

TotalChef RK5

ufesa

Robot de cocina multifunción
Robot de cozinha multifunções



ES manual de instrucciones

PT manual de instruções

EN instructions manual

FR mode d'emploi

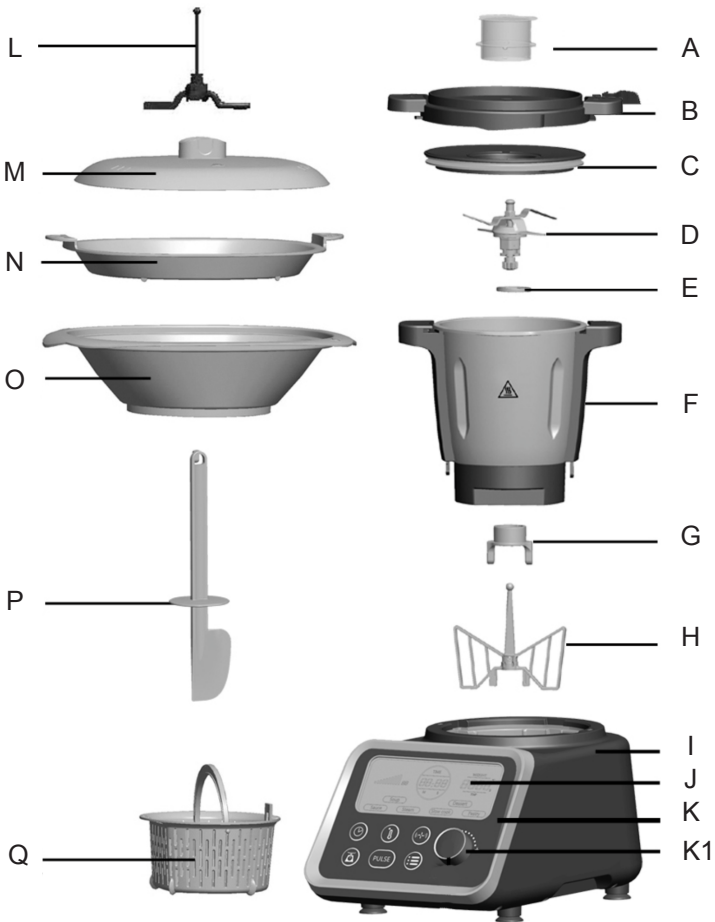
IT manuale di istruzioni

DE bedienungsanleitung

BG Ръководство за инструкции

AR

تعليمات الاستخدام



B



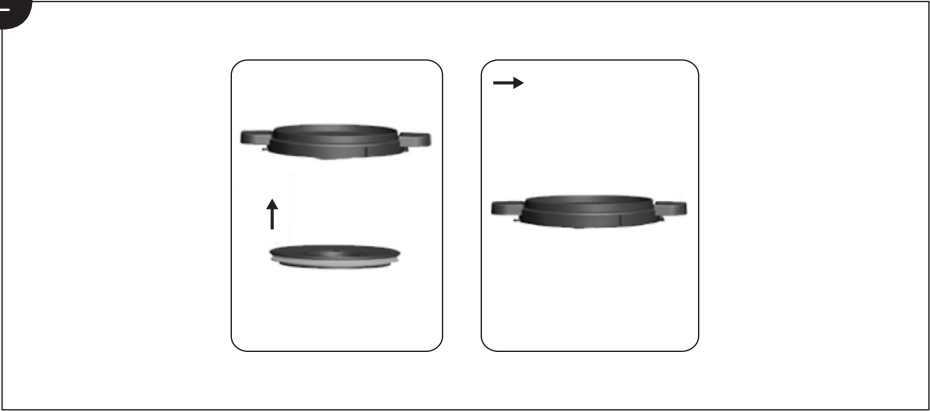
C



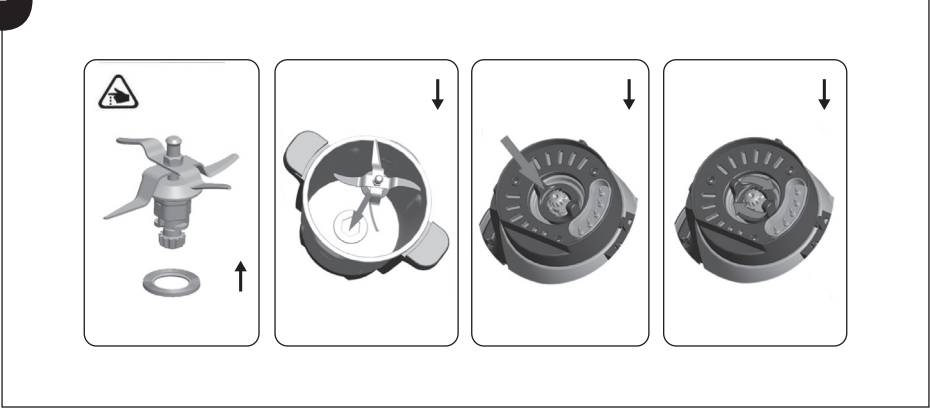
D



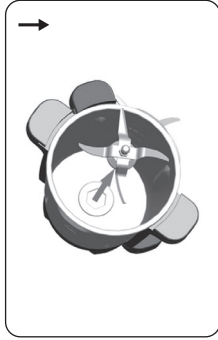
E



F



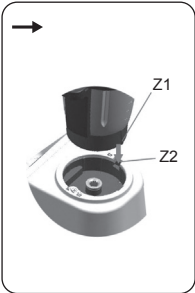
G



H



I



J



Stand-by state

K



L



M



N



GRACIAS POR ELEGIR UFESA. DESEAMOS QUE EL FUNCIONAMIENTO DEL PRODUCTO LE SATISFAGA PLENAMENTE.

ATENCIÓN

Lea las instrucciones de uso con atención antes de utilizar el producto. Guárdelas en un lugar seguro para consultarlas en el futuro.

DESCRIPCIÓN

A. Taza medidora (máx. 100 ml)	O. Vaporera
B. Tapa del bol	P. Espátula
C. Tapa interior con anillo hermético	Q. Cesto interior
D. Cuchilla	R. Botón de encendido/apagado
E. Anillo hermético de la cuchilla	1. Visualización del tiempo programado
F. Bol	2. Visualización de la velocidad
G. Tuerca de fijación	3. Visualización del menú Sopa / Postre / Salsa / Vapor / Cocción lenta / Pastelería
H. Accesorio batidor (Mariposa)	4. Botón Velocidad
I. Cuerpo del aparato	5. Botón Temp.
J. LCD	6. Botón Tiempo
K. Panel de control	7. Botón Balanza
K1. Mando	8. Botón Pulse
L. Protector de cuchilla	9. Botón Acceso al menú
M. Tapa	10. Botón de Inicio/Paro
N. Vaporera (Bandeja)	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, su agente de asistencia técnica u otras personas con una cualificación equivalente deberán sustituirlo para evitar riesgos.

Respete los tiempos de funcionamiento de los accesorios según se indica en cada apartado del manual.

Para limpiar el aparato, siga las indicaciones del manual en el apartado dedicado a la conservación y limpieza.

Advertencia: Existe riesgo de lesiones por un uso inadecuado.

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

Vigile al verter el líquido caliente en la licuadora, ya que el aparato podría salpicar debido a una repentina acción del vapor.

Desconecte siempre la licuadora de la corriente cuando no vaya a utilizarse y antes de cualquier acción de montaje, desmontaje o limpieza.

Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar algún accesorio o si debe aproximarse a piezas que se mueven durante el uso.

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable 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 utilizarlo como juguete.

Para un perfecto efecto de sellado de la cuchilla de mezclado, evite que esta trabaje sin carga.

Este aparato está destinado al uso doméstico, no está pensado para aplicaciones como:

- zonas de cocina de personal en tiendas y otros entornos laborales;
- casas rurales;
- hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de alojamiento.

No sumerja el cuerpo del aparato en agua u otros

líquidos ni lo ponga bajo el grifo. Utilice solo un trapo húmedo para limpiarlo.

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



Las superficies pueden calentarse durante su uso.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este aparato está diseñado para uso doméstico y en ningún caso deberá hacerse servir para uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manejo inadecuado del producto anulará e invalidará la garantía.

Compruebe que el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje local antes de conectar el aparato.

El cable de conexión a la red no debe estar enredado o enrollado alrededor del producto durante su uso.

No utilice el dispositivo ni lo conecte o desconecte de la corriente con las manos y/o los pies húmedos.

No tire del cable de conexión para desenchufarlo ni lo utilice como asa.

No utilice accesorios o piezas de otros fabricantes. El uso de accesorios o piezas de otros fabricantes invalidaría la garantía.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie cuidadosamente las piezas que entrarán en contacto con alimentos.

Coloque el aparato en una superficie plana, seca y limpia.

No deje el aparato funcionando sin supervisión.

Utilice la espátula solo para retirar alimentos del bol. No la utilice mientras la cuchilla está funcionando.

Durante el procesamiento de alimentos calientes (temperatura superior a 60°C), no toque la taza medidora.

Cuando la temperatura del bol sea igual o superior a 60°C:

1) La velocidad de funcionamiento quedará limitada a la velocidad entre 01 y 04.

2) El aparato cambiará automáticamente la velocidad de funcionamiento a 04, aunque la velocidad seleccionada sea entre 05 y 10.

Desconecte inmediatamente el aparato de la red en caso de detectar averías o daños y póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado. A fin de evitar riesgos o peligros, no abra el aparato. Solo personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede llevar a cabo reparaciones u otras operaciones en el aparato.

B&B TRENDS, S.L. declina cualquier responsabilidad por los daños que puedan ocasionarse a personas, animales u objetos por no seguir las advertencias anteriores.

INSTALACIÓN

Bol

La capacidad máxima del bol es de 2 litros. ¡No procese más de 2 litros de alimentos!

Precaución:



El bol lleva un logotipo con la inscripción Superficie caliente: (D)

¡Indica que el artículo puede estar caliente y no debe tocarlo sin tomar precauciones!

Cómo instalar el anillo hermético 1: (E)

Ver figura E.

Cómo instalar la cuchilla: (F)

1. Coloque el anillo hermético sobre la cuchilla. Presione la cuchilla a través de la abertura de la parte inferior del bol.
2. Sostenga la parte superior de la cuchilla con una mano y coloque la tuerca con la otra mano. A continuación, coloque la tuerca en la parte inferior de la cuchilla. Gire la tuerca en sentido horario para montarla firmemente en el bol. (Consulte la figura superior)

Precaución:

1. ¡La cuchilla está muy afilada! Manéjela con cuidado.
2. Sujete solamente la parte superior de la cuchilla.
3. El anillo hermético debe estar colocado en la cuchilla. Sin el anillo hermético, los alimentos para trocear o cocinar podrían derramarse y dañar el aparato.

Cómo retirar la cuchilla: (G)

Gire la tuerca en sentido antihorario para retirar la cuchilla. (Consulte la figura superior).

Precaución:

1. ¡La cuchilla está muy afilada! Manéjela con cuidado.
2. Sujete solamente la parte superior de la cuchilla.

Cómo instalar el bol: (I)

1. Coloque la tapa en el bol. Gire la tapa del bol en sentido horario para que quede bloqueada. En ese momento oírás un clic, esto significa que está correctamente instalada.
2. Coloque el bol en el encaje correspondiente. Asegúrese de colocar el punto Z1 en el punto Z2. En ese momento oírás un clic, esto significa que está correctamente instalado.
3. Coloque la taza medidora en la tapa del bol. (Consulte la figura superior)

Cómo retirar el bol:

Pulse el botón Z3 de cada asa con las dos manos y levante el bol del cuerpo del aparato simultáneamente. El bol se puede retirar fácilmente.

USO

Modo de espera: (J)

Al enchufar y encender el aparato, entra en el modo de espera. La pantalla LCD muestra lo siguiente:

Visualización de la velocidad: 00;

Visualización de la hora: 00:00;

Visualización de la temperatura: 000.

Introducción a los botones de función:

1. Botón Tiempo:

Pulse el botón Tiempo y gire el mando K1 para programar el tiempo (segundos o minutos) (Intervalo de tiempo: de 00 segundos a 99 minutos).

Consejos: Si no programa el tiempo de funcionamiento, el aparato se detendrá automáticamente y entrará en modo de espera al cabo de 99 minutos.

2. Botón Velocidad:

Pulse el botón Velocidad y, a continuación, gire el mando K1 para seleccionar la velocidad que necesita. El rango de velocidad es 00, 01, 02... 10.

Cuando la temperatura del bol sea igual o superior a 60°C:

A. La velocidad de funcionamiento quedará limitada a la velocidad entre 01 y 04.

B. El aparato cambiará automáticamente la velocidad de funcionamiento a 04, aunque la velocidad seleccionada sea entre 05 y 10.

3. Botón Acceso al menú:

En el modo de espera, pulse el botón Acceso al menú (9); el aparato entrará en el modo de acceso al menú. Puede escoger entre seis funciones: Sopa / Postre / Salsa / Vapor / Cocción lenta / Pastelería. Gire el mando K1 para seleccionar la función que necesita.

A. Función Sopa: Utilícela para preparar una deliciosa sopa de verduras.

Le recomendamos la siguiente fórmula:

Configuración predeterminada:

Paso 1: el tiempo de preparación es 20 minutos, la velocidad es 01, y la temperatura final, 100°C.

Paso 2: el tiempo de preparación es 15 minutos, la velocidad es 04, y la temperatura final, 0°C.

Paso 3: el tiempo de preparación es 1 minuto, la velocidad, 10; y la temperatura final, 0°C.

(Observaciones: Durante este paso, la velocidad estará limitada a 04 cuando la temperatura real del bol sea igual o superior a 60°C.)

Consejos:

- 1) Las configuraciones predeterminadas no se pueden borrar.
- 2) La pantalla LCD muestra el tiempo total de funcionamiento (36 minutos) una vez pulsado el botón de encendido/apagado.
- 3) Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.
- 4) Durante el paso 2, puede retirar la taza medidora (A) para que la temperatura interior descienda a 80 grados; al cabo de 15 minutos, pasará directamente al paso 3.

B. Función Postre: Utilícela para preparar deliciosos postres, como magdalenas. Le recomendamos la siguiente fórmula:

Configuración predeterminada:

Temperatura: la temperatura final es 95°C.

Una vez pulsado el botón Temp., puede volver a configurar la temperatura entre 30°C y 100°C girando el mando K1.

Tiempo: el tiempo de funcionamiento es 45 minutos.

Una vez pulsado el botón Tiempo, puede volver a configurar el tiempo (segundos o minutos) entre 10 segundos y 99 minutos girando el mando K1.

Velocidad: la velocidad de funcionamiento es 02.

Una vez pulsado el botón Velocidad, puede volver a configurar la velocidad entre 01 y 06 girando el mando K1.

(Observaciones: Durante este paso, la velocidad estará limitada a 04 cuando la temperatura real del bol sea igual o superior a 60°C.)

Consejos:

Oírás un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.

C. Función Salsa: Utilícela para preparar deliciosas mermeladas. Le recomendamos la siguiente fórmula:

Configuración predeterminada:

Temperatura: la temperatura final es 100°C. Puede volver a configurar la temperatura entre 50°C y 100 °C.

Tiempo: el tiempo de funcionamiento es 6 minutos. Puede volver a configurar el tiempo (segundos o minutos) entre 35 segundos y 99 minutos.

Velocidad: la velocidad de funcionamiento es 02. Puede volver a configurar la velocidad entre 01 y 08. (Precaución: Cuando la temperatura real del bol sea igual o superior a 60°C, la velocidad de funcionamiento estará limitada a entre 01 y 04).

Consejos: Oírás un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.

D. Función Vapor: Le recomendamos la siguiente fórmula:

Coloque los ingredientes en la vaporera (N y O), y añada 1,5 L de agua fría en el bol de acero inoxidable (F).

Configuración predeterminada:

Temperatura: la temperatura final es 100°C.

Tiempo: el tiempo de funcionamiento es 20 minutos. Puede volver a configurar el tiempo entre 10 y 60 minutos.

Velocidad: la velocidad de funcionamiento es 00.

Consejos: Oírás un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.

E. Función Cocción lenta: Utilícela para hacer guisos de carne. Le recomendamos la siguiente fórmula:

Configuración predeterminada:

Temperatura: la temperatura final es 100°C.

Tiempo: el tiempo de funcionamiento es 99 minutos. Puede volver a configurar el tiempo entre 0 y 99 minutos.

Velocidad: la velocidad de funcionamiento es 01. Puede volver a configurar la velocidad entre 00 y 01.

Consejos: Oírás un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.

F. Función Pastelería: Utilícela para preparar masa de pan. Le recomendamos la siguiente fórmula:

Configuración predeterminada:

Temperatura: la temperatura final es 0°C. Puede volver a configurar la temperatura entre 0°C y 35°C.

Tiempo: el tiempo de funcionamiento es 2 minutos y 30 segundos.

Velocidad: la velocidad de funcionamiento es 03.

Consejos: Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.

4. Botón Temp.:

Pulse el botón Temp. y, a continuación, gire el mando K1 para seleccionar la temperatura que necesita. (Rango de temperatura: entre 30°C y 140°C)

5. Botón Balanza:

El peso máximo es 5 000 g. Intervalo de peso: Entre 5 y 5 000 g.

En el modo de espera, pulse el botón Balanza; en la pantalla se mostrará 0000. A continuación, ponga los alimentos en el bol y lea el número que se muestra en la pantalla LCD. Es el peso de los alimentos añadidos. Pulse de nuevo el botón Balanza; se borrará el número de la pantalla y se mostrará 0000.

Consejos: Mantenga presionado el botón Balanza más de dos segundos; el aparato saldrá de la función de pesado y volverá a mostrar la temperatura.

6. Botón Pulse:

Función de velocidad rápida acelerada. Utilícela para mezclar alimentos rápidamente. Mantenga presionado el botón Pulse; el aparato empezará a funcionar a la velocidad máxima, 10. Si suelta el botón, el aparato volverá a la velocidad anterior inmediatamente.

7. Mando K1:

Gire el mando para seleccionar temperatura/tiempo/velocidad/acceso al menú.

8. Botón de inicio/paro: (10)

1) Una vez todo configurado, pulse el botón de encendido/apagado y el aparato empezará a funcionar.

2) Pulse el botón de encendido/apagado mientras esté funcionando para detener el aparato. Si lo pulsa de nuevo, reanudará el trabajo anterior.

Consejos: Si presiona el botón de encendido/apagado durante más de 2 segundos en cualquier estado de funcionamiento, el aparato volverá al modo de espera. Se borrarán todas las configuraciones.

Cómo utilizar la vaporera: (K)

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

Puede utilizar la vaporera en cualquiera de estas dos combinaciones:

Combinación 1: Tapa (M)+ Vaporera (Bandeja) (N) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para cocinar diferentes alimentos.

Combinación 2: Tapa (M) + Vaporera (O)

Utilice esta combinación para una mayor cantidad de los mismos alimentos; por ejemplo, verduras, patatas o trozos grandes de carne o salchichas.

Siga los pasos:

1. Instale la cuchilla y, a continuación, instale el bol sobre el cuerpo del aparato.
2. Añada el agua (0,5 L=agua=2 L) en el bol. **(Precaución: En el bol debe haber más de 0,5 L de agua. 0,5 L de agua sirven para cocer alimentos al vapor durante 30 minutos).**
3. Coloque el anillo hermético en la tapa del bol y cubra el bol con la tapa.
4. Gire la tapa del bol hasta que quede bloqueada en su posición.
5. Coloque la vaporera.
6. Coloque los alimentos en la vaporera y cubra con la tapa.
7. Enchufe y pulse el botón de encendido/apagado.
8. Ajuste la velocidad (01), el tiempo y la temperatura que necesita.
9. Pulse el botón de encendido/apagado; el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás.
10. Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.
11. Después del uso, apague el aparato y retire la tapa de la vaporera.
12. Retire de la vaporera los alimentos procesados.

Precaución:

1. Peligro de quemadura por el vapor y el agua caliente.
2. No debe calentar el bol vacío.
3. Si la tapa no está bien cerrada, el vapor se escapará y los alimentos no se cocinarán adecuadamente.
- 4. No deje la taza medidora sobre la tapa del bol cuando utilice la vaporera.**
5. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Manipule el bol con precaución.
6. No toque la parte metálica del bol cuando está caliente. Sujete solo el asa del bol para retirarlo.
7. Para 30 minutos de cocinado al vapor se necesitan 0,5 L de agua (500 mL). Para cada 15 minutos adicionales, deberá añadir 250 mL de agua.

Cómo utilizar el accesorio batidor (mariposa):

La mariposa le ayudará a conseguir los mejores resultados para batir nata, preparar mayonesa o montar claras.

Instalar/retirar la mariposa: (L)

1. Sujete el extremo con forma de bola de la mariposa.
 - 2. Introduzca la mariposa en la parte superior de la cuchilla; oirá un clic. Significa que la mariposa está bien instalada en la cuchilla. (Consulte la figura superior)**
- Si desea retirar la mariposa de la cuchilla, sujete el extremo con forma de bola y tire hacia fuera girando en ambas direcciones.

Uso de la mariposa:

Siga los pasos:

1. Instale la cuchilla y la mariposa en el bol.
2. Coloque los alimentos en el bol.
3. Cubra el bol con la tapa.
4. Gire la tapa del bol hasta que quede bloqueada en su posición. Coloque la taza medidora sobre la tapa del bol.
5. Enchufe y pulse el botón de encendido/apagado.
6. Ajuste el tiempo y la velocidad que necesita. Pulse el botón de encendido/apagado; el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás. Si no configura el tiempo, el temporizador sigue funcionando.

7. Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.
8. Después del uso, apague el aparato. Quite la tapa del bol.
9. Retire del bol los alimentos procesados.

Precaución:

1. Encienda el aparato solo cuando la mariposa esté bien colocada en su lugar.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa mientras la cuchilla está en movimiento y la mariposa montada.

Cómo utilizar el cesto interior:

El cesto interior es adecuado para cocinar pequeñas cantidades de alimentos como arroz, pescado y carne.

Instalar el cesto interior: (M)

1. Coloque el cesto interior en el bol y coloque la tapa del bol correctamente.
2. Coloque el bol en el cuerpo principal del aparato.

Uso del cesto interior:

Siga los pasos:

1. Instale la cuchilla en el bol.
2. Añada agua en el bol.
3. Coloque el cesto interior en el bol y añada los alimentos en el cesto.
4. Cubra el bol con la tapa.
5. Gire la tapa del bol hasta que quede bloqueada en su posición. Coloque la taza medidora sobre la tapa del bol.
6. Enchufe y pulse el botón de encendido/apagado.
7. Configure el tiempo, la velocidad (entre 01 y 04) y la temperatura que necesita. Pulse el botón de encendido/apagado; el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás. Si no configura el tiempo, el temporizador sigue funcionando.
8. Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.
9. 3 pitidos al finalizar el funcionamiento, 2 pitidos en caso de error y 1 pitido para cancelar. Para otras funciones no emite pitidos.
10. Después del uso, apague el aparato. Retire la tapa del bol y retire el cesto interior.
11. Retire del cesto los alimentos procesados.

Precaución:

1. No ponga en el bol más de 600 mL de agua, y mantenga el nivel siempre por debajo del cesto.
2. Peligro de quemadura por el vapor y el agua caliente.
3. El vapor caliente y el agua caliente condensada son peligrosos. Manipule el bol con precaución.
4. No toque la parte metálica del bol cuando está caliente. Sujete solo el asa del bol para moverlo.

Cómo utilizar el protector de cuchillas: (N)

El protector de cuchilla es adecuado para preparar risotto.

1. Instale la cuchilla y el protector de la cuchilla en el bol.
2. Coloque los alimentos en el bol.
3. Cubra el bol con la tapa.
4. Gire la tapa del bol hasta que quede bloqueada en su posición. Coloque la taza medidora sobre la tapa del bol.

5. Enchufe y pulse el botón de encendido/apagado.
6. Configure el tiempo, la velocidad (entre 01 y 04) y la temperatura que necesita. Pulse el botón de encendido/apagado; el aparato empezará a funcionar y el temporizador empezará la cuenta atrás. Si no configura el tiempo, el temporizador sigue funcionando.
7. Oirá un pitido cuando finalice el tiempo de funcionamiento. Todas las configuraciones se borrarán y el aparato volverá al modo de espera.
8. Después del uso, apague el aparato. Quite la tapa del bol.
9. Retire la comida procesada.

Precaución:

1. Encienda el aparato solo cuando el protector de la cuchilla esté bien colocado.
2. No añada ingredientes que puedan dañar o bloquear la funda de la cuchilla mientras está en movimiento y el protector montado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desenchúfelo de la corriente.
2. Desenrosque la tuerca y retire todas las piezas del accesorio.
3. ¡Todos los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas!
4. Al utilizar el aparato, ¡mantenga siempre las clavijas de contacto de la parte inferior del bol limpias y secas! Limpie las clavijas de contacto de la parte inferior del bol con un paño húmedo.
5. No utilice objetos afilados o punzantes para limpiar, podría dañar partes funcionales del aparato o poner en peligro la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla está muy afilada! Manéjela con cuidado.
7. Limpie todas las piezas con agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de su uso. Enjuáguelas con agua caliente limpia y séquelas inmediatamente.
8. Es conveniente lubricar la cuchilla con aceite vegetal.
9. Limpie el cuerpo principal del aparato únicamente con un paño suave y húmedo.
10. Si el bol y la cuchilla no se limpian fácilmente, añada un poco de agua jabonosa en el bol y ponga en marcha el aparato a velocidad 01 durante unos segundos.

CÓDIGOS DE ERROR

Código	Estado	Solución
E 01	En la pantalla LCD se muestra E 01 y se oye un pitido.	Se ha producido un error en el aparato. Debe llevarlo al servicio técnico autorizado para que lo reparen.
E 02	En la pantalla LCD se muestra E 02 y se oye un pitido.	El bol no está instalado. Instale el bol siguiendo las instrucciones de funcionamiento. Debe llevarlo al servicio técnico autorizado para que lo reparen si no funciona la recomendación anterior.
E 03	En la pantalla LCD se muestra E 03 y se oye un pitido.	La tapa del bol no está instalada. Instálela siguiendo las instrucciones de funcionamiento. Debe llevarlo al servicio técnico autorizado para que lo reparen si no funciona la recomendación anterior.
E 04	En la pantalla LCD se muestra E 04 y se oye un pitido.	La temperatura del aparato es demasiado elevada. Déjelo enfriar entre 30 minutos y 2 horas y vuelva a ponerlo en marcha. Debe llevarlo al servicio técnico autorizado para que lo reparen si no funciona la recomendación anterior.

GUÍA DE ELABORACIÓN

Accesorio	Alimento	Máximo	Tiempo de funcionamiento	Velocidades
Mariposa (H)	Clara de huevo	3 unidades	3 minutos	5
Cuchilla (D)	Harina	500 g	2 minutos	3
	Agua	300 g		

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparatos eléctricos y electrónicos, conocida como RAEE (Residuos de equipos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y el reciclaje de aparatos electrónicos y eléctricos. No tire este producto a la basura. Lívelo al centro de tratamiento de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

GOSTARÍAMOS DE LHE AGRADECER POR ESCOLHER A UFESA. ESPERAMOS QUE O PRODUTO SEJA DO SEU AGRADO E DA SUA SATISFAÇÃO.

AVISO

Ler as instruções de utilização cuidadosamente antes de utilizar o produto. Guardar estas instruções num local seguro para referência futura.

DESCRIPCIÓN

A. Copo de medição (100 ml máx.)	O. Vaporizador
B. Tampa do recipiente	P. Espátula
C. Tampa interna com argola resistente ao ar	Q. Cesta interna
D. Lâmina	R. Botão “Ligar/Desligar”
E. Argola resistente ao ar da lâmina	1. Indicador de “Tempo”
F. Recipiente	2. Indicador de “Velocidade”
G. Chave inglesa	3. Indicadores de menu “Sopas” / “Sobremesa” / “Molho” / “Vapor” / “Cozedura lenta” / “Pastelaria”
H. Acessório de agitação (Borboleta)	4. Botão “Velocidade”
I. Dispositivo principal	5. Botão “Temperatura”
J. LCD	6. Botão “Tempo”
K. Painel de controlo	7. Botão “Pesagem”
K1. Manípulo	8. Botão “Pulsar”
L. Proteção da lâmina	9. Botão “Menu de atalho”
M. tampa	10. Botão “Iniciar/Parar”
N. Vaporizador de comida (Bandeja)	

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, representante ou outras pessoas qualificadas de forma a evitar qualquer risco.

Respeite os tempos de operação dos acessórios indicados nas suas secções específicas do manual.

Proceder de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual para limpar.

Aviso: Potenciais ferimentos devido a uma utilização incorreta!

Deverá ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, esvaziando a taça e durante a limpeza.

Tenha cuidado se for deitado líquido quente na

misturadora, pois pode ser ejetado para fora do aparelho devido a vapores súbitos.

Desligue sempre a misturadora da fonte de alimentação se for deixada sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.

Desligue o aparelho e desligue da fonte de alimentação antes de trocar os acessórios ou de se aproximar das peças que se movem em utilização.

Este eletrodoméstico não deverá ser utilizado por crianças. Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo fora do alcance de crianças.

Os eletrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, desde que devidamente supervisionadas ou desde que recebam as devidas instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.

De modo a assegurar o efeito de selagem da lâmina de mistura, não permita que esta trabalhe sem carga.

Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica e não se destina a ser utilizado em aplicações tais como:

- áreas de copas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- ambientes do tipo pensão.

Nunca mergulhar o dispositivo principal em água ou qualquer outro líquido, nem enxaguar com a torneira.

Utilize apenas um pano humedecido para limpar o aparelho.

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



É provável que as superfícies aqueçam durante a utilização.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Este aparelho foi concebido para utilização doméstica e nunca deverá ser utilizado para fins comerciais ou industriais, sejam quais forem as circunstâncias. Qualquer utilização incorreta ou manuseamento indevido do produto anulará a garantia.

Verifique se a tensão indicada no aparelho corresponde à das fichas da sua instalação elétrica antes de ligar o aparelho.

O cabo de alimentação não pode ficar emaranhado ou enrolado em redor do produto durante a utilização.

Não utilizar o dispositivo, nem ligar ou desligar da fonte de alimentação com as mãos e/ou os pés molhados.

Não puxar o cabo de alimentação de forma a desligá-lo nem utilizá-lo como pega.

Nunca utilize qualquer acessório de outros fabricantes. A sua garantia tornar-se-á inválida caso tais acessórios ou peças sejam utilizados.

Limpe cuidadosamente as peças que irão entrar em contacto com os alimentos antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

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

Nunca deixe o aparelho em funcionamento sem supervisão.

A Espátula é apenas utilizada para retirar a comida para fora do recipiente. Não a utilize enquanto a lâmina estiver em funcionamento.

Ao processar comida quente (para temperaturas superiores a 60 °C), não toque no copo de medição.

Quando a temperatura atual do recipiente for igual ou superior a 60 °C, constatará que:

- 1) A velocidade de operação será limitada às velocidades 01-04.
- 2) O aparelho mudará automaticamente a velocidade de operação para a velocidade 04, mesmo se a velocidade de operação estiver definida a velocidades de 05 a 10.

Desligar imediatamente o produto da tomada elétrica em caso de falha ou danos e contactar um serviço de suporte técnico oficial. De forma a evitar correr riscos, não abrir o dispositivo. Apenas pessoal técnico qualificado do serviço de suporte técnico oficial da marca poderá levar a cabo reparações ou procedimentos no dispositivo.

A **B&B TRENDS SL** renuncia a qualquer responsabilidade por danos que possam ocorrer em pessoas, animais ou objetos, devido a incumprimento destes avisos.

INSTALAÇÃO

O recipiente

A capacidade máxima do recipiente é de 2 litros. Não processe alimentos com volume superior a 2 litros!

Cuidado:



Logótipo “Superfície quente” assinalado no recipiente: (D)

Para indicar que o artigo assinalado não pode estar quente e não deve ser tocado sem serem tomadas precauções!

Como instalar a Argola à prova de ar 1: (E)

Veja figura E.

Como instalar a lâmina: (F)

1. Coloque a argola à prova de ar sobre a lâmina. Empurre a lâmina através da abertura na parte inferior do recipiente.
2. Segure a parte superior da lâmina com uma mão, e pegue no tensor com a outra mão. Depois, introduza o tensor na parte inferior da lâmina. Gire o tensor no sentido dos ponteiros de um relógio para fixá-la firmemente no recipiente. (Ver figura acima)

Cuidado:

1. A lâmina está muito afiada! Tenho cuidado ao manuseá-la!
2. Segure apenas a parte superior da lâmina!
3. A argola à prova de ar deve ser colocada na lâmina! Se não houver argola à prova de ar, os alimentos a serem picados ou cozinhados podem vaziar e danificar o aparelho.

Como remover a lâmina: (G)

Gire o tensor no sentido contrário ao dos ponteiros de um relógio para remover a lâmina. (Ver figura acima)

Cuidado:

1. A lâmina está muito afiada! Tenho cuidado ao manuseá-la!
2. Segure apenas a parte superior da lâmina!

Como instalar o recipiente (I):

1. Coloque a tampa do recipiente sobre o recipiente. E gire a tampa do recipiente no sentido dos ponteiros de um relógio para a bloquear no recipiente. Nesse momento, soará um “clique”, o que significa que a tampa está corretamente instalada.
2. Introduza o recipiente no encaixe do recipiente. Assegure-se de fazer corresponder o lugar Z1 com o lugar Z2. Nesse momento, soará um “clique”, o que significa que o recipiente está na posição correta.
3. Introduza o copo de medição sobre a tampa do recipiente. (Ver figura acima)

Como remover o recipiente:

Carregue no botão “Z3” de cada pega com as duas mãos, e depois remova o recipiente do aparelho principal ao mesmo tempo. O recipiente pode ser facilmente removido.

UTILIZAÇÃO

Modo de espera: (J)

Ligue a ficha do aparelho à tomada e ligue o aparelho. O aparelho fica em modo de espera. O painel LCD indica o seguinte:

Mostrador de “Velocidade”: “00”;

Mostrador de “Tempo”: “00:00”;

Indicador de “Temperatura”: “000”.

Apresentação do funcionamento dos botões:

1. Botão “Tempo”:

Carregue no botão “Tempo” e depois gire o manípulo (K1) para definir o tempo (segundos ou minutos) (Intervalo de tempo: 00 segundos-99 minutos).

Conselhos: Se não definir o tempo de funcionamento, o aparelho em funcionamento parará automaticamente e entrará em modo de espera após 99 minutos.

2. Botão “Velocidade”:

Carregue no botão “Velocidade” e depois gire o manípulo (K1) para selecionar a velocidade de que precisa. Os intervalos de velocidade são 00, 01, 02...10.

Quando a temperatura atual do recipiente for igual ou superior a 60 °C, constatará que:

A. A velocidade de operação será limitada às velocidades 01-04.

B. O aparelho mudará automaticamente a velocidade de operação para a velocidade 04, mesmo se a velocidade de operação estiver definida a velocidades de 05 a 10.

3. Botão “Menu de atalho”:

Carregue no botão “Menu de atalho” (9) em modo de espera, o aparelho passa em modo de menu de atalho. Dispõe de seis funções à escolha. São elas: “Sopas”/“Sobremesa”/“Molho”/“Vapor”/“Cozedura lenta”/“Pastelaria”. E, depois, gire o manípulo (K1) para selecionar a velocidade de que precisa.

A. Função “Sopa”: Pode utilizá-la para fazer uma deliciosa sopa de hortaliças.

A receita recomendada é a seguinte:

Definições por defeito:

Passo 1: tempo de funcionamento de 20 minutos, velocidade 01 e temperatura definida de 100 °C.

Passo 2: tempo de funcionamento de 15 minutos, velocidade 04 e temperatura definida de 0 °C.

Passo 3: tempo de funcionamento de 1 minuto, velocidade 10 e temperatura definida de 0 °C.

(Atenção: Durante esta etapa, a velocidade será limitada à 04 quando a temperatura atual do recipiente é igual ou superior a 60 °C.)

Conselhos:

- 1) Todos as definições por defeito anteriores não podem ser redefinidas.
- 2) O painel LCD mostrará o tempo de funcionamento total (36 minutos) após ter carregado no botão “Iniciar/Parar”.
- 3) Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.
- 4) Durante o Passo 2, pode remover o copo de medição (A) para que a temperatura interna desça até os 80 graus. Após 15 minutos, passará diretamente para o passo 3.

B. Função “Sobremesa”: Pode utilizá-la para fazer deliciosas sobremesas tais como queques doces. A receita recomendada é a seguinte:

Definições por defeito:

Temperatura: temperatura definida de 95 °C.

Após carregar no botão “Temp”, pode redefinir a temperatura entre 30 °C e 100 °C ao rodar o manípulo (K1).

Tempo: o tempo de funcionamento é de 45 minutos.

Após carregar no botão “Tempo”, pode redefinir o tempo (segundos ou minutos) entre 10 segundos e 99 minutos ao rodar o manípulo (K1).

Velocidade: a velocidade de funcionamento é 02.

Após carregar no botão “Velocidade”, pode redefinir a velocidade entre 01 e 06 ao rodar o manípulo (K1).

(Atenção: Durante esta etapa, a velocidade será limitada à 04 quando a temperatura atual do recipiente é igual ou superior a 60 °C.)

Conselhos:

Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.

C. Função “Molho”: Pode utilizá-la para fazer uma marmelada doce. A receita recomendada é a seguinte:

Definições por defeito:

Temperatura: temperatura definida de 100 °C. Pode redefinir a temperatura entre 50 °C e 100 °C.

Tempo: o tempo de funcionamento é de 6 minutos. Pode redefinir o tempo (segundos ou minutos) entre 35 segundos e 99 minutos.

Velocidade: a velocidade de funcionamento é 02. Pode redefinir a temperatura entre 01 e 08. (Cuidado: Quando a temperatura do recipiente for igual ou superior a 60 °C, a velocidade de funcionamento será limitada a 01-04.)

Conselhos: Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.

D. Função “Vapor”: A receita recomendada é a seguinte:

Coloque os ingredientes no vaporizador (N&O), e acrescente 1,5 l de água fria no interior do recipiente (F) em Aço inoxidável.

Definições por defeito:

Temperatura: temperatura definida de 100 °C.

Tempo: o tempo de funcionamento é de 20 minutos. Pode redefinir o tempo entre 10 minutos e 60 minutos.

Velocidade: a velocidade de funcionamento é 00.

Conselhos: Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.

E. Função “Cozedura lenta”: pode usá-la para guisar carne. A receita recomendada é a seguinte:

Definições por defeito:

Temperatura: temperatura definida de 100 °C.

Tempo: o tempo de funcionamento é de 99 minutos. Pode redefinir o tempo entre 0 minutos e 99 minutos.

Velocidade: a velocidade de funcionamento é 01. Pode redefinir a velocidade entre 00-01.

Conselhos: Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.

F. Função “Pastelaria”: Pode utilizá-la para fazer massa de pão. A receita recomendada é a seguinte:

Definições por defeito:

Temperatura: temperatura definida de 0 °C. Pode redefinir a temperatura entre 0 °C e 35 °C.

Tempo: o tempo de funcionamento é de 2 minutos e 30 segundos.

Velocidade: a velocidade de funcionamento é 03.

Conselhos: Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.

4. Botão “Temp”:

Carregue no botão “Temp” e depois gire o manípulo (K1) para definir a velocidade de que precisa. (Intervalo de temperatura: 30 °C-140 °C)

5. Botão “Pesagem”:

O peso máximo é de 5000 g. Gama de peso: 5-5000 g.

Carregue no botão “Pesagem” em estado de espera. O painel LCD indica “0000”. Depois, coloque os alimentos no recipiente, leia a quantidade indicada no painel LCD. Corresponde ao peso dos alimentos acrescentados. Depois, carregue novamente no botão “Pesagem”, a quantidade indicada pelo painel LCD será apagada e aparecerá “0000”.

Conselhos: Mantenha o botão “Pesagem” carregado durante mais de 2 segundos e o aparelho sairá da função de pesagem e voltará a indicar a temperatura.

6. Botão “Pulsar”:

Função de aceleração rápida da velocidade. Pode usá-la para misturar comida rapidamente. Mantenha o botão “Pulsar” carregado, o aparelho começa instantaneamente a funcionar à velocidade mais elevada (10). Se deixar de carregar no botão, o aparelho voltará imediatamente à anterior velocidade de funcionamento.

7. Manípulo (K1):

Gire o manípulo para seleccionar a temperatura/o tempo/a velocidade/o menu de atalho de que precisa.

8. Botão “Iniciar/Parar”: (10)

1) Após todas as definições, carregue no botão “Iniciar/Parar”, o aparelho começará a funcionar.

2) Carregue no botão “Iniciar/Parar” em modo de funcionamento, o funcionamento em curso será interrompido. Carregando novamente nele, o funcionamento interrompido será retomado.

Conselhos: Se carregar no botão “Iniciar/Parar” durante mais de 2 segundos em qualquer modo de funcionamento, o aparelho voltará ao estado de espera. Todas as definições serão apagadas.

Como utilizar o vaporizador: (K)

O vaporizador está perfeitamente concebido para a preparação de alguns alimentos tais como

hortaliças com carne, salsichas, pão cozido a vapor, peixe cozido a vapor, etc.

Pode utilizar os vaporizadores em qualquer das seguintes combinações:

Combinação 1: Tampa (M)+vaporizador (Bandeja) (N) + Vaporizador (O)

Utilize esta combinação para confeccionar diferentes alimentos.

Combinação 2: Tampa (M) + Vaporizador (O)

Utilize esta combinação para maiores quantidades do mesmo tipo de alimentos, por ex.: hortaliças, batatas, grandes nacos de carne ou salsichas.

Por favor, siga os passos seguintes:

1. Instale a lâmina e, depois, instale o recipiente no aparelho principal.
2. Acrescente a água(0,5 l = água = 2 l)no recipiente. **(Cuidado: A quantidade de água no recipiente deve ser superior a 0,5 litros. 0,5 l de água podem servir para cozer comida a vapor durante 30 minutos.)**
3. Coloque a argola à prova de ar na tampa do recipiente e, depois, tape o recipiente com a tampa.
4. Gire a tampa do recipiente até ficar bloqueada na sua posição respetiva.
5. Coloque o vaporizador.
6. Coloque os alimentos no vaporizador e, depois, tape-o com a tampa.
7. Ligue à ficha elétrica e carregue no botão “Ligar/Desligar”.
8. Defina a velocidade (01), o tempo e a temperatura de que precisa.
9. Carregue no botão “Iniciar/Parar”, o aparelho começa a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente.
10. Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.
11. Após a utilização, desligue o aparelho principal e remova a tampa do vaporizador.
12. Remova a comida processada do temporizador.

Cuidado:

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 escapar-se-á 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. Por favor, manusear com cuidado.
6. Não toque as partes metálicas do recipiente quando este estiver quente. Pegue unicamente na pega do recipiente para mover o recipiente.
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 suplementares.

Como utilizar o acessório de agitação (Borboleta):

A borboleta ajudá-lo/a a obter os melhores resultados ao bater natas, maionese ou claras de ovos

Instalar/remover a borboleta: (L)

1. Segure a extremidade em forma de bola da borboleta.
- 2. Insira a borboleta na parte superior da lâmina. Vai soar um “clique”. Tal significa que a borboleta está devidamente instalada na lâmina. (Ver a figura acima)**

Se desejar remover a borboleta da lâmina, basta segurar na extremidade em forma de bola e puxá-las efetuando rotações para todos os lados.

Utilização da borboleta:

Por favor, siga os passos seguintes:

1. Instale a lâmina e a borboleta no recipiente.
2. Coloque os alimentos no recipiente.
3. Depois, tape-o com a tampa.
4. Gire a tampa do recipiente até ficar bloqueada na sua posição respetiva. E coloque o copo de medição sobre a tampa do recipiente.
5. Ligue à ficha elétrica e carregue no botão “Ligar/Desligar”.
6. Defina o tempo e a velocidade de que precisa. Carregue no botão “Iniciar/Parar”, o aparelho começa a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente. Se ignorar a definição do temporizador, este começará a contar.
7. Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.
8. Após utilização, desligue o aparelho principal. Remova a tampa do recipiente.
9. Remova a comida processada do recipiente.

Cuidado:

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

Como utilizar o cesto interno:

O cesto interno está concebido para cozer pequenas quantidades de alimentos, tais como arroz, peixe e carne.

Instalar o cesto interno: (M)

1. Coloque o cesto interno no recipiente, e instale corretamente a tampa do recipiente.
2. Introduza o recipiente no aparelho principal.

Utilização do cesto interno:

Por favor, siga os passos seguintes:

1. Instale a lâmina no recipiente.
2. Acrescente água no recipiente.
3. Coloque o cesto interno no recipiente, coloque os alimentos na cesta.
4. Depois, tape-o com a tampa.
5. Gire a tampa do recipiente até ficar bloqueada na sua posição respetiva. E coloque o copo de medição sobre a tampa do recipiente.
6. Ligue à ficha elétrica e carregue no botão “Ligar/Desligar”.
7. Defina o tempo, a velocidade (01-04) e a temperatura de que precisa. Carregue no botão “Iniciar/Parar”, o aparelho começa a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente. Se ignorar a definição do temporizador, este começará a contar.
8. Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.
9. Soarão 3 “bips” quando a operação for levada a cabo. 2 “bips” em caso de erro. 1 “bip” para cancelar. Nenhum “beep” para outras funções.
10. Após utilização, desligue o aparelho principal. Remova a tampa do recipiente e remova o cesto interno.
11. Remova a comida processada da cesta.

Cuidado:

1. A quantidade máxima de água acrescentada no recipiente deve ser de 600 ml e com o nível abaixo da cesta!
2. Risco de queimadura por vapor quente ou água condensada quente.
3. O vapor quente e a água condensada quente são perigosos. Por favor, manusear com cuidado.
4. Não toque as partes metálicas do recipiente quando este estiver quente. Pegue unicamente na pega do recipiente para o mover.

Como utilizar a proteção da lâmina: (N)

A proteção da lâmina é adequada para fazer risoto.

1. Instale a lâmina e a proteção da lâmina no recipiente.
2. Coloque os alimentos no recipiente.
3. Depois, tape-o com a tampa.
4. Gire a tampa do recipiente até ficar bloqueada na sua posição respetiva. E coloque o copo de medição sobre a tampa do recipiente.
5. Ligue à ficha elétrica e carregue no botão “Ligar/Desligar”.
6. Defina o tempo, a velocidade (01-04) e a temperatura de que precisa. Carregue no botão “Iniciar/Parar”, o aparelho começa a funcionar e o temporizador entra em contagem decrescente. Se ignorar a definição do temporizador, este começará a contar.
7. Um “bip” soará após o tempo de funcionamento ter terminado. Todas as definições são apagadas e o aparelho volta ao estado de espera.
8. Após utilização, desligue o aparelho principal. Remova a tampa do recipiente.
9. Remova a comida processada.

Cuidado:

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

LIMPEZA DE MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar o aparelho, desligue o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
2. Desenrosque o anel roscado e remova todas as partes do acessório.
3. Todos os acessórios podem ser lavadas na máquina de lavar.
4. Ao utilizar o aparelho, mantenha sempre limpos e secos os pinos de contacto na parte inferior do recipiente! Limpe com um pano seco os pinos de contacto na parte inferior do recipiente.
5. Nunca utilize objetos afiados ou pontiagudos como ferramentas de limpeza já que podem danificar partes funcionais ou afetar a segurança do aparelho.
6. A lâmina está muito afiada! Manuseá-la com cuidado!
7. Lave todas as partes em água quente com sabão. Limpe-as imediatamente após utilização. Enxagúe-as com água limpa fria e seque-as imediatamente.
8. Recomendamos-lhes lubrificar a lâmina com óleo vegetal.
9. Limpe apenas o aparelho principal com um pano macio seco!
10. Em caso de dificuldade em limpar o recipiente e a lâmina, pode usar um pouco de água fria com sabão no recipiente e coloque o aparelho em funcionamento na velocidade 1 durante alguns segundos.

CÓDIGOS DE ERRO

Código	Estado	Solução
E 01	“E 01” aparece no painel LCD e soará um “bip”.	Algo não está bem com o aparelho. Este deve ser enviado para um centro de serviços autorizado para ser reparado.
E 02	“E 02” aparece no painel LCD e soará um “bip”.	O recipiente não foi instalado. Instale o recipiente seguindo as instruções de funcionamento. Este deve ser enviado para um centro de serviços autorizado para ser reparado caso as instruções anteriores não funcionarem.
E 03	“E 03” aparece no painel LCD e soará um “bip”.	A tampa do recipiente não foi instalada. Instale-a seguindo as instruções de funcionamento. Este deve ser enviado para um centro de serviços autorizado para ser reparado caso as instruções anteriores não funcionarem.
E 04	“E 04” aparece no painel LCD e soará um “bip”.	A temperatura do aparelho é demasiado elevada. Em primeiro lugar, deixe-o arrefecer entre 30 minutos a 2 horas e, depois, reinicialize-o. Este deve ser enviado para um centro de serviços autorizado para ser reparado caso as instruções anteriores não funcionarem.

GUIA DE PROCESSAMENTO

Acessório	Alimentos	Tempo máximo de	Funcionamento	Velocidades
Borboleta (H)	Claras de ovo	3 pçs	3 minutos	5
Lâmina (D)	Farinha	500 g	2 minutos	3
	Água	300 g		

DESCARTE DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU quanto a dispositivos elétricos e eletrônicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos), que disponibiliza o enquadramento legal dentro da União Europeia para o descarte e reutilização de resíduos eletrônicos e elétricos. Não deitar este produto no caixote do lixo. Dirigir-se antes ao centro de recolha de resíduos elétricos e eletrônicos da área de 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

- | | |
|------------------------------------|---|
| A. Measuring cup (Max. 100ml) | O. Steamer |
| B. Bowl lid | P. Spatula |
| C. Inner lid with airproof ring | Q. Inner basket |
| D. Blade | R. "On/Off" button |
| E. Airproof ring of blade | 1. "Time" display |
| F. Bowl | 2. "Speed" display |
| G. Spanner | 3. "Soup" / "Dessert" / "Sauce" / "Steam" / "Slow cook" / "Pastry" menu display |
| H. Stirring attachment (Butterfly) | 4. "Speed" button |
| I. Main appliance | 5. "Temperature" button |
| J. LCD | 6. "Time" button |
| K. Control panel | 7. "Weighting" button |
| K1. Knob | 8. "Pulse" button |
| K2. "Start/Stop" button | 9. "Shortcut menu" button |
| L. Blade shield | 10. On / off button |
| M. lid | |
| N. Food steamer (Tray) | |

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

Warning: potential injury from misuse!

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

Be careful if hot liquid is poured into the blender as it

can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

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

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

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

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

Never immerse the main appliance in water or any other

liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.

This device is designed for use at a maximum altitude up to 2000m above sea level.



Surfaces are liable to get hot during use.

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 measuring cup.

When the current temperature of the bowl is at or above 60°C, you will find:

- 1) The working speed will be limited at speed 01-04.
- 2) The appliance will automatically switch the working speed

to speed 04, even through the current working speed is set at speed 05-10.

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 2 liters. Don't process the food more than 2 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!

How to install the Airproof ring: (E)

See figure E

How to install the blade: (F)

1. Put the airproof ring on the blade. Push the blade through the opening in the bottom of the bowl.
2. Hold the upper part of the blade with one hand, and put the spanner with the other hand. And then insert the spanner on the bottom of the blade. Rotate the spanner clockwise to assemble tightly on the bowl.

Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the blade!
3. The airproof ring must be fitted on the blade! If there is no airproof ring, the food to be chopped or cooked may leak out and damage the appliance.

How to remove the blade: (G)

Rotate the spanner anti-clockwise to remove the blade.

Caution:

1. The blade is very sharp! Please handle it with care!
2. Only hold the upper part of the blade!

How to install the bowl: (I)

1. Put the bowl lid on the bowl. And rotate the bowl lid clockwise to lock it on the bowl. Sound “click” will be heard at this time, which means lid is correctly installed.
2. Insert the bowl onto the bowl socket. Be sure to make place Z1 point to place Z2. Sound “click” also will be heard at this time, which means the bowl is well in position.
3. Insert the measuring cup on the bowl lid. (See above figure)

How to remove the bowl:

Press the button “Z3” of each handle with both hands, and then draw the bowl out of the main appliance at the same time. The bowl can be easily removed.

HOW TO USE

Stand-by state: (J)

Plug in and power on, the appliance goes into stand-by state. The LCD display area shows as below:

“Speed” display: “00”;

“Time” display: “00:00”;

“Temperature” display: “000”.

Button function introduction:

1. “Time” button:

Press “Time” button, and then rotate knob (K1) to set time (second or minute) (Time range: 00 second-99minutes).

Tips: If you don't set the working time, the working appliance will automatically stop and go into stand-by status after 99 minutes.

2. “Speed” button:

Press “Speed” button, and then rotate knob (K1) to select the speed you need. Speed rang is 00, 01, 02...10.

3. “Shortcut menu” button:

Press “Shortcut menu” button (9) under the stand-by state, the appliance goes into shortcut menu mode. There are six functions for your choose. They are “Soup”/“Dessert”/“Sauce”/“Steam”/“Slow cook”/“Pastry”. And then you may rotate knob (K1) to select the function you need.

A. “Soup” function: You may use it to make delicious vegetable soup.

The recommended recipe as below:

Carrot: 500g, radish: 300g, onion: 300g, green Chinese onion: 2pcs, water: 500g.

Default setting:

Step 1: working time is 20 minutes, speed is 01 and target temperature is 100°C.

Step 2: working time is 15 minutes, speed is 04 and temperature is 0°C.

Step 3: working time is 1 minute, speed is 10 and temperature is 0°C. (Remarks: During this step, the speed will be limited at 04 when the current temperature of the bowl is at or above 60°C.)

Tips:

- 1) All the above default settings can't be reset.
- 2) LCD will show the total working time (36 minutes) after the “Start/Stop” button pressed.
- 3) 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.
- 4) During Step 2, you can take off the measuring cup (A) so that the inside temperature drop to 80 degree, after 15minutes, it will go to directly step 3.

B. “Dessert” function: You may use it to make delicious dessert such as sweet muffins. The recommended recipe as below:

Butter (in pieces): 125g, self-raising flour: 250g, milk: 300ml, Sugar: 100g.

Default setting:

Temperature: target temperature is 95°C.

After you press “Temp” button, you may reset the temperature between 30°C and 100°C by rotating knob (K1).

Time: working time is 45 minutes.

After you press “Time” button, you may reset the time (second or minute) between 10 seconds and 99 minutes by rotating knob (K1).

Speed: working speed is 02.

After you press “Speed” button, you may reset the speed between 01 and 06 by rotating knob (K1).

(Remarks: During this step, the speed will be limited at 04 when the current temperature of the bowl is at or above 60°C.)

Tips:

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.

C. “Sauce” function: You may use it to make sweet jam. The recommended recipe as below:

Mango: 2pcs, passion Fruit: 1pc, sugar: 700g, lemon: 1pc (only juice).

Default setting:

Temperature: target temperature is 100°C. You may reset the temperature between 50°C and 100°C.

Time: working time is 6 minutes. You may reset the time (second or minute) between 35 seconds and 99 minutes.

Speed: working speed is 02. You may reset the speed between 01 and 08. (Caution: When the current temperature of the bowl is at or above 60°C, the working speed will be limited at 01-04.)

Tips: 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.

D. “Steam” function: The recommended recipe as below:

Salmon: 2pcs (50g/pc), sturgeon: 100g, carrot: 650g, kidney beans: 250g.

Put ingredients in steamer (N&O), and add 1.5L cool water inside the Stainless steel bowl (F).

Default setting:

Temperature: target temperature is 100°C.

Time: working time is 20 minutes. You may reset the time between 10 minutes and 60 minutes.

Speed: working speed is 00.

Tips: 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.

E. “Slow cook” function: you may use it to stew meat. The recommended recipe as below:

Beef: 800g, bacon: 100g, butter: 50g, red wine: 660g, garlic: 1 grain, flour: 2 tbsps, mushroom: 250g, onion: 300g.

Default setting:

Temperature: target temperature is 100°C.

Time: working time is 99 minutes. You may reset the time between 0 minutes and 99 minutes.

Speed: working speed is 01. You may reset the speed at 00-01.

Tips: 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.

F. “Pastry” function: You may use it to make bread dough. The recommended recipe as below:

Flour: 500g, water: 300g.

Default setting:

Temperature: target temperature is 0°C. You may reset the temperature between 0°C and 35°C.

Time: working time is 2 minutes and 30 seconds.

Speed: working speed is 03.

Tips: 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.

4. “Temp” button:

Press “Temp” button, and then rotate knob (K1) to set temperature you need. (Temperature range: 30°C-140°C)

5. “Weighting” button:

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”.

Tips: Hold “Weighting” button longer than 2 seconds, the appliance will exit from weighting function and go back to temperature display.

6. “Pulse” button:

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 10. If you release the button, the appliance will recover the previous working speed immediately.

Tips: When the temperature in the bowl is at or over 60°C, “Pulse” button cannot be used.

7. Knob (K1):

Rotate the knob to select the temperature/time/speed/shortcut menu you need.

8. “Start/Stop” button(K2):

1) After all the settings, press “Start/Stop” button, the appliance will start to work.

2) Press “Start/Stop” button under the working state, the current working will be stopped. When you press it again, the stopped working will be recovered.

Tips: If you press “Start/Stop” button longer than 2 seconds under any working status, the appliance will go back to stand-by status. All your settings will be cleared.

How to use the steamer: (K)

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 (M)+ steamer (Tray) (N) + Steamer (O)

Use this combination for cooking different foods.

Combination 2: Lid (M) + Steamer (O)

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≤2L) 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: (L)

1. Hold the ball-shaped end of the butterfly.
2. Insert the butterfly on the upper part of the blade, a sound "click" will be heard. That means the butterfly is well installed on the blade. (See the above figure)

If you want to remove the butterfly from the blade, just hold the ball-shaped end and pull it out with rotations in both directions.

Use the butterfly:

Please follow the steps:

1. Install the blade 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. And put the measuring cup on the bowl lid.
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: (M)

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. Install the blade on the bowl.
2. Add the water in the bowl.
3. Put the inner basket in the bowl, and add the food in the basket.
4. Then cover the bowl lid.
5. Turn the bowl lid until it is locked in position. And put the measuring cup on the bowl lid.
6. Plug in and press "On/Off" button.
7. 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.
8. 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.
9. After use, turn the main appliance off. Remove the bowl lid and take out the inner basket.
10. 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.

How to use the blade shield (N)

1. Install the blade and blade shield 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. 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.
9. Take out the processed food.

Caution:

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

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.

FAULT CODES

Code	Status	Solution
E 01	“E 01” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	Something goes wrong with the appliance. It must be sent to the approved service centre for repairing.
E 02	“E 02” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	The bowl wasn't installed. Install the bowl according to the operating instruction.
E 03	“E 03” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard.	The bowl cover wasn't installed. Install it according to the operating instruction.
E 04	“E 04” shows on LCD, and sound “Beep” will be heard	The temperature of appliance is too hot. Firstly let it cool down 30 minutes to 2 hours, and then reboot it. It must be sent to the approved service centre for repairing if the previous cooperation doesn't work.

PROCESSING GUIDE

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds
Butterfly (H)	Egg white	3 unidades	3 minutes	5
Blade (D)	Flour	500 g	2 minutes	3
	Water	300 g		

PRODUCT DISPOSAL



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

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

AVERTISSEMENT

Lire attentivement la notice avant d'utiliser le produit. La conserver dans un endroit sûr pour la consulter ultérieurement.

DESCRIPTION

A. Verre doseur (100 ml max.)	O. Cuit-vapeur
B. Couvercle du bol	P. Spatule
C. Couvercle intérieur avec anneau hermétique	Q. Panier intérieur
D. Lame	R. Bouton On / Off (marche / arrêt)
E. Anneau hermétique de la lame	1. Affichage « Durée »
F. Bol	2. Affichage « Vitesse »
G. Clé à mollette	3. Affichage menu « Soupe » / « Dessert » / « Sauce » / « Vapeur »
H. Fouet de brassage (Papillon)	Affichage du menu / « Cuisson lente » / « Pâtisserie »
I. Corps de l'appareil	4. Bouton « Vitesse »
J. LCD	5. Bouton de « Température »
K. Panneau de commande	6. Bouton « Durée »
K1. Bouton poignée	7. Bouton « Pesée »
K2. Bouton « Marche/Arrêt »	8. Bouton « Impulsion »
L. Protection de lame	9. Bouton « Accès menu »
M. couvercle	10. Bouton On / Off (marche / arrêt)
N. Cuit-vapeur (Plateau)	

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.

Veuillez 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!

Faites preuve de prudence lorsque vous versez du liquide chaud dans le mixeur, car des éclaboussures peuvent jaillir de l'appareil à cause du dégagement soudain de vapeur d'eau.

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 sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Veuillez ne pas faire fonctionner la lame du mixeur sans charge pour pouvoir maintenir l'effet d'étanchéité de sa lame.

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

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail;
- les fermes / exploitations agricoles;

- les hôtels, les motels et tout autre lieu similaire;
- les chambres d'hôtes.

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

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



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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour une utilisation à des fins domestiques 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 d'alimentation 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 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 (à une température supérieure à 60°C).

Lorsque la température actuelle du bol est égale ou au-dessus de 60°C:

1) La vitesse de fonctionnement sera limitée à 01-04.

2) L'appareil se mettra automatiquement en vitesse de fonctionnement à vitesse 04, même si la vitesse de fonctionnement sélectionnée est réglée sur 05-10.

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 2 litres. Ne pas transformer plus de 2 litres d'aliment!

Caution:



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!

Installation de l'anneau hermétique: (E)

Voir figure E

Installation de la lame: (F)

1. Placer l'anneau hermétique sur la lame. Appuyer sur la lame par l'ouverture au fond du bol.
2. Tenir le haut de la lame d'une main, et placer la clé avec l'autre main. Puis introduire la clé à mollette au fond de la lame. Faire pivoter la clé dans le sens des aiguilles d'une montre pour la monter solidement sur le bol.

Attention:

1. La lame est très tranchante! Veuillez la manipuler avec précaution!
2. Tenir uniquement le haut de la lame!
3. L'anneau hermétique doit être monté sur la lame! Si aucun anneau hermétique n'est présent, la nourriture à broyer ou à cuire pourrait s'échapper et endommager l'appareil.

Retrait de la lame: (G)

Faire pivoter la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la lame.

Attention:

1. La lame est très tranchante ! Veuillez la manipuler avec précaution!
2. Tenir uniquement le haut de la lame!

Installation du bol: (I)

1. Placer le couvercle sur le bol. Puis tourner le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il reste bloqué. Vous entendrez un « clic », qui vous indiquera que le couvercle est correctement installé.
2. Insérer le bol dans l'encoche correspondante. S'assurer que le point Z1 soit placé dans le point Z2. Vous entendrez de nouveau un « clic » pour vous indiquer que le bol est bien positionné.
3. Insérer le verre doseur sur le couvercle du bol. (Voir ci-dessus figure)

Retrait du bol:

Appuyer sur le bouton « Z3 » de chaque poignée avec les deux mains, puis enlever simultanément le bol du corps de l'appareil. Le bol peut être facilement retiré.

FONCTIONNEMENT

Mode veille: (J)

Brancher et allumer l'appareil; il passe en mode veille. L'écran LCD affiche ce qui suit:

Écran « Vitesse »: "00";

Écran « Durée »: "00:00";

Écran « Température »: "000"..

Introduction sur les fonctions des boutons:

1. Bouton « Durée »:

Press "Time" button, and then rotate knob (K1) to set time (second or minute). (Time range: 00 second - 99 minutes).

Tips: If you don't set the working time, the working appliance will automatically stop and go into stand-by status after 99 minutes.

2. Bouton « Vitesse »:

Appuyez sur le bouton « Vitesse », puis tournez le bouton (K1) pour sélectionner la vitesse requise. L'intervalle de vitesse est 00, 01, 02...10.

3. Bouton « Accès menu »:

Appuyez sur le bouton « Accès menu » (9) lorsque l'appareil est en veille ; l'appareil passe en mode « Accès menu ». Vous avez le choix entre six fonctions. « Soupe » / « Dessert » / « Sauce » / « Vapeur » / « Cuisson lente » / « Pâtisserie ». Vous pouvez tourner le bouton-poignée (K1) pour sélectionner la fonction dont vous avez besoin.

A. Fonction « Soupe »: Utilisez cette fonction pour préparer une délicieuse soupe aux légumes.

La recette recommandée est la suivante:

Carotte: 500g, radis: 300g, oignon: 300g, oignon vert chinois: 2 pcs, eau: 500g.

Paramètre par défaut:

Étape 1: la durée de fonctionnement est de 20 minutes, la vitesse est de 01 et la température cible est de 100°C.

Étape 2: la durée de fonctionnement est de 15 minutes, la vitesse est de 04 et la température est de 0°C.

Étape 3: la durée de fonctionnement est de 1 minute, la vitesse est de 10 et la température est de 0°C.
(Remarques : Pendant cette étape, la vitesse sera limitée à 04 lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60°C.)

Conseils:

- 1) Tous les réglages par défaut susmentionnés peuvent être réinitialisés.
- 2) L'écran LCD affichera la durée totale de fonctionnement (36 minutes) après que vous aurez appuyé sur le bouton « Marche/Arrêt ».
- 3) Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.
- 4) Lors de l'Étape 2, vous pouvez retirer le verre doseur (A) pour que la température intérieure chute à 80 degrés; au bout de 15 minutes, l'appareil passera directement à l'étape 3.

B. Fonction « Dessert »: Utilisez cette fonction pour préparer de délicieux desserts, comme des madeleines. La recette recommandée est la suivante:

Beurre (en morceau): 125g, farine pour gâteaux: 250g, lait: 300ml, sucre: 100g.

Paramètre par défaut:

Température: la température finale est de 95°C.

Après avoir appuyé sur le bouton « Temp », il est possible de configurer la température entre 30°C et 100°C en tournant le bouton (K1).

Durée: la durée de fonctionnement est de 45 minutes.

Après avoir appuyé sur le bouton « Durée », il est possible reconfigurer la durée (seconde ou minute) entre 10 secondes et 99 minutes, en tournant le bouton (K1).

Vitesse: la vitesse de fonctionnement est de 02.

Après avoir appuyé sur le bouton « Vitesse », il est possible reconfigurer la vitesse entre 01 et 06, en tournant le bouton (K1).

(Remarques: Pendant cette étape, la vitesse sera limitée à 04 lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60°C.)

Conseils:

Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.

C. Fonction « Sauce »: Utilisez cette fonction pour préparer de délicieuses confitures. La recette recommandée est la suivante:

Mangue: 2 pcs, fruit de la passion: 1 pcs, sucre: 700g, citron: 1 pcs (jus uniquement).

Paramètre par défaut:

Température: la température cible est 100°C. Il est possible de reconfigurer la température entre 50°C et 100°C.

Durée: la durée de fonctionnement est de 6 minutes. Il est possible de reconfigurer la durée (seconde ou minute) entre 35 secondes et 99 minutes.

Vitesse: la vitesse de fonctionnement est de 02. Il est possible de reconfigurer la vitesse entre 01 et 08.
(Attention: La vitesse sera limitée à 01-04 lorsque la température actuelle du bol est égale ou supérieure à 60°C.)

Conseils : Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.

D. Fonction « vapeur »: La recette recommandée est la suivante:

Saumon: 2 pcs (50g/pcs), esturgeon: 100g, carotte: 650g, haricots: 250g.

Mettre les ingrédients dans le cuit-vapeur (N&O), puis ajouter 1,5L d'eau froide à l'intérieur du bol en acier inox (F).

Paramètre par défaut:

Température: la température cible est 100°C.

Durée: la durée de fonctionnement est de 20 minutes. Il est possible de reconfigurer la durée entre 10 et 60 minutes.

Vitesse: la vitesse de fonctionnement est de 00.

Conseils: Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.

E. Fonction « Cuisson lente »: utilisez cette fonction pour faire mijoter la viande. La recette recommandée est la suivante:

Boeuf: 800g, bacon : 100g, beurre: 50g, vin rouge: 660g, ail: 1 grain, farine: 2 cuillères à soupe, champignon: 250g, oignon: 300g.

Paramètre par défaut:

Température: la température cible est 100°C.

Durée: la durée de fonctionnement est de 99 minutes. Il est possible de reconfigurer la durée entre 0 et 99 minutes.

Vitesse: la vitesse de fonctionnement est de 01. Il est possible de reconfigurer la vitesse à 00-01.

Conseils: Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.

F. Fonction « pâtisserie »: Utilisez cette fonction pour préparer de la pâte à pain. La recette recommandée est la suivante:

Farine: 500g, eau: 300g.

Paramètre par défaut:

Température: la température finale est de 0°C. Vous pouvez reconfigurer la température entre 0°C et 35°C.

Durée: la durée de fonctionnement est de 2 minutes et 30 secondes.

Vitesse: la vitesse de fonctionnement est de 03.

Conseils: Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.

4. Bouton « Temp »:

Appuyez sur le bouton « Temp », puis tournez le bouton (K1) pour configurer la température requise. (Plage de température : de 30°C à 140°C)

5. Bouton « Pesée »:

Le poids maximal est de 5000g. Plage de poids: Entre 5 et 5000 g.

Appuyer 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. Appuyer à nouveau sur le bouton « Pesage », le numéro sur l'écran LCD s'effacera et affichera « 0000 ».

Conseils: Maintenir le bouton « Pesée » enfoncé pendant plus de 2 secondes; l'appareil sortira de la fonction pesée et reviendra à l'écran de température.

6. Bouton « Impulsion »:

Fonction d'accélération rapide de la vitesse. Utilisez cette fonction pour mixer rapidement la nourriture. Maintenir le bouton « Impulsion » enfoncé; l'appareil se mettra instantanément en marche à la vitesse maximale 10. Si vous relâchez le bouton, l'appareil reprendra immédiatement la précédente vitesse de fonctionnement.

Conseils: Lorsque la température dans le bol est égale ou supérieure à 60° C, le bouton « Impulsion » ne peut pas être utilisé.

7. Bouton (K1):

Tourner le bouton poignée pour sélectionner la température/durée/vitesse/l'accès menu requis.

8. Bouton « Marche/Arrêt » (K2):

- 1) Après les configurations, appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt »; l'appareil se mettra en route.
- 2) Appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt » lorsque l'appareil est en marche, le fonctionnement en cours s'arrêtera. Lorsqu'on appuie à nouveau sur le bouton, le fonctionnement interrompu reprend.

Conseils: Si vous appuyez sur le bouton « Marche/Arrêt » pendant plus de 2 secondes pendant tout mode de fonctionnement, l'appareil repasse en mode veille. Toutes les configurations sont effacées.

Fonctionnement du cuit-vapeur: (K)

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 (M) + cuit-vapeur (Plateau) + Cuit-vapeur (O)

Utiliser cette combinaison pour cuire différents aliments.

Combinaison 2 : Couvercle (M) + Cuit-vapeur (O)

Utiliser 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. Installer la lame, puis installer le bol sur le corps de l'appareil.
2. Ajouter l'eau ($0,5L \leq \text{eau} \leq 2L$) dans le bol. (**Attention: Dans le bol, il doit y avoir plus 0,5 litre. 0,5L d'eau peut utilisé pour cuire des aliments à la vapeur pendant 30 minutes.**)
3. Mettre l'anneau hermétique sur le couvercle du bol, puis couvrir le bol avec son couvercle.
4. Faire pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement.
5. Placer le cuit-vapeur.
6. Mettre les aliments dans le cuit-vapeur, puis le couvrir à l'aide du couvercle.
7. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt ».
8. Configurer la vitesse (01), la durée et la température requises.
9. Appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt »; l'appareil se met en route 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. Eteindre le corps de l'appareil et retirer le couvercle du cuit-vapeur après toute utilisation.
12. Retirer les aliments préparés du cuit-vapeur.

Attention:

1. Risque de brûlure dû à la vapeur chaude et 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.
7. Une cuisson à la vapeur de 30 minutes nécessite 0,5 litre (500ml) d'eau, il faut ajouter environ 250ml d'eau pour chaque durée supplémentaire de 15 minutes.

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: (L)

1. Tenir l'extrémité en forme sphérique du papillon.
2. Introduire le papillon dans le haut de la lame; vous entendez un « clic ». Cela signifie que le papillon est bien installé sur la lame. (Voir ci-dessus la figure)

Si vous souhaitez retirer le papillon de la lame, maintenez simplement l'extrémité en forme sphérique et tirez en tournant dans les deux sens.

Utilisation du papillon:

Veillez suivre les étapes suivantes:

1. Installer la lame et le papillon dans le bol.
2. Verser les aliments dans le bol.
3. Puis refermer le couvercle du bol.
4. Faire pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement. Puis placer le verre doseur sur le couvercle du bol.
5. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt ».
6. Configurer la durée et la vitesse requises. Appuyer 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. Enlever le couvercle du bol.
9. Retirer les aliments préparés du bol.

Attention:

1. Allumer 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.

Installer le panier intérieur: (M)

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

Utiliser le panier intérieur:

Veillez suivre les étapes suivantes:

1. Installer la lame dans le bol.
2. Ajouter l'eau dans le bol.
3. Placer le panier intérieur dans le bol, et ajouter la nourriture dans le panier.
4. Puis refermer le couvercle du bol.
5. Faire pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement. Puis placer le verre doseur sur le couvercle du bol.
6. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt ».
7. Configurer la durée, la vitesse (01-04), et la température requises. Appuyer 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.
8. Vous entendrez un « bip » à la fin de la durée de fonctionnement. Toutes les configurations sont effacées et l'appareil repasse en mode veille.
9. Eteindre le corps de l'appareil après chaque utilisation. Enlever le couvercle du bol et retirer le panier intérieur.
10. Retirer 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 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.

Fonctionnement de la protection de lame (N)

1. Installer la lame et sa protection sur le bol.
2. Verser les aliments dans le bol.
3. Puis refermer le couvercle du bol.
4. Faire pivoter le couvercle du bol jusqu'à ce qu'il soit verrouillé dans son emplacement. Puis placer le verre doseur sur le couvercle du bol.
5. Brancher l'appareil et appuyer sur le bouton « Marche/Arrêt ».
6. Configurer la durée, la vitesse (01-04), et la température requises. Appuyer 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. Enlever le couvercle du bol.
9. Retirer les aliments préparés.

Attention:

1. Allumer l'appareil uniquement après que la protection de la lame ait été correctement positionnée.
2. Ne pas ajouter d'ingrédients qui pourraient endommager ou bloquer la protection de la lame lorsqu'elle est en mouvement et que la protection de la lame est montée.

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! Essuyez 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. Essuyez 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.

CODES D'ERREUR

Code	Statut	Solution
E 01	« E 01 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Une erreur s'est produite avec l'appareil. Il doit être envoyé au service technique agréé pour être réparé.
E 02	« E 02 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Le bol n'était pas installé. Installer le bol conformément aux instructions d'utilisation.
E 03	« E 03 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	Le couvercle du bol n'était pas installé. L'installer conformément aux instructions d'utilisation.
E 04	« E 04 » s'affiche sur l'écran LCD, et on entend un « Bip ».	La température de l'appareil est trop chaude. Laissez refroidir de 30 minutes à 2 heures, puis remettez-le en route. Il doit être envoyé à un service technique agréé pour être réparé, si la précédente recommandation n'a pas apporté les résultats escomptés.

GUIDE POUR LA PRÉPARATION

Accessorie	Aliments	Maximum	Durée d'utilisation	Vitesses
Papillon (H)	Blanc d'œuf	3 unités	3 minutes	5
Lame (D)	Farine	500 g	2 minutes	3
	Eau	300 g		

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL



A la fin de sa durée d'utilisation, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, il doit mis au rebut dans un centre de collecte adapté au recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matériaux doivent être recyclés conformément aux instructions imprimées sur leur étiquette. Vous participez à la protection de l'environnement en réutilisant, recyclant ou utilisant autrement de vieux appareils. Veuillez demander à votre municipalité où se trouve le centre de tri approprié.

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

AVVERTENZA

Si prega di leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto. Conservarle in un luogo sicuro per futura consultazione.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| A. Contenitore di misurazione (Max. 100ml) | O. Vaporiera |
| B. Coperchio della ciotola | P. Spatola |
| C. Coperchio interno con anello ermetico | Q. Cestino interno |
| D. Lama | R. Pulsante "On/Off" |
| E. Anello di lama ermetico | 1. Schermo "Tempo" |
| F. Ciotola | 2. Schermo "Velocità" |
| G. Chiave | 3. Display menu "Zuppa" / "Dessert" / "Salsa" / "Vapore" / "Cottura lenta" / "Impasto" |
| H. Attrezzo di mescolamento (Farfalla) | 4. Pulsante "Velocità" |
| I. Apparecchio principale | 5. Pulsante "Temperatura" |
| J. LCD | 6. Pulsante "Tempo" |
| K. Pannello di controllo | 7. Pulsante "Pesatura" |
| K1. Manopola | 8. Pulsante "Pulsazione" |
| K2. Pulsante "Start/Stop" | 9. Pulsante "Menu scorciatoia" |
| L. Protezione della lama | 10. Pulsante "On/Off" |
| M. Coperchio | |
| N. Vaporiera per cibo (Vassoio) | |

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 nell'impastatrice 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.

Il dispositivo è progettato per utilizzo a un'altitudine massima di 2000 m sul livello del mare.



Le superfici possono divenire calde durante l'uso.

AVVERTENZE IMPORTANTI

Questo apparecchio è progettato per uso domestico e non deve essere mai utilizzato per scopi commerciali o industriali in alcuna circostanza. Qualsiasi utilizzo incorretto o 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 manifatture. 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 contenitore di misurazione quando viene elaborato cibo caldo (per una temperatura superiore a 60°C).

Quando la temperatura corrente della ciotola è uguale o superiore a 60°C, troverete ch:

- 1) La velocità di lavorazione sarà limitata a velocità 01-04.
- 2) L'apparecchio cambierà automaticamente la velocità di lavorazione a velocità 04, anche se la velocità di lavorazione corrente è impostata a velocità 05-10.

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 possono verificarsi a persone, animali o cose, per la mancata osservanza di queste avvertenze.

INSTALLAZIONE

La ciotola

La capacità massima della ciotola è 2 litri. Non elaborare più di 2 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!

Come installare l'Anello ermetico: (E)

Vedere figura E

Come installare la lama: (F)

1. Porre l'anello ermetico sulla lama. Spingere la lama attraverso l'apertura nel fondo della ciotola.
2. Tenere la parte superiore della lama con una mano, e porre la chiave con l'altra mano. Poi inserire la chiave sul fondo della lama. Ruotare la chiave in senso orario per assemblarla saldamente sulla ciotola.

Attenzione:

1. La lama è molto affilata! Maneggiare con cura!
2. Maneggiare soltanto la parte superiore della lama!
3. L'anello ermetico deve essere montato sulla lama! Se non è presente l'anello ermetico, il cibo da tritare o cucinare potrebbe fuoriuscire e danneggiare l'apparecchio.

Come rimuovere la lama: (G)

Ruotare la chiave in senso antiorario per rimuovere la lama.

Attenzione:

1. La lama è molto affilata! Maneggiare con cura!
2. Maneggiare soltanto la parte superiore della lama!

Come installare la ciotola: (I)

1. Porre il coperchio della ciotola sulla ciotola. Ruotare il coperchio della ciotola in senso orario per bloccarlo sulla ciotola. Stavolta si udirà un suono “click”, che significa che il coperchio è installato correttamente.
2. Inserire la ciotola nell’incavo della ciotola. Accertarsi che la posizione Z1 punti verso la posizione Z2. Anche questa volta si udirà un suono “click”, che significa che la ciotola è correttamente in posizione.
3. Inserire il contenitore di misurazione sul coperchio della ciotola. (Vedere figura sopra)

Come rimuovere la ciotola:

Premere il pulsante “Z3” di ciascuna maniglia con entrambe le mani, e poi estrarre la ciotola dall’apparecchio principale allo stesso tempo. La ciotola può facilmente essere rimossa.

ISTRUZIONI PER L’USO

Stato stand-by: (J)

Collegare e accendere, l’apparecchio va in stato stand-by. L’area dello schermo LCD mostra come di seguito: Schermo “Velocità”: “00”;

Schermo “Tempo”: “00:00”

Schermo “Temperatura”: “000”.

Introduzione alla funzione dei pulsanti:

1. Pulsante “Tempo”:

Premere il pulsante “Tempo”, e poi ruotare la manopola (K1) per impostare il tempo (secondo minuto) Intervallo di tempo: 00 secondi-99 minuti).

Consigli: Se non si imposta il tempo di lavorazione, l’apparecchio in lavorazione automaticamente si fermerà e andrà in stato stand-by dopo 99 minuti.

2. Pulsante “Velocità”:

Premere il pulsante “Velocità”, a poi ruotare la manopola (K1) per selezionare la velocità necessaria. L’intervallo di velocità è 00, 01, 02...10.

3. Pulsante “Menu scorciatoia”:

Premere il pulsante “Menu scorciatoia” (9) in stato stand-by, l’apparecchio va in modalità menu scorciatoia. Ci sono sei funzioni fra cui scegliere. Esse sono “Zuppa”/“Dessert”/“Salsa”/“Vapore”/“Cottura lenta”/“Impasto”. Si può poi ruotare la manopola (K1) per selezionare la funzione necessaria.

A. Funzione “Zuppa”: Si può usare per preparare deliziose zuppe di verdure.

La ricetta consigliata è la seguente:

Carote: 500g, ravanello: 300g, cipolla: 300g, cipolla verde cinese: 2 unità, acqua: 500g.

Impostazioni predefinite:

Passaggio 1: il tempo di lavorazione è 20 minuti, la velocità è 01 e la temperatura target è 100°C.

Passaggio 2: il tempo di lavorazione è 15 minuti, la velocità è 04 e la temperatura target è 0°C.

Passaggio 3: il tempo di lavorazione è 1 minuto, la velocità è 10 e la temperatura target è 0°C. (Note: Durante questo passaggio, la velocità sarà limitata a 04 quando la temperatura corrente della ciotola è uguale o superiore a 60° C).

Consigli:

- 1) Tutte le impostazioni predefinite summenzionate non possono essere ripristinate.
- 2) LCD mostrerà il tempo di lavorazione totale (36 minuti) dopo aver premuto il pulsante “Start/Stop”.

3) Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

4) Durante il Passaggio 2, si può rimuovere il contenitore di misurazione (A) così che la temperatura interna scenda a 80 gradi, dopo 15 minuti, andrà direttamente al passaggio 3.

B. Funzione “Dessert”: YSi può usare per preparare deliziosi dessert come muffin dolci. La ricetta consigliata è la seguente:

Burro (in pezzi): 125 g, farina autolievitante: 250 g, latte: 300 ml, Zucchero: 100g.

Impostazioni predefinite:

Temperatura: la temperatura target è 95°C.

Dopo aver premuto il pulsante “Temp”, si può ripristinare la temperatura tra 30°C e 100°C ruotandola manopola (K1).

Tempo: il tempo di lavorazione è 45 minuti.

Dopo aver premuto il pulsante “Tempo”, si può ripristinare il tempo (secondo o minuto) tra 10 secondi e 99 minuti ruotando la manopola (K1).

Velocità: la velocità di lavorazione è 02.

Dopo aver premuto il pulsante “Velocità”, si può ripristinare la velocità tra 01 e 06 ruotando la manopola (K1).

(Note: Durante questo passaggio, la velocità sarà limitata a 04 quando la temperatura corrente della ciotola è uguale o superiore a 60°C).

Consigli:

Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

C. Funzione “Salsa”: Si può usare per preparare confetture dolci. La ricetta consigliata è la seguente:

Mango: 2 unità, frutto della passione: 1 unità, zucchero: 700 g, limone: 1 unità (soltanto succo).

Impostazioni predefinite:

Temperatura: la temperatura target è 100° C. Si può ripristinare la temperatura tra 50° C e 100° C.

Tempo: il tempo di lavorazione è 6 minuti. Si può ripristinare il tempo (secondo o minuto) tra 35 secondi e 99 minuti.

Velocità: la velocità di lavorazione è 02. Si può ripristinare la velocità tra 01 e 08. (Attenzione: Quando la temperatura corrente della ciotola è uguale o superiore a 60° C, la velocità di lavorazione sarà limitata a 01-04.)

Consigli: Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

D. Funzione “Vapore”: La ricetta consigliata è la seguente:

Salmone: 2 unità (50 g/unità), storione: 100 g, carote: 650 g, fagioli: 250 g.

Porre gli ingredienti nella vaporiera (N&O), e aggiungere 1,5 L di acqua fresca dentro la ciotola in acciaio inossidabile (F).

Impostazioni predefinite:

Temperatura: la temperatura target è 100° C.

Tempo: il tempo di lavorazione è 20 minuti. Si può ripristinare il tempo tra 10 minuti e 60 minuti.

Velocità: la velocità di lavorazione è 00.

Consigli: Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

E. Funzione “Cottura lenta”: si può usare per stufare la carne. La ricetta consigliata è la seguente:

Manzo: 800 g, bacon: 100 g, burro: 50 g, vino rosso: 660 g, aglio: 1 spicchio, farina: 2 Cc, funghi: 250 g, cipolla: 300g.

Impostazioni predefinite:

Temperatura: la temperatura target è 100° C.

Tempo: il tempo di lavorazione è 99 minuti. Si può ripristinare il tempo tra 0 minuti e 99 minuti.

Velocità: la velocità di lavorazione è 01. Si può ripristinare la velocità a 00-01.

Consigli: Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

F. Funzione “Impasto”: Si può usare per preparare la pasta del pane. La ricetta consigliata è la seguente:

Farina: 500 g, acqua: 300g.

Impostazioni predefinite:

Temperatura: la temperatura target è 0° C. Si può ripristinare la temperatura tra 0° C e 35 C.

Tempo: il tempo di lavorazione è 2 minuti e 30 secondi.

Velocità: la velocità di lavorazione è 03.

Consigli: Si udirà un suono “Bip” alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.

4. Pulsante “Temp”:

Premere pulsante “Temp”, e poi ruotare la manopola (K1) per impostare la temperatura necessaria. (Intervallo di temperatura: 30° C-140° C)

5. Pulsante “Pesatura”:

Il peso massimo è 5000 g. Intervallo di peso: 5-5000 g.

Premere il pulsante “Pesatura” in stato stand-by, 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”.

Consigli: Tenere premuto il pulsante “Pesatura” per più di 2 secondi, l'apparecchio uscirà dalla funzione di pesatura e ritornerà allo schermo della temperatura.

6. Pulsante “Pulsazione”:

Funzione di accelerazione rapida della velocità. Si può usare per amalgamare cibo velocemente. Tenere premuto il pulsante “Pulsazione”, l'apparecchio si metterà istantaneamente in funzione alla velocità massima 10. Se si rilascia il pulsante, l'apparecchio recupererà immediatamente la velocità di lavorazione precedente.

Consigli: Quando la temperatura nella ciotola è uguale o superiore a 60° C, il pulsante “Pulsazione” non può essere usato.

7. Manopola (K1):

Ruotare la manopola per selezionare temperatura/tempo/velocità/scorciatoia necessari.

8. Pulsante “Start/Stop” (K2):

1) Dopo tutte le impostazioni, premere il pulsante “Start/Stop”, l'apparecchio inizierà a lavorare.

2) Premere il pulsante “Start/Stop” in stato lavorazione, la lavorazione corrente sarà interrotta. Quando si preme il pulsante nuovamente, la lavorazione interrotta verrà ripresa.

Consigli: Se si preme il pulsante “Start/Stop” per più di 2 secondi in qualsiasi stato di lavorazione, l'apparecchio tornerà allo stato stand-by. Tutte le vostre impostazioni verranno azzerate.

Come usare la vaporiera: (K)

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 (M) + Vaporiera (Vassoio) (N) + Vaporiera (O)

Utilizzare questa combinazione per cucinare cibi differenti.

Combinazione 2: Coperchio (M) + Vaporiera (O)

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 ($0,5 \text{ L} \leq \text{acqua} \leq 2 \text{ L}$) 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. Porre sulla 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 lavorazione. 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 la maniglia della ciotola soltanto per spostare la ciotola.
7. Una cottura al vapore di 30 minuti richiede 0,5 litri (500 ml) di acqua, occorre aggiungere circa 250 ml di acqua 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: (L)

1. Tenere l'estremità a forma di sfera della farfalla.
2. Inserire la farfalla sulla parte superiore della lama, si udirà un suono "click". Ciò significa che la farfalla è correttamente installata sulla lama. (Vedere figura sopra)

Se si desidera rimuovere la farfalla dalla lama, semplicemente tenere l'estremità a forma di sfera e tirarla fuori con rotazioni in entrambe le direzioni.

Utilizzo della farfalla:

Seguire i passaggi seguenti:

1. Installare la lama e la farfalla sulla ciotola.
2. Porre il cibo nella ciotola.
3. Poi 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 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 conta.
7. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di lavorazione. 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: (M)

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. Installare la lama sulla ciotola.
2. Aggiungere l'acqua nella ciotola.
3. Porre il cestino interno nella ciotola, e aggiungere il cibo nel cestino.
4. Poi coprire il coperchio della ciotola.
5. Ruotare il coperchio della ciotola fino a bloccarlo in posizione. E porre il contenitore di misurazione sul coperchio della ciotola.
6. Collegare e premere il pulsante "On/Off".
7. 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 conta.
8. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di lavorazione. Tutte le impostazioni vengono azzerate e l'apparecchio ritorna in stato stand-by.
9. Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio principale. Rimuovere il coperchio della ciotola ed estrarre il cestino interno.
10. Estrarre il cibo elaborato dal cestino.

Attenzione:

1. La quantità massima di acqua aggiunta nella ciotola deve essere 600 ml e con il livello al di sotto del cestino!
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 la maniglia della ciotola soltanto per spostarla.

Come usare la protezione della lama (N)

1. Installare la lama e la protezione della lama sulla ciotola.
2. Porre il cibo nella ciotola.
3. Poi 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 conta.
7. Si udirà un suono "Bip" alla fine del tempo di lavorazione. 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.

Attenzione:

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

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.

CODICI DI GUASTO

Codice	Stato	Soluzione
E 01	“E 01” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Qualcosa non va nell’apparecchio. Deve essere portato al centro servizi autorizzato per la riparazione.
E 02	“E 02” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	La ciotola non è stata installata. Installare la ciotola secondo le istruzioni operative.
E 03	“E 03” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	Il coperchio della ciotola non è stata installato. Installarlo secondo le istruzioni operative.
E 04	“E 04” appare sull’LCD, e si udirà un suono “Bip”.	La temperatura dell’apparecchio è troppo elevata. Prima lasciarlo raffreddare da 30 minuti a 2 ore, e poi riavviarlo. Deve essere portato al centro servizi autorizzato per la riparazione se l’operazione precedente non funziona.

GUIDA ALL’ELABORAZIONE

Accessorio	Cibo	Massimo	Tempo dell’operazione	Velocità
Farfalla (H)	Albumi	3 unità	3 minuti	5
Lama (D)	Farina	500 g	2 minuti	3
	Acqua	300 g		

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Al termine della sua vita operativa, questo prodotto non deve essere smaltito nei rifiuti casalinghi normali, deve essere invece smaltito in un punto di raccolta per il riciclaggio dei dispositivi elettrici ed elettronici. I materiali sono riciclabili secondo la loro etichetta. Riutilizzando, riciclando o utilizzando vecchi dispositivi in altri modi, si apporta un contributo significativo alla protezione dell’ambiente. Informarsi con l’amministrazione comunale per sapere dove si trova l’impianto di smaltimento appropriato.

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

WARNHINWEIS

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch. Bewahren Sie sie an einem sicheren Ort zum späteren Nachschlagen auf.

BESCHREIBUNG

A. Messbecher (Max. 100 ml)	O. Dampfgarer
B. Schüsseldeckel	P. Spachtel
C. Innendeckel mit luftdichtem Ring	Q. Innenkorb
D. Klinge	R. Ein-/Aus-Taste
E. Luftdichter Ring der Klinge	1. "Zeit"-Anzeige
F. Schüssel	2. "Geschwindigkeit"-Anzeige
G. Spannring	3. "Suppe" / "Dessert" / "Soße" / "Dampf"
H. Rühraufsatz (Schneebeesen)	/ "Langsames Garen" / Menüanzeige "Gebäck"
I. Hauptgerät	4. "Geschwindigkeit"-Taste
J. LCD	5. "Temperatur"-Taste
K. Bedienfeld K1. Knopf	6. "Zeit"-Taste
K2. Start-/Stopp-Taste	7. "Wiegen"-Taste
L. Klingenschutz	8. "Impuls"-Taste
M. Deckel	9. "Kurzmenü"-Taste
N. Dampfgarer (Tablett)	10. Ein-/Aus-Taste

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 heiße Flüssigkeit in den Mixer gegossen wird, da sie durch plötzliches Dämpfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.

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

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

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

Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder 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 Mischklinge zu gewährleisten, 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.

Dieses Gerät ist für den Einsatz in einer maximalen Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel ausgelegt.



Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen kommerziell oder industriell 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.

Die Maschine nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzen oder ein- und ausstecken.

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 Körper des Messbechers.

Wenn die Temperatur der Schale bei oder über 60 °C liegt, werden Sie feststellen:

- 1) Die Arbeitsgeschwindigkeit wird bei auf die Stufen 01 - 04 begrenzt.
- 2) Das Gerät schaltet die Arbeitsgeschwindigkeit automatisch herunter auf Geschwindigkeit 04, auch wenn zurzeit eine Stufe von 05 bis 10 gewählt war.

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 dem Gerät vornehmen.

B&B TRENDS, S.L. 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 2 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 2 Liter Lebensmittel!

Precaución:



Das auf der Schüssel angebrachte Logo "Heiße Oberfläche": (D)

Weist darauf hin, dass der markierte Gegenstand heiß sein kann und immer mit Vorsicht berührt werden sollte!

So installieren Sie den luftdichten Ring: (E)

Siehe Abbildung E.

Installieren der Klinge: (F)

1. Setzen Sie den luftdichten Ring auf die Klingebasis auf. Schieben Sie die Klinge durch die Öffnung im Boden der Schüssel.
2. Halten Sie mit einer Hand den oberen Teil der Klinge und legen Sie mit der anderen Hand den Spanning an. Setzen Sie dann den Spanning an der Unterseite der Klinge ein. Drehen Sie den Spanning im Uhrzeigersinn, um ihn fest auf der Schüssel zu montieren.

Vorsicht:

1. Die Klinge ist sehr scharf! Bitte behandeln Sie es mit Vorsicht!
2. Halten Sie die Klinge nur am oberen Teil fest!
3. Der luftdichte Ring muss auf die Klinge montiert werden! Wenn kein luftdichter Ring eingesetzt wird, treten die zu zerkleinernden oder zu garenden Lebensmittel aus und können das Gerät beschädigen.

Entfernen der Klinge: (G)

Drehen Sie den Spannring gegen den Uhrzeigersinn, um die Klinge zu entfernen.

Vorsicht:

1. Die Klinge ist sehr scharf! Bitte behandeln Sie es mit Vorsicht!
2. Halten Sie die Klinge nur am oberen Teil fest!

Installieren der Schüssel: (I)

1. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel auf. Drehen Sie den Schüsseldeckel im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Schüssel zu verriegeln. Sie hören ein "Klick", was bedeutet, dass der Deckel korrekt montiert ist.
2. Setzen Sie die Schüssel auf den Schüsselsockel auf. Stellen Sie sicher, dass die Markierung Z1 auf die Markierung Z2 zeigt. Auch jetzt ist ein "Klicken" zu hören, was bedeutet, dass die Schüssel richtig aufgesetzt ist.
3. Setzen Sie den Messbecher auf den Schüsseldeckel auf. (Siehe Abbildung oben)

Abnehmen der Schüssel:

Drücken Sie die Tasten "Z3" der beiden Griffe mit beiden Händen und ziehen Sie die Schüssel gleichzeitig vom Gerät nach oben. Die Schüssel lässt sich leicht abnehmen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bereitschaftsmodus: (J)

Eingesteckt und eingeschaltet, geht das Gerät in den Bereitschaftsmodus. Das LCD-Display zeigt dann an: "Geschwindigkeit"-Anzeige: "00";

"Zeit"-Anzeige: "00:00";

"Temperatur"-Anzeige: "000".

Die Funktionen der Tasten:

1. "Zeit"-Taste:

Drücken Sie die Taste "Zeit" und drehen dann den Knopf (K1), um die Zeit einzustellen (Sekunden oder Minuten) (Zeitbereich: 00 Sekunden bis 99 Minuten).

Tipps: Wenn Sie keine Arbeitszeit einstellen, stoppt das Gerät den Betrieb automatisch und geht nach 99 Minuten in den Bereitschaftsmodus.

2. "Geschwindigkeit"-Taste:

Drücken Sie den Knopf "Geschwindigkeit" und drehen Sie dann den Knopf (K1), um die gewünschte Geschwindigkeit zu wählen. Die Geschwindigkeitsstufen sind 00, 01, 02...10.

3. "Kurzmenü"-Taste:

Wenn Sie im Bereitschaftsmodus die "Kurzmenü"-Taste (9) drücken, geht das Gerät in den Kurzmenü-Modus. Es stehen Ihnen sechs Funktionen zur Auswahl. Diese sind "Suppe"/"Dessert"/"Soße"/"Dampf"/"Langsamgaren"/"Gebäck". Drehen Sie den Knopf (K1), um die gewünschte Funktion auszuwählen.

A. Funktion "Suppe": Zur Zubereitung leckerer Gemüsesuppen. Hier ein gutes Rezept.

Möhren: 500 g, Radieschen: 300 g, Zwiebeln: 300 g, grüne chinesische Zwiebeln: 2 Stck., Wasser: 500 g

Standardeinstellung:

Schritt 1: Arbeitszeit 20 Minuten, Geschwindigkeit 01 und Zieltemperatur 100 °C.

Schritt 2: Arbeitszeit 15 Minuten, Geschwindigkeit 04 und Temperatur 0 °C.

Schritt 3: Arbeitszeit 1 Minuten, Geschwindigkeit 10 und Temperatur 0 °C. (Anmerkung: Während dieses Schrittes wird die Geschwindigkeit auf 04 begrenzt, wenn die Temperatur der Schüssel bei oder über 60 °C liegt)

Tipps:

- 1) Die genannten Standardeinstellungen können nicht verändert werden.
- 2) Das Display zeigt die Gesamtarbeitszeit (36 Minuten) an, nachdem die "Start/Stop"-Taste gedrückt wurde.
- 3) Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
- 4) Während Schritt 2 können Sie den Messbecher (A) abnehmen, so dass die Innentemperatur auf 80 Grad sinkt und nach 15 Minuten direkt mit Schritt 3 fortgesetzt wird.

B. Funktion "Dessert": Zur Zubereitung leckerer Desserts wie süße Muffins. Hier ein gutes Rezept:

Butter (in Stücken): 125 g, selbst aufgehendes Mehl: 250 g, Milch: 300 ml, Zucker: 100 g

Standardeinstellung:

Temperatur: Die Zieltemperatur beträgt 95 °C.

Nach Betätigen der Taste "Temp" können Sie die Temperatur zwischen 30 und 100 °C einstellen, indem Sie den Knopf (K1) drehen. Zeit: Die Arbeitszeit beträgt 45 Minuten.

Nach Betätigen der Taste "Zeit" können Sie die Zeit (Sekunden oder Minuten) zwischen 10 Sekunden und 99 Minuten durch Drehen des Knopfes (K1) einstellen.

Geschwindigkeit: Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 02.

Nach Betätigen der Taste "Geschwindigkeit" können Sie durch Drehen des Knopfes (K1) die Geschwindigkeit auf 01 bis 06 einstellen.

(Anmerkung: Während dieses Schrittes wird die Geschwindigkeit auf 04 begrenzt, wenn die Temperatur der Schüssel bei oder über 60 °C liegt).

Tipps:

Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

C. Funktion "Sauce": Zum Beispiel für süße Konfitüren. Hier ein gutes Rezept: Mango: 2 Stck., Passionsfrucht: 1 Stck., Zucker: 700 g, Zitrone: 1 Stck. (nur der Saft):**Standardeinstellung:**

Temperatur: Die Zieltemperatur beträgt 100 °C. Sie können die Temperatur auf 50 bis 100 °C einstellen.

Zeit: Die Arbeitszeit beträgt 6 Minuten. Sie können die Zeit (Sekunden oder Minuten) auf 35 Sekunden bis 99 Minuten einstellen.

Geschwindigkeit: Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 02. Sie können die Geschwindigkeit auf 01 bis 08 einstellen. (Vorsicht: Wenn die Temperatur der Schüssel bei oder über 60 °C liegt, wird die Arbeitsgeschwindigkeit auf 01 bis 04 begrenzt).

Tipps: Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

D. Funktion "Dampf": Hier ein gutes Rezept:

Lachs: 2 Stk. (50g/Stk.), Stör: 100 g, Karotten: 650 g, Kidneybohnen: 250 g

Geben Sie die Zutaten in den Dampfgarer (N&O) und fügen Sie 1,5l kaltes Wasser in die Edelstahlschüssel (F) hinzu

Standardeinstellung:

Temperatur: Die Zieltemperatur beträgt 100 °C.

Zeit: Die Arbeitszeit beträgt 20 Minuten. Sie können die Zeit zwischen 10 60 Minuten einstellen.

Geschwindigkeit: Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 00.

Tipps: Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

E. Funktion "Langsames Kochen": Perfekt zum Schmoren von Fleisch. Hier ein gutes Rezept:

Rindfleisch: 800 g, Speck: 100 g, Butter: 50 g, Rotwein: 660 g, Knoblauch: 1 Zehe, Mehl: 2 Esslöffel, Champignons: 250 g, Zwiebeln: 300 g

Standardeinstellung:

Temperatur: Die Zieltemperatur beträgt 100 °C.

Zeit: Die Arbeitszeit beträgt 99 Minuten. Sie können die Zeit zwischen 0 99 Minuten einstellen.

Geschwindigkeit: Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 01. Sie können die Geschwindigkeit auf 00 oder 01 einstellen.

Tipps: Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

F. Funktion "Gebäck": Zum Beispiel für Brotteig. Hier ein gutes Rezept: Mehl: 500 g, Wasser: 300 g**Standardeinstellung:**

Temperatur: Die Zieltemperatur beträgt 0 °C. Sie können die Temperatur auf 0 bis 35 °C einstellen.

Zeit: Die Arbeitszeit beträgt 2 Minuten 30 Sekunden.

Geschwindigkeit: Die Arbeitsgeschwindigkeit ist 03.

Tipps: Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.

4. "Zeit"-Taste:

Betätigen Sie die Taste "Temp" und drehen dann den Knopf (K1), um die gewünschte Temperatur einzustellen. (Temperaturbereich: 30 - 140 °C)

5. "Wiegen"-Taste:

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

Drücken Sie die Taste "Wiegen" 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".

Tipps: Wenn Sie die Taste "Wiegen" länger als 2 Sekunden gedrückt halten, verlässt das Gerät die Wiegefunktion und kehrt zur Temperaturanzeige zurück.

6. "Impuls"-Taste:

Funktion zur schnellen Steigerung der Geschwindigkeit. Dient zum schnellen Mischen von Lebensmitteln. Wenn Sie die Taste "Impuls" gedrückt halten, schaltet das Gerät sofort auf die höchste Geschwindigkeit 10. Wenn Sie die Taste loslassen, stellt das Gerät sofort die vorherige Arbeitsgeschwindigkeit wieder her.

Tipps: Wenn die Temperatur in der Schüssel 60 °C oder höher ist, ist die Taste "Impuls" wirkungslos

7. Knopf (K1):

Drehen Sie diesen Knopf, um das gewünschte Temperatur/Zeit/Geschwindigkeit oder das Kurzmenü auszuwählen.

8. Start-/Stopp-Taste : (10)

1) Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die Taste "Start/Stopp". Das Gerät beginnt zu arbeiten.

2) Drücken Sie die Taste "Start/Stopp" während des Betriebs, um die laufende Arbeit zu stoppen. Wenn Sie sie erneut drücken, wird die gestoppte Funktion weitergeführt.

Tipps: Wenn Sie die Taste "Start/Stopp" in einem beliebigen Betriebszustand länger als 2 Sekunden drücken, kehrt das Gerät in den Bereitschaftsmodus zurück. Alle Ihre Einstellungen werden gelöscht.

Einsatz des Dampfgarers: (K)

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 (M) + Dampfgarer (Tablett) (N) + Dampfgarer (O)

Verwenden Sie diese Kombination zum Kochen diverser Lebensmittel.

Kombination 2: Deckel (M) + Dampfgarer (O)

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 l) in die Schüssel. **(Vorsicht: Der Wassergehalt in der Schüssel sollte mehr als 0,5 Liter betragen. 0,5 l Wasser reichen gerade für 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/Stopp". 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 richtig 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: (L)

1. Halten Sie das kugelförmige Ende des Schneebeesens.

2. Setzen Sie den Schneebeesen auf den oberen Teil der Klinge ein. Er rastet mit einem "Klick" ein. Das bedeutet, dass der Schneebeesen korrekt auf der Klinge installiert ist. (Siehe Abbildung oben)

Wenn Sie den Schneebeesen von der Klinge entfernen möchten, halten Sie einfach das kugelförmige Ende fest und ziehen Sie es in beide Richtungen drehend heraus.

Verwendung des Schneebeesens:

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Setzen Sie die Klinge und den 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. 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 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 nur ein, nachdem der Schneebeesen korrekt eingesetzt wurde!
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: (M)

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. Setzen Sie die Klinge in die Schüssel ein.
2. Geben Sie das Wasser in die Schüssel.
3. Setzen Sie den Innenkorb in die Schüssel ein, und geben Sie die Lebensmittel in den Korb.
4. Setzen Sie nun den Schüsseldeckel auf.
5. Drehen Sie den Schüsseldeckel, bis er einrastet. Setzen Sie nun den Messbecher auf den

Schüsseldeckel auf.

6. Stecken Sie den Stecker ein und drücken Sie die "Ein-/Aus"-Taste.
7. 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.
8. Ein "Beep" ertönt nach Ablauf der Arbeitszeit. Alle Einstellungen werden gelöscht und das Gerät kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
9. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Nehmen Sie den Schüsseldeckel ab und nehmen Sie den Innenkorb heraus.
10. 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.

Verwendung des Klingenschutzes: (N)

1. Setzen Sie die Klinge und den Klingenschutz 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. 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 kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück.
8. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. Nehmen Sie den Schüsseldeckel ab.
9. Nehmen Sie das fertige Lebensmittel heraus.

Vorsicht:

1. Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem der Klingenschutz eingesetzt wurde.
2. Fügen Sie keine Zutaten hinzu, die den Klingenschutz beschädigen oder blockieren könnten, wenn die Klinge in Bewegung ist und er montiert ist.

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.

FEHLERCODES

Code	Status	Lösung
E 01	“E 01” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Das Gerät meldet einen Fehler. Er muss zur Reparatur an ein zugelassenes Servicezentrum geschickt werden.
E 02	“E 02” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Die Schüssel ist nicht aufgesetzt. Setzen Sie die Schüssel gemäß Anleitung ein.
E 03	“E 03” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Der Schüsseldeckel ist nicht aufgesetzt. Setzen Sie ihn gemäß Anleitung auf.
E 04	“E 04” wird auf der LCD-Anzeige angezeigt, und ein “Beep” ist zu hören.	Die Temperatur des Geräts ist zu hoch. Lassen Sie es zunächst eine halbe bis 2 Stunden abkühlen und starten Sie es dann neu. Sie muss zur Reparatur an ein zugelassenes Servicezentrum geschickt werden, wenn es trotz dieser Anweisungen nicht mehr funktioniert.

ZUBEREITUNGSLEITFADEN

Zubehör	Lebensmittel	Maximale	Betriebszeit	Geschwindigkeiten
Schneebeesen (H)	Eiweiß	3 Einheiten	3 Minuten	5
Klinge (D)	Mehl	500 g	2 Minuten	3
	Wasser	300 g		

ENTSORGUNG DES GERÄTS



Am Ende seiner Lebensdauer darf dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle zum Recycling elektrischer und elektronischer Geräte abgegeben werden. Die Materialien sind entsprechend ihrer Kennzeichnung recycelbar. Durch Recycling, Wiederverwendung oder anderweitige Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach entsprechenden Entsorgungsstellen.

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

A. Мерителна чашка (макс. 100 мл)	O. Приспособление за приготвяне на пара
B. Капак на купата	P. Шпатула
C. Вътрешен капак с въздухоустойчив пръстен	Q. Вътрешна кошница
D. Острие	R. Бутон вкл./изкл.
E. Въздухоустойчив пръстен на острието	1. Дисплей на „времето“
F. Купа	2. Дисплей на „скоростта“
G. Напречник	3. Дисплей на менюто „Супа“ / „Десерт“ / „Сос“ / „Пара“ / „Бавно готвене“ / „Сладкиши“
H. Приставка за разбъркване (пеперуда):	4. Бутон за „скоростта“
I. Основен уред	5. Бутон за „температурата“
J. LCD дисплей	6. Бутон за „времето“
K. Контролен панел	7. Бутон за „претегляне“
K1. Копче	8. „Пулсов“ бутон
K2. Бутон „Старт/Стоп“	9. Бутон за „Бързо меню“
L. Щит на острието	10. Бутон вкл./изкл.
M. капак	
N. Приспособление за приготвяне на храна на пара (тава)	

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 острите режещи

остриета, изпразването на купата и по време на почистване.

Внимавайте, ако гореща течност бъде изсипана в блендера, тя може да бъде изхвърлена 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 оставяйте 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;
- среда от типа нощувка и закуска.

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

Това устройство е проектирано за употреба на максимална надморска височина до 2000 м над морското равнище.



Повърхността се нагрява по време на употреба.

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 да го използвате като дръжка.

Никога не използвайте каквито и да било аксесоари или 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 основния уред 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 мерителната чашка.

Когато текущата температура на купата е 60°C или повече, ще откриете:

1) Работната скорост ще бъде ограничена при скорост 01-04.

2) Уредът автоматично ще превключи работната скорост до скорост 04, въпреки че текущата работна скорост е настроена на скорост 05-10.

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.

V&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 2 литра. Не обработвайте повече от 2 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!

Как да монтирате въздухоустойчивия пръстен: (E)

Вижте фигура E

Как да монтирате острието: (F)

1. Поставете въздухоустойчивия пръстен на острието. Прокарайте острието през отвора в дъното на купата.
2. Хванете горната част на острието с една ръка, а с другата ръка поставете напречника. И след това поставете напречника в долната част на острието. Завъртете напречника по посока на часовниковата стрелка, за да го сглобите плътно върху купата.

Внимание:

1. Острието е много остро! Моля, работете с него внимателно!
2. Задръжте само горната част на острието!
3. Въздухоустойчивият пръстен трябва да бъде монтиран на острието! Ако няма въздухоустойчив пръстен, храната, която трябва да бъде нарязана или приготвена, може да изтече навън и да повреди уреда.

Как да отстраните острието: (G)

Завъртете напречника обратно на часовниковата стрелка, за да извадите острието.

Внимание:

1. Острието е много остро! Моля, работете с него внимателно!
2. Задръжте само горната част на острието!

Как да монтирате купата: (I)

1. Поставете капака на купата върху купата. И завъртете капака на купата по посока на часовниковата стрелка, за да го заключите върху купата. По това време ще се чуе звук „щрак“, което означава, че капакът е монтиран правилно.
2. Поставете купата в гнездото на купата. Не забравяйте да поставите Z1 да сочи към Z2. По това време също ще се чуе звук „щрак“, което означава, че купата е в правилна позиция.
3. Поставете мерителната чашка върху капака на купата. (Вижте фигурата по-горе)

Как да отстраните купата:

Натиснете с две ръце бутона „Z3“ на всяка ръкохватка и едновременно извадете купата от основния уред. Купата може лесно да се свали.

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

Състояние на готовност: (J)

Включете и пуснете захранването, уредът преминава в състояние на готовност. Областта на LCD дисплея показва следното: Дисплей на „скоростта“: „00“;

Дисплей на „времето“: „00:00“;

Дисплей на „температурата“: „000“.

Представяне на функциите на бутоните:

1. Бутон за „времето“:

Натиснете бутона за „времето“ и след това завъртете копчето (K1), за да зададете времето (секунда или минута). (Времеви обхват: 00 секунди - 99 минути).

Съвети: Ако не зададете работното време, работещият уред автоматично ще спре и ще премине в състояние на готовност след 99 минути.

2. Бутон за „скоростта“:

Натиснете бутона за „скоростта“ и след това завъртете копчето (K1), за да изберете скоростта, от която се нуждаете. Обхватът на скоростта е 00, 01, 02... 10.

3. Бутон за „Бързо меню“:

Натиснете бутона за „бързо меню“ (9) под бутона за състояние на готовност, уредът преминава в режим на бързо меню. Има шест функции по ваш избор. Налични са „Супа“/„Десерт“/„Сос“/„Пара“/„Бавно готвене“/„Сладкиши“. И тогава можете да завъртите копчето (K1), за да изберете функцията, от която се нуждаете.

А. Функция „Супа“: Можете да я използвате за приготвяне на вкусна зеленчукова супа.

Препоръчителната рецепта е дадена по-долу:

Моркови: 500 г репички: 300 г лук: 300 г зелен китайски лук: 2 части вода: 500 г

Настройки по подразбиране:

Стъпка 1: работното време е 20 минути, скоростта е 01 и целевата температура е 100°C.

Стъпка 2: работното време е 15 минути, скоростта е 04 и целевата температура е 0°C.

Стъпка 3: работното време е 1 минута, скоростта е 10 и целевата температура е 0°C. (Забележки: по време на тази стъпка скоростта ще бъде ограничена до 04, когато текущата температура на купата е 60°C или над 60°C.)

Съвети:

- 1) Всички горепосочени настройки по подразбиране не могат да бъдат нулирани.
- 2) LCD дисплеят ще покаже общото работно време (36 минути) след натискане на бутона „Старт/Стоп“.
- 3) След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.
- 4) По време на Стъпка 2 можете да свалите мерителната чашка (А), така че вътрешната температура да падне до 80 градуса, след 15 минути ще премине директно към стъпка 3.

В. Функция „Десерт“: Можете да я използвате, за да направите вкусен десерт като сладки мъфини. Препоръчителната рецепта е дадена по-долу:

Масло (на парчета): 125 г, самонадигащо се брашно: 250 г, мляко: 300 мл, захар: 100 г

Настройки по подразбиране:

Температура: целевата температура е 95°C.

След като натиснете бутона „Темп“, можете да пренастроите температурата между 30°C и 100°C, като завъртите копчето (K1). Време: работното време е 45 минути.

След като натиснете бутона за „времето“, можете да пренастроите времето (секунда или минута) между 10 секунди и 99 минути, като завъртите копчето (K1).

Скорост: работната скорост е 02.

След като натиснете бутона за „скоростта“, можете да пренастроите скоростта между 01 и 06, като завъртите копчето (K1).

(Забележки: по време на тази стъпка скоростта ще бъде ограничена до 04, когато текущата температура на купата е 60°C или над 60°C.)

Съвети:

След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.

С. Функция „сос“: Можете да я използвате за приготвяне на сладък конфитюр.

Препоръчителната рецепта е дадена по-долу: Манго: 2 броя, маракуя: 1 брой, захар: 700 г, лимони: 1 брой (само сок).

Настройки по подразбиране:

Температура: целевата температура е 100°C. Можете да пренастроите температурата между 50°C и 100°C.

Време: работното време е 6 минути. Можете да пренастроите времето (секунда или минута) между 35 секунди и 99 минути.

Скорост: работната скорост е 02. Можете да пренастроите скоростта между 01 и 08. (Внимание: когато текущата температура на купата е 60°C или над 60°C, работната скорост ще бъде ограничена на 01-04.)

Съвети: След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.

D. Функция „Пара“: Препоръчителната рецепта е дадена по-долу:

Сьомга: 2 броя (50 г/бр.), есетра: 100 г, моркови: 650 г, боб: 250 г.

Поставете съставките в приспособлението за приготвяне на пара (N&O) и добавете 1,5 л хладка вода в купата от неръждаема стомана (F).

Настройки по подразбиране:

Температура: целевата температура е 100°C.

Време: работното време е 20 минути. Можете да пренастроите времето между 10 минути и 60 минути.

Скорост: работната скорост е 00.

Съвети: След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.

E. Функция „Бавно готвене“: можете да я използвате за задушаване на месо. Препоръчителната рецепта е дадена по-долу:

Телешко месо: 800 г, бекон: 100 г, масло: 50 г, червено вино: 660 г, чесън: 1 скилидка, пълнозърнесто брашно: 2 с.л., гъби: 250 г, лук: 300 г.

Настройки по подразбиране:

Температура: целевата температура е 100°C.

Време: работното време е 99 минути. Можете да пренастроите времето между 0 минути и 99 минути.

Скорост: работната скорост е 01. Можете да пренастроите скоростта на 00-01.

Съвети: След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.

F. Функция „Сладкиши“: Можете да я използвате за приготвяне на тесто за хляб.

Препоръчителната рецепта е дадена по-долу: Брашно: 500 г, вода: 300 г.

Настройки по подразбиране:

Температура: целевата температура е 0°C. Можете да пренастроите температурата между 0°C и 35°C.

Време: работното време е 2 минути и 30 секунди.

Скорост: работната скорост е 03.

Съвети: След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.

4. Бутон на „температурата“:

Натиснете бутона „Темп“ и след това завъртете копчето (K1), за да зададете температурата, от която се нуждаете. (Температурен обхват: 30°C- 140°C).

5. Бутон за „претегляне“:

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

Натиснете бутона за „претегляне“ в състояние на готовност, LCD дисплеят показва „0000“. След това поставете храната в купата, прочетете цифрата, показана на LCD дисплея. Това е теглото на добавената храна. След това натиснете отново бутона за „претегляне“, цифрата на LCD дисплея ще бъде изтрита и ще се покаже „0000“.

Съвети: задръжте бутона за „претегляне“ за повече от 2 секунди, устройството ще излезе от функцията за претегляне и ще се върне към дисплея на температурата.

6. „Пулсов“ бутон:

Функция за ускоряване на бърза скорост. Можете да я използвате за бързо смесване на храната. Задръжте „Пулсовия“ бутон, уредът незабавно започва да работи с най-високата скорост 10. Ако отпуснете бутона, уредът веднага ще възстанови предишната работна скорост.

Съвети: когато температурата в купата е 60°C или над 60°C, „Пулсовият“ бутон не може да се използва.

7. Копче (K1):

Завъртете копчето, за да изберете менюто за температура/време/скорост/бързо меню, което ви е необходимо.

8. Бутон „Старт/Стоп“(K2):

- 1) След всички настройки натиснете бутона „Старт/Стоп“, уредът ще започне да работи.
- 2) Натиснете бутона „Старт/Стоп“ под работно състояние, текущата работа ще бъде спряна. Когато го натиснете отново, спряната работа ще бъде възстановена.

Съвети: Ако натиснете бутона „Старт/Стоп“ по-дълго от 2 секунди при което и да е работно състояние, уредът ще се върне в състояние на готовност. Всички ваши настройки ще бъдат изчистени.

Как да използвате приспособлението за приготвяне на пара (K)

Приспособлението за приготвяне 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 приготвяне на пара в някоя от следните две комбинации:

Комбинация 1: Капак (M) + приспособление за приготвяне на пара (Тава) (N) + приспособление за приготвяне на пара (O)

Използвайте тази комбинация за готвене на различни храни.

Комбинация 2: Капак (M) + приспособление за приготвяне на пара (O)

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 основния уред.
2. Добавете водата (0,5 л ≤ вода ≤ 2 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 въздухоустойчивия пръстен 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 приготвяне на пара.
6. Поставете храната в приспособлението за приготвяне на пара и след това покрийте капака.
7. Включете и натиснете бутона „вкл./изкл.“
8. Задайте скоростта (01), времето и температурата, от които се нуждаете.
9. Натиснете бутона „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 основния уред и свалете капака на приспособлението за приготвяне на пара.
12. Извадете пригответената храна от приспособлението за приготвяне 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 приготвяне на пара няма да се готви правилно.
- 4. Когато използвате приспособлението за приготвяне 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 ръкохватката, 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: (L)

1. Задръжте топчестия край на пеперудата.
- 2. Поставете пеперудата в горната част на острието, ще се чуе звук “щрак”. Това означава, че пеперудата е добре монтирана на острието. (Вижте фигурата по-горе)**

Ако искате да премахнете пеперудата от острието, просто задръжте топчестия край и го издърпайте с въртене в двете посоки.

Употреба на пеперудата:

Моля, следвайте стъпките:

1. Монтирайте острието 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. И поставете мерителната чашка върху капака на купата.
5. Включете и натиснете бутона „вкл./изкл.“
6. Задайте времето и скоростта, от които се нуждаете. Натиснете бутона „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 основния уред. Отстранете капака на купата.
9. Извадете приготвената 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: (M)

1. Поставете вътрешната кошница в купата и поставете капака на купата правилно.
2. Поставете купата върху основния уред.

Употреба на вътрешната кошница:

Моля, следвайте стъпките:

1. Монтирайте острието върху купата.
2. Добавете водата в купата.
3. Поставете вътрешната кошница в купата и добавете храната в нея.
4. След това поставете капака на купата.
5. Завъртете капака на купата, докато се заключи на мястото си. И поставете мерителната чашка върху капака на купата.
6. Включете и натиснете бутона „вкл./изкл.“
7. Задайте времето, скоростта (01-04) и температурата, от които се нуждаете. Натиснете бутона „Старт/Стоп“, устройството започва да работи и таймерът отброява. Ако пропуснете настройката на таймера, таймерът отброява.
8. След изтичане на работното време ще се чуе звуков сигнал. Всички настройки са изчистени и уредът се връща в състояние на готовност.
9. След употреба изключете основния уред. Отстранете капака на купата и извадете вътрешната кошница.
10. Извадете приготвената 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 на купата, за да я преместите.

Как да използвате щита на острието (N)

1. Монтирайте острието и щита на острието 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. И поставете мерителната чашка върху капака на купата.
5. Включете и натиснете бутона „вкл./изкл.“
6. Задайте времето, скоростта (01-04) и температурата, от които се нуждаете. Натиснете бутона „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 основния уред. Отстранете капака на купата.
9. Извадете приготвената храна.

Внимание:

1. Включете само след като щитът на острието е поставен правилно на място!
2. Не добавяйте съставки, които могат да повредят или блокират капака на острието, когато острието е в движение и щитът на острието е монтиран.

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 основния уред 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.

КОДОВЕ ЗА ГРЕШКИ

Код	Статус	Решение
E 01	На LCD дисплея се показва „E 01“ и ще се чуе звук сигнал.	Нещо не е наред с уреда. Той трябва да бъде изпратен до одобрен сервизен център за ремонт.
E 02	На LCD дисплея се показва „E 02“ и ще се чуе звук сигнал.	Купата не е монтирана. Монтирайте купата според инструкцията за експлоатация.
E 03	На LCD дисплея се показва „E 03“ и ще се чуе звук сигнал.	Капакът на купата не е монтиран. Монтирайте го според инструкцията за експлоатация.
E 04	На LCD дисплея се показва „E 04“ и ще се чуе звук сигнал.	Температурата на уреда е твърде висока. Първо го оставете да се охлади от 30 минути до 2 часа и след това го рестартирайте. Той трябва да бъде изпратен до одобрения сервизен център за ремонт, ако предишното действие не даде резултат.

РЪКОВОДСТВО ЗА ОБРАБОТКА

Приставка	Храна	Максимум	Работно време	Скорости
Пеперуда (H)	Белтък	3 единици	3 минути	5
Острие (D)	Брашно	500 г	2 минути	3
	Вода	300 г		

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



В края на експлоатационния си живот този продукт не трябва да се изхвърля с нормалните битови отпадъци, а по-скоро трябва да се изхвърли в пункта за събиране за рециклиране на електрически и електронни устройства. Материалите могат да се рециклират според тяхното етикетирание. Вие правите важен принос за опазването на нашата околна среда, като използвате повторно, рециклирате или използвате старите устройства по други начини. Моля, попитайте общинската администрация къде се намира подходящото съоръжение за отпадъци.

10. إذا واجهت صعوبة في تنظيف الوعاء والسكين، يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون إلى الوعاء وتشغيل الجهاز بسرعة 1 لبضع ثوان.

رموز الخطأ

الرمز	الحالة	الحل
E 01	ستظهر « E 01 » على شاشة LCD، وستسمع صوت «صغير».	حدث خطأ ما بالجهاز. يجب إرساله إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح.
E 02	ستظهر " E 02 " على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	لم يتم تركيب الوعاء. قم بتركيب الوعاء وفقاً لتعليمات التشغيل.
E 03	ستظهر " E 03 " على شاشة LCD، وستسمع صوت "صغير".	لم يتم تركيب غطاء الوعاء. قم بتركيبه وفقاً لتعليمات التشغيل.
E 04	ستظهر « E 04 » على شاشة LCD، وستسمع صوت «صغير».	درجة حرارة الجهاز ساخنة للغاية. أولاً، اتركه يبرد لمدة من 30 دقيقة إلى 2 ساعة، ثم أعد تشغيله. يجب إرسالها إلى مركز الخدمة المعتمد للإصلاح إذا لم تنجح العملية السابقة.

دليل تجهيز الطعام

الملحق	الطعام	الحد الأقصى	وقت التشغيل	السرعات
الفراشة (ح)	بياض البيض	3 وحدات	3 دقائق	5
السكين (د)	دقيق	500 جم	2 دقيقة	3
	ماء	300 جم		

التخلص من الجهاز

في نهاية فترة خدمة الجهاز، لا يجوز التخلص منه في النفايات المنزلية العادية، بل يجب التخلص منه في مركز تجميع النفايات لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. المواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً لمصفااتها. أنت تقدم مساهمة مهمة في حماية البيئة من خلال إعادة استخدام الأجهزة القديمة أو إعادة تدويرها أو استخدامها بطرق أخرى. يُرجى سؤال إدارة البلدية حيث يوجد مرفق التخلص من المنتجات المناسب.



كيفية استخدام السلة الداخلية:

تُعد السلة الداخلية خيارًا مناسبًا لطهي كميات صغيرة من الطعام، مثل الأرز والأسماك واللحوم.

تركيب السلة الداخلية: (م)

1. ضع السلة الداخلية في الوعاء، وركب غطاء الوعاء بشكل صحيح.
 2. أدخل الوعاء في الجهاز الرئيسي.
- استخدام السلة الداخلية:**
- يُرجى اتباع الخطوات التالية:
1. قم بتهيئة السكين على الوعاء.
 2. أضف الماء إلى الوعاء.
 3. ضع السلة الداخلية في الوعاء، وأضف الطعام إلى السلة.
 4. ثم ضع غطاء الوعاء.
 5. أدر غطاء الوعاء حتى يثبت في مكانه. وضع كوب القياس على غطاء الوعاء.
 6. صل الجهاز بمصدر الطاقة واضغط على زر **On/Off** «إيقاف/تشغيل».
 7. اضبط الوقت والسرعة (04-01) ودرجة الحرارة التي تريدها. اضغط على زر **Start/Stop** «بدء/إيقاف»، وسيبدأ الجهاز في العمل والمؤقت في العد التنازلي. إذا تخطيت ضبط المؤقت، فسيبدأ المؤقت في العد.
 8. ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
 9. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي. أزل غطاء الوعاء وأخرج السلة الداخلية.
 10. 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. احذر خطر الإصابة بحروق نتيجة التعرض للبخار الساخن والماء المكثف الساخن.
3. يتشكل كل من البخار الساخن والماء المكثف الساخن مصدرًا للخطر. يُرجى التعامل معهما بحذر.
4. تجنب لمس الجزء المعدني من الوعاء وهو ساخن. فقط امسك بمقبض الوعاء لتحريكه.

كيفية استخدام غطاء السكين (ن)

1. ثبت السكين وغطاء السكين على الوعاء.
 2. ضع الطعام في الوعاء.
 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 والمؤقت في العد التنازلي. إذا تخطيت ضبط المؤقت، فسيبدأ المؤقت في العد.
 7. ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
 8. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي. أزل غطاء الوعاء.
 9. أخرج الطعام المُجهز.
- تنبيه:**

1. لا تقم بتشغيله إلا بعد وضع غطاء السكين في مكانه.
2. لا تقم بإضافة المكونات التي قد تتلف غطاء السكين أو تسده عندما تكون السكين في حالة حركة ويتم تركيب غطاء السكين.

التنظيف

1. قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس.
2. قم بترك حلقة المسامير وإزالة جميع أجزاء الملحوق.
3. يمكن تنظيف جميع الملحقات في غسالة الأطباق!
4. أثناء استخدام الجهاز، احرص دائمًا على تنظيف مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء وتجفيفها! امسح مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء بقطعة قماش جافة!
5. تجنب استخدام أشياء مديبة أو حادة للتنظيف إذ قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأجزاء المهمة بالجهاز أو التأثير على سلامة الجهاز.
6. السكين حادة للغاية! توخ الحذر أثناء استخدامها!
7. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. نظف جميع الأجزاء بعد الاستخدام مباشرة. اشطف أجزاء الجهاز بالماء الساخن وجففها على الفور.
8. يُوصى بدهن السكين باستخدام زيت نباتي.
9. امسح الجهاز الرئيسي فقط باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة!

10. ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
11. بعد الاستخدام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز الرئيسي وإزالة غطاء القدر البخاري.
12. أخرج الطعام المطهي من القدر البخاري.

تنبيه:

1. احذر 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. ما عليك سوى الإمساك فقط 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 ملحق التقليل (الفراشة):

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

تثبيت/إزالة الفراشة: (ل)

1. أمسك طرف الفراشة على شكل كرة.
2. أدخل الفراشة في الجزء العلوي من السكين، وسوف تسمع صوت «تكتكة». هذا يعني أن الفراشة مثبتة جيداً على السكين. (انظر الشكل أعلاه) إذا كنت تريد إزالة الفراشة من السكين، فقط أمسك طرف الفراشة على شكل كرة واسحبها للخارج مع الدوران في كلا الاتجاهين.

استخدام الفراشة:

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. ثبت السكين والفراشة على الوعاء.
2. ضع الطعام في الوعاء.
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 اللذين تريدهما. اضغط على زر Start/Stop «بدء/إيقاف»، وسيبدأ الجهاز في العمل والمؤقت في العد التنازلي. إذا تخطيت ضبط المؤقت، فسيبدأ المؤقت في العد.
7. ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
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 تضيف مكونات من شأنها إتلاف الفراشة أو إعاقتها عند تركيب الفراشة أثناء تحريك السكين.

لحم بقري: 800 جم لحم مقدد: 100 جم زبدة: 50 جم نبيذ أحمر: 660 جم ثوم: 1 طحين حبوب: 2 ملعقة كبيرة عيش الغراب: 250 جم بصل: 300 جم. الإعدادات الافتراضية:

درجة الحرارة: درجة الحرارة المطلوبة 100 درجة مئوية.

الوقت: وقت الطهي 99 دقيقة. يمكنك إعادة ضبط الوقت بين 0 دقائق و99 دقيقة. السرعة: سرعة العمل 01. يمكنك إعادة ضبط السرعة عند 00-01. نصائح: ستسمع صوت «صغير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

و. وظيفة عمل «المعجنات»: يمكنك استخدامها لصنع عجينة الخبز. طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي: دقيق: 500 جم ماء: 300 جم. الإعدادات الافتراضية:

درجة الحرارة: درجة الحرارة المطلوبة 0 درجة مئوية. يمكنك إعادة ضبط درجة الحرارة بين 0 درجة مئوية و35 درجة مئوية. الوقت: وقت الطهي 2 دقيقة و30 ثانية. السرعة: سرعة العمل 03.

نصائح: ستسمع صوت «صغير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

4. زر «Temp» درجة الحرارة:

اضغط على زر «Temp» درجة الحرارة، ثم قم بتدوير المقيض (ك) لضبط درجة الحرارة التي تريدها. (نطاق درجة الحرارة: 140-30 درجة مئوية)

5. زر «الوزن»:

الحد الأقصى للوزن هو 5000 جرام. نطاق الوزن: 5000-5 جرام.

اضغط على زر «الوزن» أسفل وضع الاستعداد، وسيظهر "0000" على شاشة LCD. ثم ضع الطعام في الوعاء، وقرأ الرقم الموضح على شاشة LCD. يشير ذلك الرقم إلى وزن الطعام المتبقي. ثم اضغط على زر «الوزن» مرة أخرى، سيختفي الرقم الموجود على شاشة LCD وسيظهر الرقم "0000".

نصائح: اضغط باستمرار على زر «الوزن» لمدة تزيد على 2 ثانية، وسيخرج الجهاز من وظيفة الوزن ويعود إلى شاشة عرض درجة الحرارة.

6. زر Pulse «النبض»:

تعمل السرعة الكبيرة على تسريع الوظيفة. يمكنك استخدام السرعة الكبيرة لخلط الطعام بسرعة. اضغط باستمرار على زر «النبض»، وسيبدأ الجهاز فوراً في العمل بأعلى سرعة 10. عند تحرير الزر، سيتم إيقاف الجهاز بسرعة العمل السابقة على الفور.

نصائح: عندما تبلغ درجة الحرارة في الوعاء 60 درجة مئوية أو أكثر، لا يمكن استخدام زر Pulse «النبض».

7. المقيض (ك):

قم بتدوير المقيض لتحديد درجة الحرارة/الوقت/السرعة/قائمة الاختصارات التي تريدها.

8. زر «بدء / إيقاف» (ك2):

1) بعد ضبط كل الإعدادات، اضغط على زر «بدء / إيقاف»، سيبدأ الجهاز في العمل.

2) اضغط على زر «بدء/إيقاف» تحت وضع العمل، لإيقاف العمل الحالي. عند الضغط عليه مرة أخرى، سيتم استعادة العمل المتوقع.

نصائح: إذا ضغطت على زر «بدء/إيقاف» لمدة تزيد على 2 ثانية تحت أي وضع عمل، فسيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد. وسيتم مسح جميع إعداداتك.

كيفية استخدام القدر البخاري: (ك)

يُعد القدر البخاري مناسباً تماماً لتحضير بعض الأطعمة مثل الخضراوات باللحم والنقانق والخبز المطهو على البخار والسلمك المطهو على البخار وما إلى ذلك. يمكنك استخدام القدر البخاري في أي من المجموعتين التاليتين:

المجموعة 1: غطاء (م) + قدر بخاري (صينية) (ن) + قدر بخاري (س)

استخدم هذه المجموعة لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة.

المجموعة 2: غطاء (م) + قدر بخاري (ن)

استخدم هذه المجموعة لطهي كمية أكبر من الأطعمة نفسها، مثل الخضراوات أو البطاطس أو القطع الكبيرة من اللحم أو النقانق.

يُرجى اتباع الخطوات التالية:

1. ركب السكن، ثم ركب الوعاء على الجهاز الرئيسي.
2. أضف الماء (0.5 لتر/الماء 2 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. ضعه على القدر البخاري.
6. ضع الطعام في القدر البخاري، ثم ضع الغطاء.
7. صل 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.

1. زر «الوقت»:

اضغط على زر "الوقت"، ثم أدر المقيض (ك) لضبط الوقت (ثانية أو دقيقة) (الطلاق الزمني: 00 ثانية - 99 دقيقة).
نصائح: إذا لم تتدد وقت الطهي، فسيتوقف الجهاز عن العمل تلقائيًا ويدخل في وضع الاستعداد بعد 99 دقيقة.

2. زر «السرعة»:

اضغط على زر «السرعة»، ثم أدر المقيض (ك) لتحديد السرعة التي تريدها. نطاق السرعة هو 00-01-02...10.

3. زر «قائمة الاختصارات»:

اضغط على زر «قائمة الاختصارات» (9) تحت وضع الاستعداد، لينتقل الجهاز إلى وضع قائمة الاختصارات. هناك ست وظائف لاختيارك. هي «الحساء» / «الحلوى» / «الصلصة» / «البخار» / «الطهي البطيء» / «المعجنات» وبعد ذلك يمكنك تدوير المقيض (ك) لتحديد الوظيفة التي تحتاجها.

أ. **وظيفة إعداد الحساء** يمكنك استخدامها لعمل حساء الخضار اللذيذ. طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي:
جزر: 500 جم فجل: 300 جم بصل: 300 جم بصلي صيني أخضر: 2 كوب ماء: 500 جم.

الإعدادات الافتراضية:

الخطوة 1: وقت الطهي 20 دقيقة والسرعة 01 ودرجة الحرارة المطلوبة 100 درجة مئوية. الخطوة 2: وقت الطهي 15 دقيقة والسرعة 04 ودرجة الحرارة 0 درجة مئوية.
الخطوة 3: وقت الطهي 1 دقيقة والسرعة 10 ودرجة الحرارة 0 درجة مئوية. (ملاحظات: خلال هذه الخطوة، ستكون السرعة محدودة عند 04 عندما تكون درجة حرارة الوعاء الحالية عند 60 درجة مئوية أو أعلى.)

نصائح:

- 1) لا يمكن إعادة ضبط الإعدادات الافتراضية المذكورة أعلاه.
- 2) ستعرض شاشة LCD إجمالي وقت الطهي (36 دقيقة) بعد الضغط على زر Start/Stop «بدء/توقف».
- 3) ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- 4) خلال الخطوة 2، يمكنك سحب كوب القياس (أ) بحيث تنخفض درجة الحرارة الداخلية إلى 80 درجة، وبعد 15 دقيقة، ستتقل مباشرة إلى الخطوة 3.

ب. **وظيفة إعداد «الحلوى»** يمكنك استخدامها لعمل الحلويات اللذيذة مثل كعكة المافن الحلوة. طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي:
الزبدة (بالقطع): 125 جم دقيق ذاتي التخمير: 250 جم حليب: 300 مل سكر: 100 جم.

الإعدادات الافتراضية:

درجة الحرارة: درجة الحرارة المطلوبة 95 درجة مئوية.
بعد الضغط على زر «درجة الحرارة»، يمكنك إعادة ضبط درجة الحرارة بين 30 درجة مئوية و100 درجة مئوية عن طريق تدوير المقيض (ك). الوقت: وقت الطهي 45 دقيقة.

بعد الضغط على زر «الوقت»، يمكنك إعادة ضبط الوقت (ثانية أو دقيقة) بين 10 ثوانٍ و99 دقيقة عن طريق تدوير المقيض (ك).
السرعة: سرعة العمل 02.

بعد الضغط على زر «السرعة»، يمكنك إعادة ضبط السرعة بين 01 و06 عن طريق تدوير المقيض (ك).
(ملاحظات: خلال هذه الخطوة، ستكون السرعة محدودة عند 04 عندما تكون درجة حرارة الوعاء الحالية عند 60 درجة مئوية أو أعلى.)

نصائح:

ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

ج. **وظيفة عمل «الصلصة»:** يمكنك استخدامها لصنع مربى حلوة. طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي: مانجو: 2 قطعة فاكهة الماراكوبا: 1 قطعة سكر: 700 جم ليمون: 1 قطعة (عصير فقط).

الإعدادات الافتراضية:

درجة الحرارة: درجة الحرارة المطلوبة 100 درجة مئوية. يمكنك إعادة ضبط درجة الحرارة بين 50 درجة مئوية و100 درجة مئوية.

الوقت: وقت الطهي 6 دقائق. يمكنك إعادة ضبط الوقت (ثانية أو دقيقة) بين 35 ثانية و99 دقيقة.
السرعة: سرعة العمل 02. يمكنك إعادة ضبط السرعة بين 01 و08. (تنبيه: عندما تكون درجة الحرارة الحالية للوعاء عند 60 درجة مئوية أو أعلى، ستكون سرعة العمل محدودة عند 01-04.)

نصائح: ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

د. **وظيفة الطهي على «البخار»:** طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي:

سمك السلمون: 2 قطعة (50 جم / قطعة)، سمك الحفش: 100 جم جزر: 650 جم الفاصوليا: 250 جم.
ضع المكونات في قدر بخاري (ن، س)، وأضف 1.5 لتر من الماء البارد داخل وعاء ستانلس ستيل (و).

الإعدادات الافتراضية:

درجة الحرارة: درجة الحرارة المطلوبة 100 درجة مئوية.

الوقت: وقت الطهي 20 دقيقة. يمكنك إعادة ضبط الوقت بين 10 دقائق و60 دقيقة. السرعة: سرعة العمل 00.
نصائح: ستسمع صوت «صفير» عند انتهاء وقت الطهي. وتم مسح جميع الإعدادات ويعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.

هـ. **وظيفة «الطهي البطيء»:** يمكنك استخدامها لطهي اللحوم. طريقة التحضير الموصى بها على النحو التالي:

2) سيعمل الجهاز تلقائيًا على تبديل سرعة العمل سرعة الجهاز 04، على الرغم من أن سرعة العمل الحالية مضبوطة على السرعة 05-10.

افصل الجهاز فورًا عن مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني المعتمدة. لمنع حدوث أي خطر، لا تفتح الجهاز. لا يُسمح إلا للموظفين الفنيين المؤهلين من خدمة الدعم الفني المعتمدة 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 لعدم مراعاة هذه التحذيرات.

التركيب

الوعاء

السعة القصوى للوعاء هي 2 لتر. تجنب تجهيز الطعام الذي يحتاج إلى سعة تتجاوز 2 لتر!

تنبيه:



رمز «سطح ساخن» المرسوم على الوعاء:

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

طريقة تركيب الحلقة المقاومة للهواء: (هـ)

انظر الشكل هـ.

طريقة تركيب السكين: (و)

1. ضع الحلقة المقاومة للهواء على السكين. ادفع السكين خلال الفتحة الموجودة في قاع الوعاء.
2. أمسك الجزء العلوي من السكين بيد واحدة، ثم ضع مفتاح الربط باليد الأخرى. ثم أدخل مفتاح الربط أسفل السكين. قم بتدوير مفتاح الربط في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته بإحكام على الوعاء.

تنبيه:

1. السكين حادة للغاية! يُرجى التعامل معها بحذر!
2. أمسك فقط بالجزء العلوي من السكين!
3. يجب تثبيت الحلقة المقاومة للهواء على السكين! إذا لم تكن هناك حلقة مقاومة للهواء، فقد يتسرب الطعام المراد تقطيعه أو طهيته ويتلف الجهاز.

طريقة إزالة السكين: (ز)

قم بتدوير مفتاح الربط عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالة السكين.

تنبيه:

1. السكين حادة للغاية! يُرجى التعامل معها بحذر!
2. أمسك فقط بالجزء العلوي من السكين!

طريقة تركيب الوعاء: (ط)

1. ضع غطاء الوعاء على الوعاء. وقم بتدوير غطاء الوعاء في اتجاه عقارب الساعة لقلعه على الوعاء. سيتم سماع صوت «تككة» في هذا الوقت، وهذا دليل على تثبيت الغطاء بشكل صحيح.
2. أدخل الوعاء في مقياس الوعاء. تأكد من وضع نقطة 1Z عند نقطة 2Z. ستسمع أيضًا في هذا الوقت صوت «تككة»، وهذا دليل على أن الوعاء في وضع جيد.
3. أدخل كوب القياس في غطاء الوعاء. (انظر الشكل أعلاه)

طريقة إزالة الوعاء:

اضغط على الزر «3Z» لكل مقبض بكتنا بديك، ثم اسحب الوعاء من الجهاز الرئيسي في الوقت نفسه. يمكن إزالة الوعاء بسهولة.

طريقة الاستخدام

وضع الاستعداد: (ي)

عند توصيل الجهاز وتشغيله ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد. تعرض منطقة شاشة LCD العناصر على النحو التالي: شاشة عرض «السرعة»: "00"، شاشة عرض «الوقت»: "00:00"، شاشة عرض «درجة الحرارة»: "000".

عرض وظيفة الزر:

الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة.

يُحظر على الأطفال اللعب بالجهاز.

ولضمان إغلاق سكين الخلط، يُرجى عدم ترك سكين الخلط يعمل بدون حمل.

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

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

- بيوت المزارع؛

- الفنادق، أو النزل، 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.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام على ارتفاع بحد أقصى 2000 متر فوق سطح البحر.

قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام.



تحذيرات مهمة

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

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

توصيل الجهاز.

يجب تجنب تشابك كابل توصيل التيار الكهربائي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام.

لا تستخدم الجهاز أو توصله وتفصله عن التيار الكهربائي بيدين أو قدمين مبتلئين (أو كليهما). تجنب سحب كابل التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض.

لا تستخدم أبدًا أي ملحقات لأجزاء الجهاز من جهات تصنيع أخرى. سيصبح ضمانك ملغى إذا

تم استخدام هذه الملحقات أو الأجزاء.

نظّف الأجزاء التي تلامس الطعام جيدًا قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

ضع الجهاز الرئيسي دائمًا على سطح مستوٍ وجاف ونظيف.

لا تقم أبدًا بتشغيل الجهاز دون مراقبة.

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

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

القياس.

عندما تكون درجة حرارة الوعاء الحالية عند 60 درجة مئوية أو أعلى، ستجد:

(1) سرعة العمل ستكون محدودة بسرعة 01-04.

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

تحذير

يرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بها في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

الوصف

أ. كوب قياس (بحد أقصى 100 مل)	1. شاشة عرض «الوقت»
ب. غطاء وعاء	2. شاشة عرض «السرعة»
ج. غطاء داخلي بحلقة مقاومة للهواء	3. شاشة عرض قائمة «الحساء» / «الحلوى» / «الصلصة» / «البخار» / «الطهي البطيء» / «المعجنات»
د. السكنين	4. زر «السرعة»
هـ. حلقة مقاومة للهواء للسكين	5. زر «درجة الحرارة»
و. وعاء	6. زر «الوقت»
ز. مفتاح ربط	7. زر «الوزن»
ح. ملحوظ التقلب (الغراشة)	8. زر «النبض»
ط. الجهاز الرئيسي	9. زر «قائمة الاختصارات»
ي. شاشة LCD	10. زر التشغيل / إيقاف التشغيل
ك. لوحة التحكم	
ل1. مقبض	
ل2. زر «بدء» / إيقاف	
م. غطاء السكنين	
ن. غطاء	
س. قدر الغداء البخاري (الصينية)	
ع. قدر بخاري	
ف. ملعقة مسطحة	
ص. سلة داخلية	
ح. زر «التشغيل/إيقاف التشغيل»	

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة أو من يماثلهم 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 استخدام سكاكين القطع الحادة، وعند إفراغ الوعاء وأثناء التنظيف.

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

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

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

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

يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام

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.

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.

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.



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 Pl. Ca N'Oller 08130

Santa Perpètua de Mogoda (Barcelona) · España

www.bbtrends.es

Ver. 05/2021