة الحرارة: تبلغ درجة الحرارة الافتراضية 120 درجة مئوية ويمكن ضبطها من 100 إلى 120 درجة مئوية. تم قفل السرعة في هذه الوظيفة. اضغط على المقيض لبدء دورة بعد الإعداد.



Steam

#### 4. زر العجن (23):

حدد "زر العجن" للدخول في برنامج العجن. الوقت: يبلغ الوقت الافتراضي 3 دقائق ويمكن ضبطه من 4-2 دقائق. يمكن ضبط درجة الحرارة في هذه الوظيفة من 0-37 درجة مئوية. يمكن ضبط السرعة في هذه الوظيفة بين 1-2. اضغط على المقيض لبدء دورة بعد الإعداد.



Knead

#### 5. زر الوقت (24):

اضغط على زر "الوقت"، ثم أدر المقيض لضبط الوقت (ثانية أو دقيقة). نطاق الوقت: 00 ثانية-90 دقيقة.



Time

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

### تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، وينبغي ألا يستخدم مطلقاً للأغراض التجارية أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير مناسب مع المنتج 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 كبل توصيل التيار الكهربائي أو التفافه حول المنتج أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز أو توصله وتصله عن التيار الكهربائي بيدين أو قدمين مبللتين (أو كليهما). تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.

لا تستخدم أبداً أي ملحقات لأجزاء الجهاز من جهات تصنيع أخرى. سيصبح ضمانك ملغى إذا تم استخدام هذه الملحقات أو الأجزاء. نظّف الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

ضع الجهاز الرئيسي دائماً على سطح مستوٍ وجاف ونظيف. لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز دون مراقبة.

تستخدم ملعقة الملوق فقط لنقل الطعام خارج الوعاء. تجنب استخدامها أثناء تشغيل السكين.

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

افصل المنتج فوراً عن مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. لمنع أي خطر من الأخطار، لا تفتح الجهاز. يمكن فقط للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني الرسمية للعلامة التجارية القيام بالإصلاحات أو الإجراءات على الجهاز.

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

### التركيب

#### الوعاء

السعة القصوى للوعاء هي 3.5 لترات. تجنب تجهيز الطعام الذي يحتاج إلى سعة تتجاوز 2.3 لتراً! تنبيه



رمز "سطح ساخن" المرسوم على الوعاء:

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

الإعداد قبل الاستخدام

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 يجوز للأطفال استخدام هذا الجهاز. يحفظ الجهاز والكابيل الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.

يمكن استخدام الأجهزة بواسطة الأشخاص ذوي القدرات البدنية، أو الحسية، أو العقلية المنخفضة، أو الذين لا يتمتعون بالخبرة والمعرفة الكافيتين في حال خضوعهم للإشراف أو تلقيهم للإرشادات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة، وعند فهمهم للمخاطر التي ينطوي عليها.

يحظر على الأطفال اللعب بالجهاز.

ولضمان إغلاق شفرة الخلط، يُرجى عدم السماح لشفرة الخلاط بالعمل بدون حمل.

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


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

بيوت المزارع؛

الفنادق، أو المنزل، أو أي بيئات سكنية أخرى؛

أماكن المبيت والإفطار.

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

تد 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.

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

## تحذير

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

## الوصف

21	زر العكس	1	غطاء فتحة التعبئة
22	زر البخار	2	غطاء الخلاط
23	زر العجن	3	سداد غطاء الخلاط
24	زر المؤقت	4	خفق
25	زر درجة الحرارة	5	مضرب التقليل
26	زر السرعة	6	السكين
27	زر النبض	7	سلة البخار
28	رمز التحذير	8	وعاء الخلاط
29	شاشة الوقت	9	كابل الطاقة
30	رمز الوزن	10	المفتاح الرئيسي
31	شاشة عرض الحرارة	11	الوحدة الأساسية
32	شاشة عرض حرارة الطعام	12	مقبض
33	عرض السرعة	13	شاشة العرض
34	رمز الخفق	14	ملعقة الملوقة
35	رمز الشفرة	15	كوب قياس
36	رمز مضرب التقليل	16	غطاء سلة البخار
37	رمز العكس	17	سلة البخار، مسطحة قليلاً
38	رمز القفل	18	سلة البخار، عميقة
39	رمز إلغاء القفل	19	سداد سلة البخار العميقة
		20	زر الوزن

## تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة أو ما يمثله من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر. التزم بأوقات 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 شفرات القطع الحادة، وإفراغ الإناء وأثناء التنظيف.

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

## **ES / BOLETÍN DE GARANTÍA**

B&B TRENDS, SL. garantiza la conformidad de este producto al uso para el que se destina, durante un periodo de tres años. Durante la vigencia de esta garantía y en caso de avería, el usuario tiene derecho a la reparación y en su defecto, a la sustitución del producto, sin cargo alguno, salvo que una de estas opciones resultase imposible o desproporcionada, y entonces podrá optar por una rebaja en el precio o anulación de la venta debiendo acudir en este caso al establecimiento vendedor; también cubre la sustitución de piezas de recambio siempre y cuando, en ambos casos, se haya utilizado el producto conforme a las recomendaciones especificadas en este manual, y no se haya manipulado indebidamente por terceras personas no acreditadas por B&B TRENDS, SL. La garantía no cubrirá las piezas sujetas a desgaste. La presente garantía no afecta a los derechos de que dispone el consumidor conforme a lo previsto en la ley 1/2007 sobre garantías en la venta de bienes de consumo.

## **UTILIZACIÓN DE LA GARANTÍA**

Para la reparación del producto, el consumidor deberá acudir a un Servicio Técnico autorizado por B&B TRENDS, SL. ya que cualquier manipulación indebida del mismo por personas no autorizadas por B&B TRENDS, SL., mal uso o uso inadecuado, conllevaría a la cancelación de esta garantía. Para el eficaz ejercicio de los derechos de esta garantía debe entregarse debidamente cumplimentada y acompañarse de la factura, el ticket de compra o el albarán de entrega.

Esta garantía debe quedar en poder del usuario, así como la factura, el ticket de compra o el albarán de entrega para facilitar el ejercicio de estos derechos. Para Servicio técnico y atención post-venta fuera del territorio español rogamos remita su consulta al punto de venta donde adquirió el producto.

## **PT / BOLETIM DE GARANTIA**

B&B TRENDS SL. garante a conformidade deste produto com o uso ao qual se destina, durante um período de três anos. Durante a vigência desta garantia e, em caso de avaria, o utilizador tem direito à reparação e, à sua falta, à substituição do produto, sem quaisquer custos, exceto se uma destas opções for impossível ou desproporcionada e aí poderá optar por um desconto no preço ou anulação da venda, devendo consultar neste caso o estabelecimento de venda; também cobre a substituição de peças de substituição sempre e quando, em ambos os casos, se tenha utilizado o produto em conformidade com as recomendações especificadas neste manual e não tenha sido manuseado indevidamente por terceiros não acreditados pela B&B TRENDS, SL. A garantia não cobra as peças sujeitas a desgaste. A presente garantia não afeta os direitos do consumidor conforme o previsto na Diretiva 1999/44/EC para os estados membros da união europeia.

## **UTILIZAÇÃO DA GARANTIA**

Para a reparação do produto, o consumidor deverá dirigir-se a um Serviço Técnico autorizado pela B&B TRENDS, SL. já que qualquer manipulação indevida do mesmo por pessoas não autorizadas pela B&B TRENDS, SL., má utilização ou uso inadequado, implicará o cancelamento desta garantia. Para o exercício eficaz dos direitos desta garantia dever-se-á entregar, devidamente preenchido e acompanhado da fatura, o ticket de compra ou a nota de entrega.

Esta garantia deve ficar na posse do utilizador, assim como a fatura, o ticket de compra ou a nota de entrega, de modo a facilitar o exercício destes direitos. Para um serviço técnico e atendimento pós-venda fora do território espanhol, por favor envie a sua questão para o ponto de venda onde adquiriu o produto.

## **EN / WARRANTY REPORT**

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product for the use for which it is intended for a period of three 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 completed 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.

## **FR / BULLETIN DE GARANTIE**

B&B TRENDS, SL. garantit la conformité de ce produit utilisé aux fins auxquelles il est destiné, durant une période de trois ans. Pendant la durée de la présente garantie et en cas de panne, l'utilisateur aura droit à la réparation et, à défaut, à la restitution du produit, sans frais, excepté si l'une de ces options s'avérait impossible ou disproportionnée, pouvant alors choisir soit une réduction du prix soit l'annulation de la vente ; l'utilisateur devra alors contacter l'établissement vendeur ; la garantie couvre également le remplacement des pièces de rechange, à condition d'avoir utilisé, dans les deux cas, le produit conformément aux recommandations spécifiées dans le présent manuel, et qu'il n'ait pas fait l'objet d'une manipulation incorrecte par des tierces personnes non agréées par B&B TRENDS, SL. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à l'usure. La présente garantie n'affecte pas les droits reconnus au consommateur en vertu de la Directive 1999/44/EC pour les États membres de l'Union européenne.

## **UTILISATION DE LA GARANTIE**

Pour faire réparer l'appareil, le consommateur devra s'adresser au centre de contrôle technique agréé par B&B TRENDS, SL., car toute manipulation incorrecte effectuée par du personnel non-autorisé par B&B TRENDS, SL., mauvais usage ou usage non-conforme, entraînera l'annulation de la présente garantie. Pour exercer efficacement les droits de cette garantie, il faudra la présenter dûment remplie et accompagnée de la facture, ticket de caisse ou bon de livraison.

L'utilisateur devra conserver cette garantie, de même que la facture, le ticket de caisse ou le bon de livraison pour faciliter l'exercice de ces droits. Pour le service technique et l'assistance après-vente en dehors du territoire espagnol, nous vous prions de remettre vos questions au point de vente où vous avez acheté le produit.

## **IT / SCHEDA DI GARANZIA**

B&B TRENDS, SL. garantisce la conformità di questo prodotto per l'utilizzo previsto per un periodo di due anni. In caso di guasti durante il periodo di validità della presente garanzia, l'utente ha diritto alla riparazione o, se indisponibile, alla sostituzione del prodotto senza alcun addebito, ad eccezione dei casi in cui tali opzioni risultino impossibili o sproporzionate. In tal caso, l'utente può optare per una riduzione del prezzo o l'annullamento della vendita rivolgendosi al punto vendita. La presente garanzia copre inoltre la sostituzione di parti di ricambio purché il prodotto sia stato utilizzato conformemente

alle indicazioni specificate nel presente manuale e non sia stato manipolato in maniera inadeguata da terzi non accreditati da B&B TRENDS, SL. La garanzia non copre le parti soggette a usura. La presente garanzia non ha alcun effetto sui diritti per i consumatori previsti dalla Direttiva 1999/44/CE per gli stati membri dell'Unione Europea.

## **UTILIZZO DELLA GARANZIA**

Per la riparazione del prodotto, i consumatori devono rivolgersi a un centro di assistenza tecnica autorizzato da B&B TRENDS, SL., in quanto qualsiasi manipolazione inadeguata del prodotto da persone non autorizzate da B&B TRENDS, SL., utilizzo improprio o inadeguato comporta l'invalidazione della presente garanzia. Per un efficace esercizio dei diritti previsti dalla presente garanzia, questa deve essere presentata debitamente compilata e accompagnata da fattura, ricevuta di acquisto o documento di consegna.

Per agevolare l'esercizio di tali diritti, l'utente deve rimanere in possesso della presente garanzia, come anche di fattura, ricevuta di acquisto o documento di consegna. Per ricevere assistenza tecnica e servizi post-vendita al di fuori del territorio spagnolo, invitiamo a rivolgersi al punto vendita presso cui è stato acquistato il prodotto.

## **DE / GARANTIEBERICHT**

B&B TRENDS, SL. garantiert die Konformität dieses Produkts für die Verwendung, für die es für einen bestimmten Zeitraum bestimmt ist von zwei Jahren. Im Falle eines Ausfalls während der Laufzeit dieser Garantie sind die Benutzer zur Reparatur berechtigt oder der kostenlose Ersatz des Produkts, wenn das erstere nicht verfügbar ist, es sei denn, eines davon Optionen erweisen sich als unmöglich zu erfüllen oder sind unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Ermäßigung entscheiden im Preis oder bei Stornierung des Verkaufs, die direkt mit dem Verkäufer zu besprechen sind. Das auch deckt den Austausch von Ersatzteilen ab, sofern das Produkt gemäß den Empfehlungen verwendet wurde

in diesem Handbuch für beide Fälle angegeben und wurde von Dritten nicht manipuliert

das ist nicht von B&B TRENDS, SL autorisiert. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile und zerreißen. Diese Garantie berührt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen in Richtlinie 1999/44 / EG für Mitgliedstaaten der Europäischen Union.

## **GEBRAUCH DER GARANTIE**

Kunden müssen sich zur Reparatur des Produkts an einen von B&B TRENDS, SL., Autorisierten technischen Service wenden.

Da jede Manipulation derselben durch jemanden, der nicht von B&B TRENDS, SL. Oder den Unvorsichtigen oder Unachtsamen autorisiert wurde Bei unsachgemäßer Verwendung erlischt diese Garantie. Die Garantie muss vollständig ausgefüllt sein und zusammen mit dem Beleg oder dem Lieferschein für die wirksame Ausübung der Rechte aus geliefert diese Garantie.

Diese Garantie sollte vom Benutzer sowie der Rechnung, Quittung oder dem Lieferschein an aufbewahrt werden Erleichterung der Ausübung dieser Rechte. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb der spanischen Sprache Bitte senden Sie Ihre Anfrage an die Verkaufsstelle, an der Sie den Artikel gekauft haben.

## **BG / СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ**

B&B TRENDS, SL. гарантира, че този продукт съответства на употребата, за която е предназначен, за срок от три години. В случай на отказ през гаранционния срок потребителите имат право да ремонтират продукта или евентуално да го заменят безплатно, ако не може да се ремонтира, освен ако един от тези варианти се окаже невъзможен за изпълнение или е непропорционален. В такъв случай можете да изберете намаляване на цената или отмяна на продажбата, което се уговаря директно с продавача. Гаранцията покрива и смяната на



резервните части, но при условие че продуктът е използван съобразно препоръките, посочени в това ръководство за двата случая, както и ако не е предприеман опит за намеса от трето лице, което не е упълномощено за тази цел от B&B TRENDS, SL. Гаранцията не покрива никакви амортизирани части. 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 сервиз за техническо обслужване на B&B TRENDS, SL. Всяка намеса в продукта от неупълномощено от B&B TRENDS, SL. лице или небрежна или неправилна употреба на същия анулира настоящата гаранция. Гаранцията трябва да се попълни изцяло и да се връчи заедно с касовата бележка или приемно-предавателния протокол, за да могат действително да се упражняват правата по настоящата гаранция.

Гаранцията следва да остане у потребителя заедно с фактурата, касовата бележка или приемно-предавателния протокол с цел улесняване упражняването на тези права. За техническо обслужване и следпродажбен сервиз извън испанска територия претенцията се подава в търговския обект, където е закупена стоката.

## تقرير التأمين

لمدة B&B TRENDS, SL. تقدم شركة عامين للمنطقة الاسبانية بكاملها. إن تعرض المنتج للكسر خلال الفترة المحددة تحت شروط هذا التأمين يمكنك أن تقوم بتصليحه أو تغييره في حال عدم توفر قطع الغيار, إلا إن تعذر تطبيق أحد هذه الخيارات أو كان غير مناسباً. في هذه الحالة الأخيرة يمكنك أن تطالب بتخفيض في السعر أو إلغاء عملية الشراء والتي يجب أن تتم عن طريق البائع مباشرة. يشمل هذا كذلك تغيير قطع البديل في حال كان المنتج مستخدماً بطريقة صحيحة حسب التعليمات الموضحة في كتيب تعليمات الاستخدام هذا لكلا الحالتين وألا يتم تصليحه من قبل جهة ثالثة غير مرخصة من قبل

B&B TRENDS, SL. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك بما يوافق القانون 23/2003 بتاريخ 10 يوليو 2003 حول التأمين عن بضائع المستهلكين في كل المنطقة الاسبانية.

## تقرير التأمين

يجب على المستهلك أن يتصل بقسم الخدمات التقني المرخص من قبل إن تم تصليح المنتجات من قبل شخص أو جهة غير مرخصة من قبل شركة والاستعمال الخاطئ سوف يؤدي إلى إلغاء هذا التأمين. B&B TRENDS, SL. من قبل يجب أن يتم ملاء التأمين بشكل كامل وتقديمه مع وصل البيع للحصول على الحقوق الكاملة التي يتمتع بها المستهلك تحت هذا التأمين.

يجب أن يتم تقديم جميع الشكاوي خلال ثلاث سنوات من تاريخ استلام المنتج إلى قسم التأمين ويجب على المستهلك إخبار البائع عن الأعطال وأن يتم تقديم الشكاوى خلال المدة المحددة في التأمين. يجب إرفاق هذا التأمين بوصل البيع أو فاتورة الشراء لضمان الحصول على الحقوق التابعة للخدمات التقنية أو خدمات ما بعد البيع خارج المناطق الاسبانية يرجى ارسال الطلب إلى المكان الذي قمت بشراء المنتج فيه.



## **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/>**

---



# 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](http://www.bbtrends.es)

Ver. 12/2021