

ufesa

TOTALCHEF RK10

ROBOT DE COCINA

Robot de cozinha

Kitchen robot

Robot de cuisine

Robot de cuina

Robot da cucina

Küchenmaschine

кухненски робот

روبوت المطبخ



ES / manual de instrucciones

PT / manual de instruções

EN / instructions manual

FR / mode d'emploi

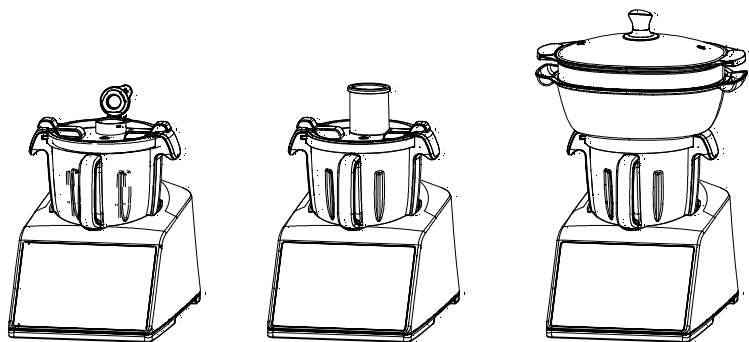
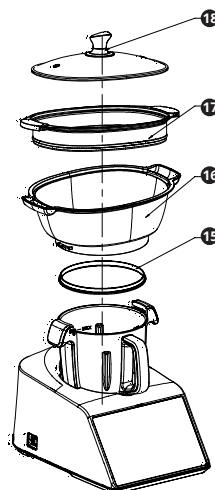
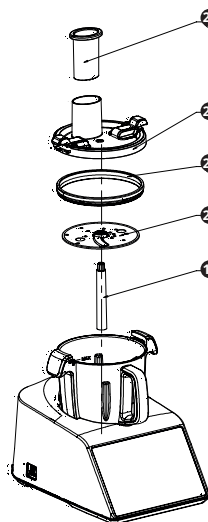
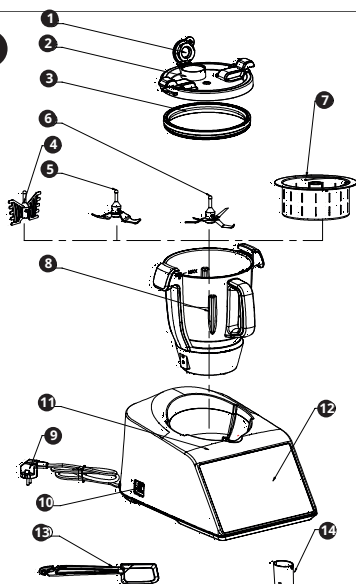
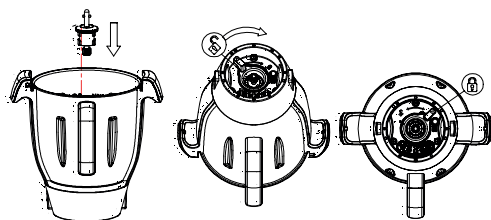
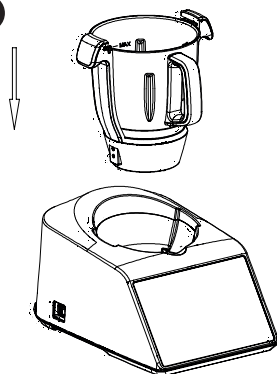
CA / manual d'instruccions

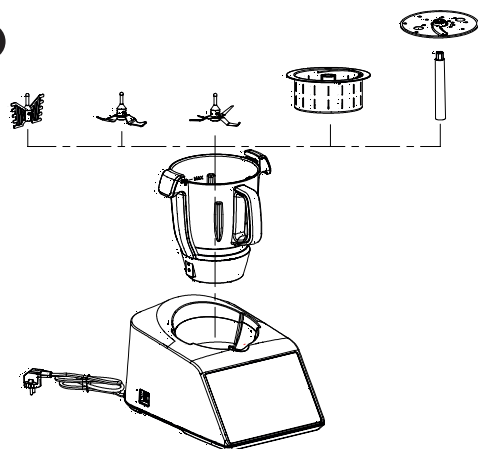
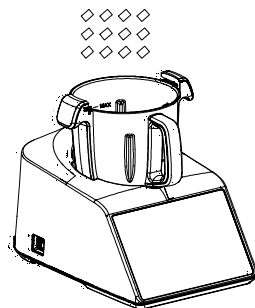
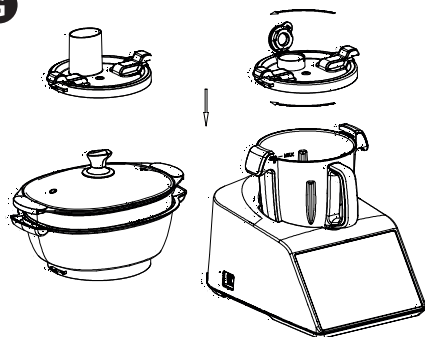
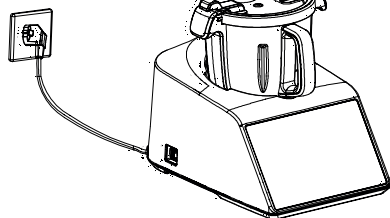
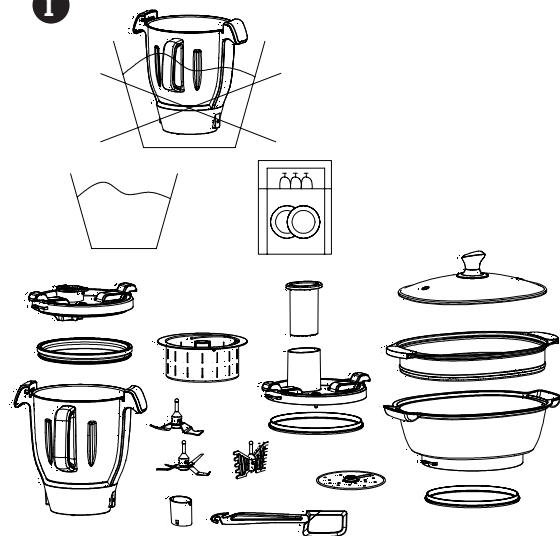
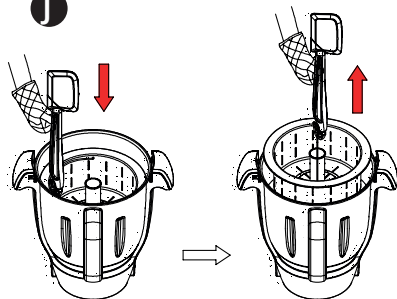
IT / manuale di istruzioni

DE / bedienungsanleitung

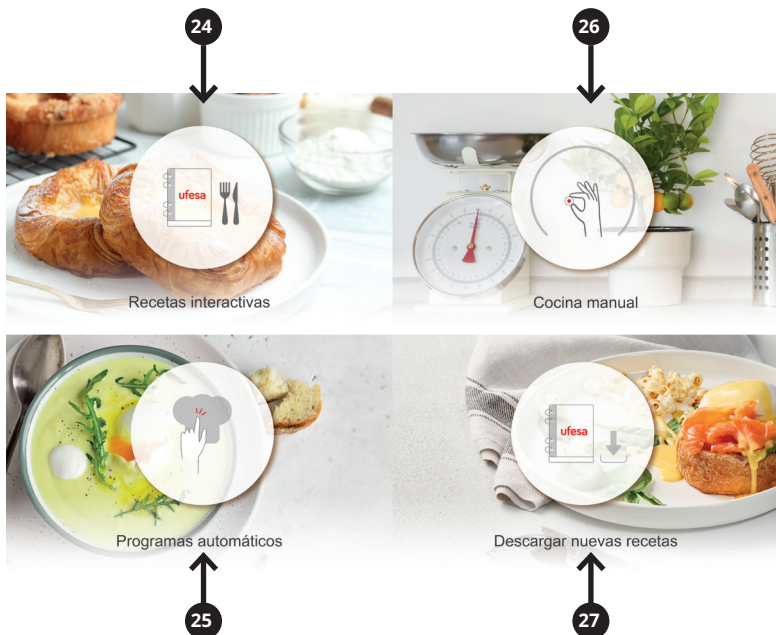
BG / ръководство за употреба

AR / تعليمات الاستخدام

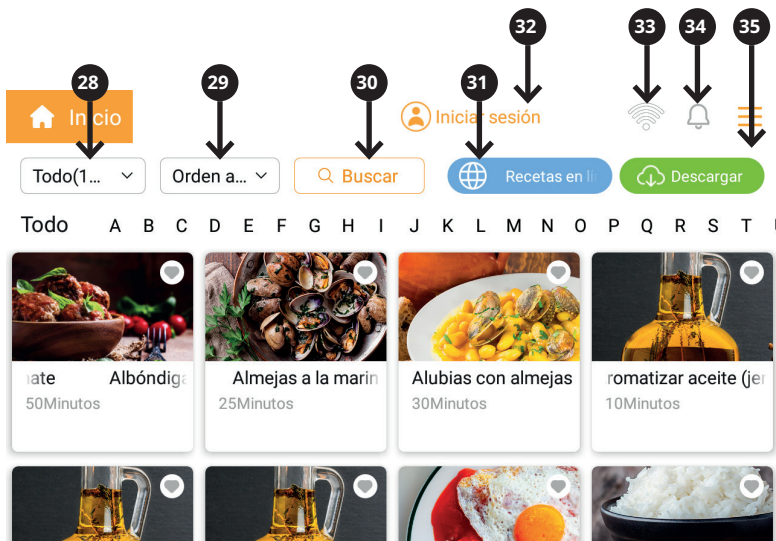
A**B****C****D**

E**F****G****H****I****J**

K

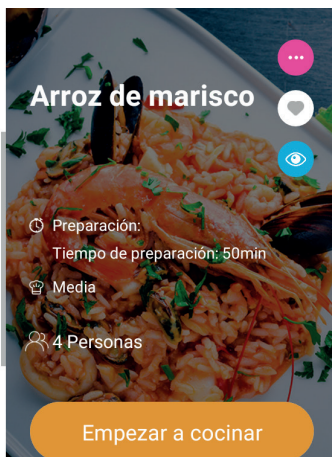


L

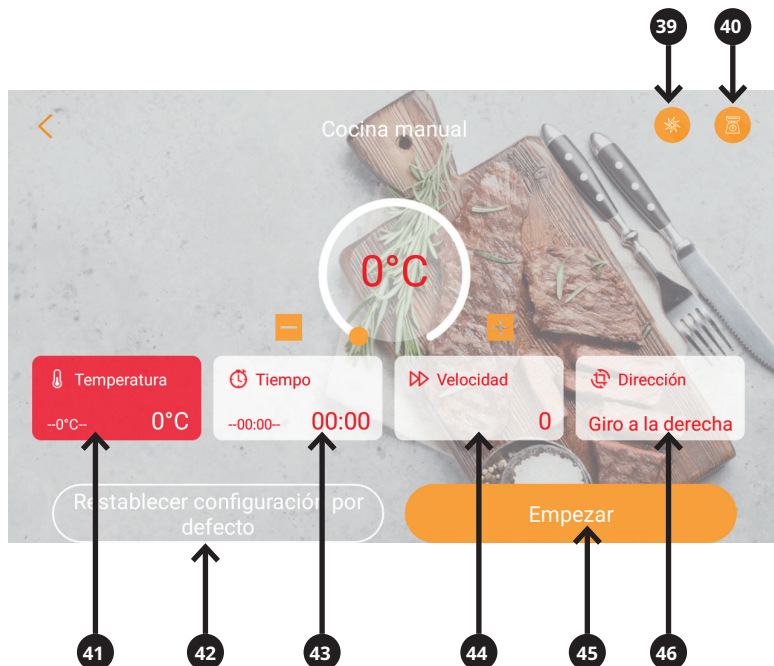


M

36	
37	
38	
Gambas langostineras	8 pcs
Sepia	1 pcs
Almejas	250 g
Pimentón dulce	0.5 Cucharadita
Arroz	375 g
Mejillones	250 g
Cebolla mediana	1 pcs



N



O

 Inicio

 Iniciar sesión



47
↓




Cocina manual



Balanza



Hervir

P



Recetas paso a paso

Programas automáticos



Iniciar sesión



Historial culinario

← 48



Recetas favoritas

← 49



Configuración

← 50



Ayuda

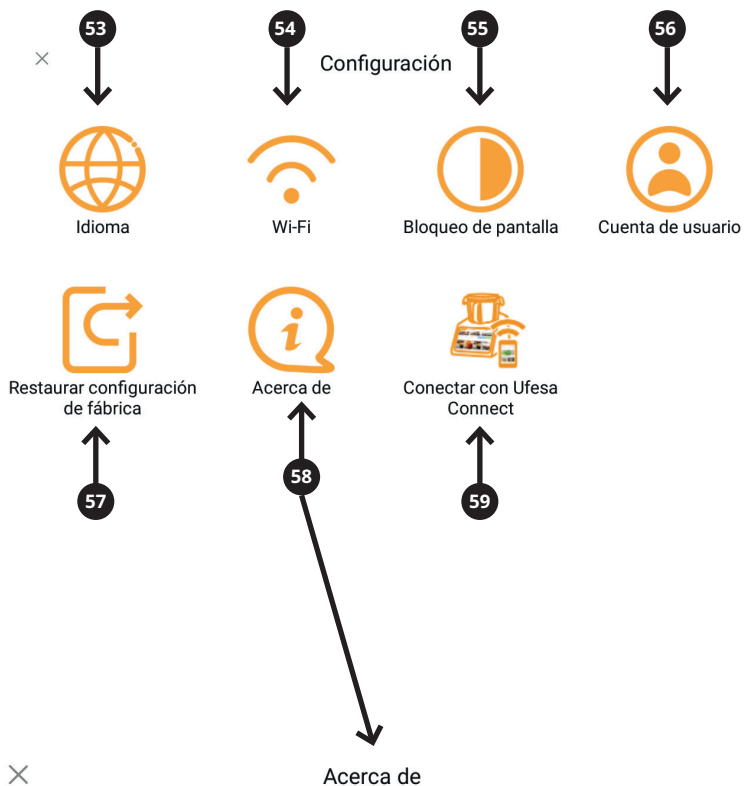
← 51



MENTIÓN DE INFORMACIÓN

← 52

Q



×



FoodCooking_Android

60

Actualizar la receta

APK		v1039.029D.250317161
MCU		2P2S16301
FW		029D10H_V1.01.01_250318
SN		029D10390020123010190002
Modelo		1039

ESPAÑOL

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

ADVERTENCIA

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

DESCRIPCIÓN

- | | |
|---|---|
| 1. Tapón | 31. Recetas en línea |
| 2. Tapa de la batidora | 32. Cuenta de usuario |
| 3. Cierre de la tapa de la batidora | 33. Wi-Fi |
| 4. Accesorio para batir | 34. Notificación |
| 5. Paleta de remover | 35. Descargar recetas |
| 6. Cuchilla | 36. Lista de ingredientes |
| 7. Cesta de vapor | 37. Descripción de la receta |
| 8. Recipiente | 38. Lista de accesorios |
| 9. Cable de alimentación | 39. Turbo |
| 10. Interruptor principal | 40. Peso |
| 11. Unidad base | 41. Configuración de la temperatura |
| 12. Pantalla de visualización | 42. Restablecer la configuración predeterminada |
| 13. Espátula | 43. Configuración de la hora |
| 14. Vaso medidor | 44. Configuración de la velocidad |
| 15. Cierre de la cesta de cocción al vapor profunda | 45. Botón de inicio |
| 16. Cesta de cocción al vapor profunda | 46. Ajuste de la dirección |
| 17. Cesta de cocción al vapor poco profunda | 47. Ajustes |
| 18. Tapa para la cesta de cocción al vapor | 48. Historial de cocción |
| 19. Eje motriz | 49. Recetas favoritas |
| 20. Cortadora de alimentos | 50. Configuración del robot |
| 21. Cierre de la tapa del procesador de alimentos | 51. Ayuda (FAQ) |
| 22. Tapa del procesador de alimentos | 52. Política de privacidad |
| 23. Empujador | 53. Idioma |
| 24. Receta automática | 54. Wi-Fi |
| 25. Programas automáticos | 55. Brillo |
| 26. Cocción manual | 56. Cuenta de usuario |
| 27. Descargar nuevas recetas | 57. Restablecer la configuración de fábrica |
| 28. Clasificación de las recetas | 58. Acerca de |
| 29. Filtros de clasificación | 59. Descargar aplicación |
| 30. Botón de búsqueda | 60. Actualización de recetas |

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 indicados en sus correspondientes secciones del presente manual. Proceda conforme a la sección de mantenimiento y limpieza del presente manual para la limpieza. **Advertencia: ¡posibles lesiones por mal uso!** Tenga cuidado al manipular las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y durante la limpieza. Tenga cuidado en caso de que se vierta líquido caliente en la batidora, ya que puede ser expulsado del electrodoméstico debido a una evaporación repentina. Desconecte siempre la batidora de la red de suministro eléctrico si se deja desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla. Apague el aparato y desconéctelo de la red de suministro eléctrico antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas que se mueven durante el uso. Los niños no deben utilizar este electrodoméstico. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, pueden utilizar los aparatos si se encuentran bajo supervisión o se les ha proporcionado instrucciones acerca del uso del aparato de forma segura, así como haber comprendido los

peligros que conlleva su uso. Los niños no deben jugar con el aparato. Para garantizar el efecto de sellado de la cuchilla de mezcla, por favor no deje que esta funcione sin carga. Este aparato está destinado para uso doméstico y no está previsto que se utilice en aplicaciones como:

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

El aparato no debe sumergirse. Nunca sumerja el aparato principal en agua o en cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice solo un paño húmedo para limpiar el aparato.



Las superficies se pueden calentar durante el uso. Evite cualquier tipo de derrame en el conector. La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.

PRECAUCIÓN: A fin de evitar un peligro debido al reajuste involuntario del corte térmico, este aparato no debe ser alimentado a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por parte de la compañía eléctrica. PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo de su soporte.

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Este aparato se ha diseñado para uso doméstico y no debería utilizarse, bajo ninguna circunstancia, para un uso comercial o industrial. Cualquier uso incorrecto o manipulación indebida del producto anulará la garantía. Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo corresponde al voltaje de la red local. El cable de alimentación no debe estar enredado ni enrollado alrededor del aparato durante su uso. No utilice el aparato ni lo conecte o desconecte de la red de suministro eléctrico con las manos o los pies mojados. No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato ni lo utilice como asa. Nunca utilice accesorios de piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si utiliza dichos accesorios o piezas. Limpie a fondo las piezas que entren en contacto con los alimentos antes de usar el aparato por primera vez. Coloque siempre el aparato principal sobre una superficie plana, seca y limpia. Nunca deje que el aparato funcione sin supervisión. La espátula solo se usa para retirar la comida del recipiente. No la utilice mientras la cuchilla esté en funcionamiento. Cuando proceses comida caliente (a temperaturas superiores a 60 °C) no toque el tapón con las manos. Desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica en caso de que se produzca cualquier avería o daño y póngase en contacto con un servicio de asistencia técnica oficial. Para evitar cualquier peligro, no abra el aparato. Solo el personal técnico cualificado del servicio de asistencia técnica oficial de la marca puede realizar reparaciones o intervenciones en el aparato. **B&B TRENDS SL.** no se hace responsable de ningún daño que se pueda ocasionar a personas, animales u objetos, como resultado del incumplimiento de estas advertencias.

INSTALACIÓN

EL RECIPIENTE



La capacidad máxima del recipiente es de 4,5 litros. ¡No procese comida de más de 3 litros!
¡Precaución! Logo de «Superficie caliente» marcado en el recipiente: Indica que el artículo marcado puede estar caliente y no debe tocarse sin tomar precauciones.

ANTES DE USAR EL APARATO

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

LISTA DE ACCESORIOS

Puede utilizar este aparato como robot de cocina, procesador de alimentos y cocina al vapor (Fig. A). Este aparato incluye diferentes accesorios para diferentes propósitos de cocción (Fig B). Puede elegir entre:

Foto	Accesorio	Propósito de cocción	Montaje
	Accesorio para batir	Para emulsionar y preparar salsas.	Para acoplar el batidor basta con insertarlo directamente en el eje motriz de la jarra
	Paleta de remover	Para hacer sopas, amasar o remover los ingredientes para que no se peguen a la base al cocinar con temperatura	Para acoplar la paleta de remover basta con insertarla directamente en el eje motriz de la jarra
	Cuchilla	Para picar, triturar hielo y rallar los alimentos.	Para acoplar la cuchilla basta con insertarla directamente en el eje motriz de la jarra
	Cesta de vapor	Para cocinar recetas al vapor	Para acoplar la cesta de vapor basta con insertarla directamente en el interior de la jarra. Para retirarla, utilice la pestaña de la parte inferior de la espátula introduciéndola en el mango metálico de la cesta de vapor y tirando suavemente hacia arriba. Ten cuidado, ya que estará caliente.
	Espátula	Para bajar los ingredientes de las paredes del recipiente y sacar la cesta de vapor (Fig. J)	N/A
	Cesta de cocción al vapor profunda	Para cocer los ingredientes al vapor a dos alturas. Se puede utilizar mientras se cocinan los ingredientes en el recipiente, aprovechando el vapor que genera.	Para colocar la cesta de cocción al vapor profunda, retire primero la tapa de la batidora. A continuación, coloque la cesta de cocción al vapor profunda haciendo coincidir las pestañas laterales con las asas. Se habrá colocado correctamente cuando escuche un «clik». Si desea cocinar a dos alturas, coloque la cesta de cocción al vapor poco profunda justo encima de la cesta de cocción al vapor profunda.
	Procesador de alimentos	Para cortar, picar, moler y mezclar los ingredientes. La cortadora de alimentos tiene dos lados diferentes diseñados para diversos propósitos de cocción, y se puede cambiar entre ellos a su conveniencia	Para acoplar la cortadora de alimentos, primero hay que introducir el accesorio del eje motriz y después la tapa del procesador de alimentos. Utilice el empujador para introducir los ingredientes.
	Accesorio eje motriz	Para ensamblar la cortadora de alimentos	Para acoplar el accesorio del eje motriz, sólo hay que introducirlo directamente en el interior de la jarra.
	Vaso medidor	Para medir líquidos de hasta 30 ml	N/A

Todos los accesorios, así como el recipiente, pueden lavarse en el lavavajillas (Fig. I).

CÓMO USAR EL PRODUCTO

MENÚ DE INICIO DE LA IU

Este aparato le permite acceder a diferentes tipos de cocción gracias a su polivalencia. Puede seleccionar entre recetas interactivas guiadas paso a paso, cocción manual, funciones automáticas o descargar nuevas recetas y actualizaciones mediante la conexión Wi-Fi de la nube de datos. (Fig. K)

RECETA AUTOMÁTICA

Pulse el botón de «Recetas automáticas» de la pantalla del menú de inicio (25) Deslice la pantalla o gire el botón regulador para ver todas las recetas. También puede buscar alfabéticamente la receta deseada haciendo clic en el icono «A-Z», buscar por palabra específica una receta haciendo clic en la lupa o buscar recetas por tipo haciendo clic en el icono de clasificación (Fig. L).

Puedes encontrar nuevas recetas haciendo clic en “Recetas en línea”. Desde allí, puede seleccionar las recetas que desea descargar y luego presionar el ícono “Descargar”.

El aparato permite guardar las recetas favoritas y acceder al historial de recetas cocinadas pulsando el menú de 3 líneas.

Después de hacer su elección, la pantalla le mostrará toda la información de la receta. Puede consultar la lista de ingredientes, la descripción de la cocción y la lista de accesorios necesarios. Pulse el icono de «Empezar a cocinar» para iniciar la receta interactiva. (Fig. M)

COCCIÓN MANUAL

Pulse el botón de «Cocción manual» de la pantalla del menú de inicio. La pantalla mostrará la opción de ajustar la temperatura, el tiempo, la velocidad y la dirección (izquierda y derecha). (Fig. N)

Ajustes	Min.	Máx.
Temperatura	0°C	130°C
Tiempo	1 minuto	1 hora y 30 minutos
Velocidad (sin temperatura)	0	12
Velocidad (con temperatura)	0	3

Una vez finalizado el ajuste, pulse «Iniciar» y el aparato se pondrá en marcha. Una vez iniciado el proceso de cocción, la pantalla mostrará la temperatura actual de los alimentos del aparato en funcionamiento. El icono de la pantalla cambiará a «Pausa». Puede cambiar estos parámetros en cualquier momento sin detener el aparato. Pulse el icono «Pausa» si desea detener el aparato, cambiar alguno de los parámetros y continuar la cocción. Pulse «Detener» para detener el aparato definitivamente.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Pulse el botón de «Programas automáticos» de la pantalla del menú de inicio. Puede seleccionar entre 15 funciones preestablecidas para diferentes propósitos de cocción (Fig.O)

Foto	Función	Intervalo de temperatura	Rango de tiempo	Rango de velocidad	Otros
	Cocción manual	0-130°C	0-90 minutos (velocidad 0-6) 0-10 minutos (velocidad 7-12)	0-12 (sin temperatura) 0-3 (con temperatura) 0-3 (Giro inverso)	Derecha o izquierda (Giro inverso)
	Escama	N/A	N/A	N/A	Máx. 5 kg Intervalo de 1 g
	Hervir	100°C	Detiene el funcionamiento tras alcanzar la temperatura del agua preestablecida	0-1	Derecha o izquierda (Giro inverso)
	Picar	0°C	10 segundos 4 minutos)	1-12	Solo la dirección correcta
	Cocción lenta	37-95°C	0-8 horas	1	Derecha o izquierda (Giro inverso)
	Amasar	0-37°C	2-4 minutos	1-3	Solo la dirección correcta
	Vapor	Bajo/Medio/Alto, (representado con el icono de llama)	1-60 minutos	0-3	Derecha o izquierda (Giro inverso)
	Procesador de alimentos	0°C	10 segundos - 1 minuto	4-6	Solo la dirección correcta
	Turbo	N/A	Mantenga pulsado el botón; después de un segundo el aparato comenzará a girar durante 3 segundos. Después de 3 segundos, se parará durante 1 segundo y volverá a girar durante otros 3 segundos	Velocidad máxima	El ciclo se repetirá hasta que suelte el botón
	Cocción del arroz	100°C	0-40 minutos	1	Solo dirección a la izquierda (Giro inverso)

	Emulsionar	0-37°C	30 segundos - 10 minutos	1-4	Solo la dirección correcta
	Puree (puré)	0°C	0-2 minutos	8	Solo la dirección correcta
	Asar	0-130°C	0-14 minutos	1	Solo dirección a la izquierda (Giro inverso)
	Smoothie (Batido)	0°C	0-2 minutos	10	Solo la dirección correcta
	Cocción al vacío	40-85°C	0-12 horas	1	Solo dirección a la izquierda (Giro inverso)

DESCARGAR NUEVAS RECETAS

Presione “Descargar nuevas recetas” ubicado en el menú de la interfaz de usuario de inicio para buscar si hay alguna actualización de nuevas recetas. Desde allí, descargará todo el paquete de recetas presionando el ícono “Descargar”.

Si no desea descargar todo el paquete, también puede encontrar nuevas recetas en el menú “Recetas automáticas” haciendo clic en “Recetas en línea”. Desde allí, puede seleccionar las recetas que desea descargar y luego presionar el ícono “Descargar”.

CONFIGURACIÓN EN LA BARRA DE MENÚ SUPERIOR

 **Iniciar sesión** Iniciar sesión: Regístrese para disfrutar de una experiencia completa con su robot.

 **Wi-Fi:** acceda a este ajuste para conectar el robot de cocina a su red Wi-Fi. Se requiere una conexión Wi-Fi para descargar o actualizar recetas. Una vez que las recetas se descargan en su robot, ya no necesita estar conectado a Wi-Fi para cocinar sus platos favoritos.

 **Notificaciones:** Manténgase al día de las últimas noticias sobre su robot.

 **Ajustes:** Acceda a esta sección para ver su historial de recetas, consultar su lista de recetas favoritas, acceder a consejos útiles y orientación sobre la funcionalidad de su robot (Fig. P) y gestionar los ajustes del robot. Aquí puede cambiar el idioma, conectarse a Wi-Fi, ajustar el brillo, entrar en su cuenta de usuario, restablecer los ajustes de fábrica, comprobar la versión de software de su robot o descargar la aplicación móvil. (Fig. Q)

LIMPIEZA

1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Desenrosque el anillo del tornillo y retire todas las piezas del accesorio.
3. Todos los accesorios y el recipiente se pueden limpiar en el lavavajillas.
4. Mientras use el aparato, mantenga siempre limpios y secos los pines de contacto del fondo del recipiente. ¡Limpie los pines de contacto del fondo del recipiente con un paño seco!
5. Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que esto puede dañar las partes funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
6. ¡La cuchilla está muy afilada! ¡Manipúlela con cuidado!
7. Lave todas las piezas en agua caliente y jabón. Límpiélas inmediatamente después de utilizarlas. Aclárelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
8. Le aconsejamos lubricar la cuchilla con un poco de aceite vegetal.
9. ¡Limpie el aparato principal solo con un paño suave y húmedo!

10. FUNCIÓN DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA: Si el recipiente y la cuchilla resultan difíciles de limpiar, puede verter un poco de agua caliente con jabón en el recipiente y hacer funcionar el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.

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

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO



Este producto cumple con la Directiva Europea 2012/19/EU relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos, conocidos como RAEE (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos), que establece el marco legal aplicable en la Unión Europea para la eliminación y reutilización de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No tire el producto a la basura. Llévelo al centro de recogida de residuos eléctricos y electrónicos más cercano.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



B&B TRENDS SL. declara por la presente que este robot de cocina, modelo Totalchef RK10, cumple con la Directiva 2014/53/UE sobre equipos radioeléctricos.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: www.ufesa.es

La información relacionada con el consumo de energía en los modos desactivado y preparado, así como en el modo preparado en red del aparato de acuerdo con el Reglamento (UE) 2023/826 se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

PORTUGUÊS

AGRADECEMOS A SUA PREFERÊNCIA PELA UFESA.
ESPERAMOS QUE O DESEMPENHO DO PRODUTO VÁ AO ENCONTRO DAS SUAS EXPECTATIVAS.

AVISO

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

DESCRIÇÃO

1. Tampa do copo
2. Tampa do liquidificador
3. Vedante da tampa do liquidificador
4. Batedor
5. Pé para mexer
6. Lâmina
7. Cesto de cozedura a vapor
8. Recipiente
9. Cabo de alimentação
10. Botão principal
11. Unidade base
12. Ecrã dos indicadores
13. Espátula
14. Copo de medição
15. Vedante do cesto vaporizador fundo
16. Cesto vaporizador fundo
17. Bandeja de cesto vaporizador
18. Tampa para o cesto vaporizador
19. Eixo de transmissão
20. Cortador do processador de alimentos
21. Vedante para a tampa do processador de alimentos
22. Tampa do processador de alimentos
23. Empurrador
24. Receitas automáticas
25. Programas automáticos
26. Cozinhar manualmente
27. Descarregar novas receitas
28. Classificação de receitas
29. Filtros de ordenação
30. Botão de Pesquisa
31. Receitas online
32. Conta de utilizador
33. WiFi
34. Notificações
35. Descarregar receitas
36. Lista de ingredientes
37. Descrição da receita
38. Lista de acessórios
39. Turbo
40. Peso
41. Regulação de temperatura
42. Repor a predefinição
43. Configuração do tempo
44. Configuração de velocidade
45. Botão iniciar
46. Configuração da direção
47. Definição
48. Histórico de cozinhados
49. Receitas favoritas
50. Configurações do robô
51. Ajuda (FAQ)
52. Política de privacidade
53. Idioma
54. WiFi
55. Brilho
56. Conta de utilizador
57. Restaurar as definições de fábrica
58. Sobre
59. Descarregar aplicação
60. Atualização das receitas

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Se o cabo estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo agente de serviços ou por pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos. Respeite o tempo de funcionamento dos acessórios, indicado nas suas seções específicas do manual. Para limpar, proceda de acordo com a secção de manutenção e limpeza deste manual. **Aviso: a utilização incorreta pode causar ferimentos!** Tenha cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, quando esvaziar o recipiente e durante a limpeza. Tenha cuidado se tiver deitado líquidos quentes no liquidificador, pois estes podem ser ejetados do aparelho devido a uma evaporação repentina. Desligue sempre o liquidificador da tomada se estiver sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar. Desligue o aparelho e tire-o da tomada antes de trocar acessórios ou de tocar nalguma peça que se mova durante a utilização. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças. Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e se entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Para garantir o efeito selante da lâmina do liquidifica-

dor, não a coloque a trabalhar sem nada.

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

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

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



As superfícies podem ficar quentes durante a utilização. Evite derrames no conector. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a um aquecimento residual após a sua utilização.

CUIDADO: De forma a evitar acidentes relacionados com a redefinição inadvertida do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado a um circuito que seja frequentemente ligado e desligado pelo utilitário. CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de retirá-lo do suporte.

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

AVISOS IMPORTANTES

Este aparelho destina-se a uso doméstico e nunca deverá ser utilizado em aplicações comerciais ou industriais, em qualquer circunstância. A utilização incorreta ou o manuseamento incorreto do produto resultarão na anulação da garantia. Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde às principais voltagens locais antes de ligar o aparelho. O cabo de alimentação não deve estar enrolado ou emaranhado à volta do produto durante a utilização. Não utilize o aparelho, nem o ligue ou desligue da corrente elétrica com as mãos e/ou os pés molhados. Não puxe o cabo de ligação para o desligar ou utilizar como pega. Nunca utilize acessórios ou peças de outros fabricantes. A utilização de acessórios de outros fabricantes irá invalidar a sua garantia. Limpe bem as peças que estarão em contacto com os alimentos antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez. Coloque sempre o aparelho principal sobre uma superfície lisa, seca e limpa. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância. A espátula apenas deve ser utilizada para retirar os alimentos do recipiente. Não a utilize enquanto a lâmina estiver em funcionamento. Ao processar alimentos quente (a temperaturas superiores a 60 °C) não toque no copo. Em caso de avaria ou danos, desligue imediatamente o produto da corrente elétrica e contacte um serviço de assistência técnica oficial. De maneira a evitar possíveis situações de risco, não abra o aparelho. As reparações ou intervenções a efetuar no aparelho apenas podem ser levadas a cabo por pessoal técnico qualificado do serviço técnico oficial da marca. A **B&B TRENDS SL.** não se responsabiliza por quaisquer danos que possam ser provocados a pessoas, animais ou objetos devido à inobservância destas advertências.

INSTALAÇÃO

O RECIPIENTE



A capacidade máxima do recipiente é de 4,5 litros. Não processe alimentos com volume superior a 3 litros! **Atenção! Logótipo “Superfície quente” assinalado no recipiente:** Para indicar que o artigo assinalado pode estar quente e não deve tocado sem as devidas precauções!

INSTALAÇÃO ANTES DA UTILIZAÇÃO

Encaixe o eixo de transmissão corretamente no copo (Fig. C). Insira o copo na unidade principal e pressione com firmeza para o fixar no lugar. Preste atenção, o indicador “máx.” deve estar na parte de trás (Fig. C). Escolha diferentes acessórios para diferentes finalidades de cozinha (Fig. E). Adicione os ingredientes ou água ao copo (Fig. F). Se precisar de utilizar o processador de alimentos, fixe a tampa do processador de alimentos e coloque os ingredientes diretamente através do dispensador de alimentos. Fixe a tampa do liquidificador, tampa do processador de alimentos ou vaporizador (Fig. G). O aparelho não funcionará se a tampa não estiver corretamente colocada e apresentará um aviso no visor para deixar a tampa colocada. Encaixe o cabo de alimentação na base principal e ligue o aparelho (Fig. H).

LISTA DE ACESSÓRIOS

Você pode usar este aparelho como um robô de cozinha, processador de alimentos e vaporizador (Fig. A). Este aparelho inclui diferentes acessórios para diferentes finalidades de confeção (Fig. B). Pode escolher entre:

Fotografia	Acessório	Finalidade culinária	Montagem
	Batedor	Para emulsionar e preparar molhos	Para fixar a batedeira basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão do frasco.
	Pá para mexer	Para fazer sopa, amassar ou mexer os ingredientes, para que não se peguem à base ao cozinhar a temperatura.	Para fixar a pá para mexer basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão do frasco.
	Lâmina	Para picar, triturar gelo e ralar alimentos.	Para fixar a lâmina basta inseri-la diretamente no eixo de transmissão do frasco.
	Cesto de cozedura a vapor	Para cozinhar receitas de vapor	Para fixar o cesto de cozedura a vapor basta inseri-lo diretamente no interior do frasco. Para removê-lo, use a aba na parte inferior da espátula inserindo-a na alça de metal da cesta de vapor e puxando suavemente para cima. Tenha cuidado, pois estará quente.
	Espátula	Para baixar os ingredientes das paredes da taça e para retirar o cesto de vapor (Fig. J)	N/A
	Cesto vaporizador fundo	Para cozinhar ingredientes a duas alturas. Pode ser usado enquanto cozinha ingredientes no recipiente, tirando partido do vapor gerado.	Para fixar o cesto vaporizador fundo, retire primeiro a tampa do liquidificador. Após isso, coloque o cesto vaporizador fundo de forma a fazer corresponder as patilhas laterais com as pegas. O som de um “clique” indica que foi colocado corretamente. Se pretender cozinhar a duas alturas, coloque a bandeja do cesto vaporizador logo acima do cesto vaporizador fundo.
	Processador de alimentos	Para cortar, picar, triturar e misturar ingredientes. O fatiador do processador de alimentos tem dois lados diferentes projetados para vários fins de cozimento, e você pode alternar entre eles conforme sua conveniência	Para fixar o cortador do processador de alimentos, primeiro precisa de inserir o acessório do eixo de transmissão e depois a tampa do processador de alimentos. Utilize o empurrador para introduzir os ingredientes.
	Acessório do eixo de transmissão	Para montar a fatiadora do processador de alimentos	Para fixar o acessório do eixo de transmissão, basta inseri-lo diretamente no interior do frasco.
	Copo de medição	Para medir líquidos até 30ml	N/A

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

COMO UTILIZAR

MENU DE IU DE POSIÇÃO INICIAL

Este aparelho permite-lhe aceder a diferentes tipos de cozedura para várias finalidades. Pode escolher entre receitas interativas guiadas passo a passo, cozedura manual, funções automáticas ou transferir novas receitas e atualizações utilizando uma ligação WiFi para aceder aos dados da cloud. (Fig. K)

RECEITAS AUTOMÁTICAS

Prima o botão “Receitas automáticas” no ecrã a partir do menu inicial. Deslize o ecrã ou rode o manípulo para ver todas as receitas. Também pode pesquisar alfabeticamente a receita pretendida tocando no ícone “A-Z”, ou pesquisar uma receita por palavra específica clicando na lupa ou pesquisar receitas por tipo clicando no ícone de gestão de ordenação (Fig. L).

Você pode encontrar novas receitas clicando em “Receitas Online”. A partir daí, você pode seleccionar as receitas que deseja baixar e pressionar o ícone “Download”.

O aparelho permite-lhe guardar receitas favoritas e aceder ao histórico das receitas cozinhadas clicando no menu de 3 linhas.

Depois de efetuar a sua seleção, o ecrã irá mostrar-lhe todos os dados das receitas. Pode consultar a lista de ingredientes, a descrição da cozedura e a lista dos acessórios necessários. Prima o ícone “Começar a cozinhar” para iniciar a receita interativa. (Fig. M)

COZINHAR MANUALMENTE

Prima o botão “Cozinhar manualmente” do ecrã do menu inicial. O ecrã apresentará a opção de definir a temperatura, o tempo, a velocidade e a direção (esquerda e direita). (Fig. N)

Definição	Min	Máx.
Temperatura	0°C	130°C
Tempo	1 minuto	1h 30 minutos
Velocidade (sem temperatura)	0	12
Velocidade (com temperatura)	0	3

Depois de terminadas as definições, prima “Iniciar” e o aparelho começará a funcionar. Assim que o processo de confeção seja iniciado, o ecrã irá exibir a temperatura atual dos alimentos no aparelho em funcionamento. O ícone do ecrã irá mudar para “Pausa”. Pode alterar estes parâmetros a qualquer momento sem ter de parar o aparelho. Prima o ícone “Pausa” se pretender parar o aparelho, alterar qualquer parâmetro e continuar a cozinhar. Prima “Parar” para parar definitivamente o aparelho.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

Prima o botão “Programas automáticos” no ecrã a partir do menu inicial. Você pode seleccionar entre 15 funções predefinidas para diferentes finalidades de cozimento (Fig.O)

Fotografia	Função	Intervalo de temperaturas	Intervalo de tempo	Intervalo de velocidades	Outros
	Cozinhar manualmente	0-130°C	0-90 minutos (velocidade 0-6) 0-10 minutos (velocidade 7-12)	0-12 (sin temperatura) 0-3 (con temperatura) 0-3 (Giro inverso)	Direita ou Esquerda (rotação inversa)
	Escala	N/A	N/A	N/A	Máximo 5Kg Intervalo de 1g
	Ferver	100°C	Terminar o trabalho depois de atingir a temperatura de água predeterminada	0-1	Direita ou Esquerda (rotação inversa)
	Cortar	0°C	10 segundos - 4 minutos	1-12	Apenas para a direita
	Cozinhar lentamente	37-95°C	0-8 horas	1	Direita ou Esquerda (rotação inversa)
	Amassadura	0-37°C	2-4 minutos	1-3	Apenas para a direita
	Vapor	Baixo/Médio/Alto (representado pelo ícone de fogo)	1-60 minutos	0-3	Direita ou Esquerda (rotação inversa)
	Processador de alimentos	0°C	10 segundos - 1 minuto	4-6	Apenas para a direita
	Turbo	N/A	Mantenha o botão premido e, após um segundo, o botão começa a rodar durante 3 segundos. Após 3 segundos, para durante 1 segundo e volta a rodar durante mais 3 segundos	Velocidad máxima	O ciclo repete-se até que o botão seja libertado.
	Cozinhar arroz	100°C	0-40 minutos	1	Apenas para a esquerda (rotação inversa)

	Emulsionar	0-37°C	30 segundos - 10 minutos	1-4	Apenas para a direita
	Puree (Purê)	0°C	0-2 minutos	8	Apenas para a direita
	Assar	0-130°C	0-14 minutos	1	Apenas para a esquerda (rotação inversa)
	Smoothie (Batido)	0°C	0-2 minutos	10	Apenas para a direita
	Sous vide	40-85°C	0-12 horas	1	Apenas para a esquerda (rotação inversa)

DESCARREGAR NOVAS RECEITAS

Pressione “Baixar novas receitas” localizado no menu da interface do usuário inicial para pesquisar se há alguma atualização de novas receitas. A partir daí, você baixará todo o pacote de receitas pressionando o ícone “Download”.

Se você não deseja baixar todo o pacote, também pode encontrar novas receitas no menu “Receitas Automáticas” clicando em “Receitas Online”. A partir daí, você pode selecionar as receitas que deseja baixar e pressionar o ícone “Download”.

CONFIGURAÇÕES NA BARRA DE MENU SUPERIOR

 **Iniciar sessão** Login: Registre-se para desfrutar de uma experiência completa com seu robô.

 **Wi-Fi:** acesse esta configuração para conectar o robô da cozinha à sua rede Wi-Fi. É necessária uma conexão Wi-Fi para baixar ou atualizar receitas. Depois que as receitas são baixadas para o seu robô, você não precisa mais estar conectado ao Wi-Fi para cozinhar seus pratos favoritos.

 **Notificações:** Mantenha-se atualizado com as últimas notícias sobre o seu robô.

 **Definições:** Aceda a esta secção para ver o seu histórico de receitas, verificar a sua lista de receitas favoritas, aceder a dicas e orientações úteis sobre a funcionalidade do seu robô (Fig. P) e gerir as definições do robô. Aqui você pode alterar o idioma, conectar-se ao Wi-Fi, ajustar o brilho, entrar na sua conta de usuário, redefinir as configurações de fábrica, verificar a versão do software do seu robô ou baixar o aplicativo móvel. (Fig Q)

LIMPEZA

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

8. Recomendamos que a lâmina seja lubrificada com óleo vegetal.
9. Limpe o aparelho principal apenas com um pano macio seco!
10. FUNÇÃO LIMPEZA AUTOMÁTICA Se a taça e a lâmina forem difíceis de limpar, pode deitar um pouco de água quente com sabão na taça e pôr o aparelho a funcionar na velocidade 1 durante alguns segundos.
11. Caso existam vestígios de queimaduras no fundo do copo, aplique ácido cítrico ou limões na água, aqueça durante 5 minutos e remova a marca com uma esponja.

DESCARTE DO PRODUTO



Este produto está em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos dispositivos elétricos e eletrônicos, conhecida como REEE (Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrônicos), que estabelece o quadro jurídico aplicável na União Europeia para a eliminação e reutilização de resíduos de dispositivos elétricos e eletrônicos. Não deite este produto no lixo comum. Dirija-se ao ponto de recolha de resíduos elétricos e eletrônicos mais próximo da sua residência.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



B&B TRENDS SL. declara que este robô de cozinha, modelo Totalchef RK10, está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE sobre equipamentos de rádio. O texto integral da declaração de conformidade da UE está disponível no seguinte endereço Internet www.ufesa.es.

As informações sobre o consumo de energia nos modos DESLIGADO e de espera, bem como no modo de espera em rede do aparelho, de acordo com o Regulamento UE 2023/826, podem ser consultadas na seguinte hiperligação: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

ENGLISH

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

WARNING

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

DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Filler cap | 31. Online Recipes |
| 2. Blender lid | 32. User Account |
| 3. Blender lid seal | 33. WiFi |
| 4. Whisk | 34. Notifications |
| 5. Stir paddle | 35. Download recipes |
| 6. Blade | 36. Ingredients list |
| 7. Steam basket | 37. Description recipe |
| 8. Bowl | 38. Accessories list |
| 9. Power cord | 39. Turbo |
| 10. Main switch | 40. Weight |
| 11. Base unit | 41. Temperature setting |
| 12. Display screen | 42. Reset to default setting |
| 13. Spatula | 43. Time setting |
| 14. Measuring cup | 44. Speed setting |
| 15. Seal of deep steamer basket | 45. Starting button |
| 16. Deep steamer basket | 46. Steering setting |
| 17. Shallow steamer basket | 47. Setting |
| 18. Lid for steamer basket | 48. Cooking History |
| 19. Driving shaft | 49. Favourite Recipes |
| 20. Food processor slicer | 50. Robot settings |
| 21. Seal for food processor lid | 51. Help (FAQ) |
| 22. Food processor lid | 52. Privacy Policy |
| 23. Pusher | 53. Language |
| 24. Automatic recipes | 54. WiFi |
| 25. Automatic programmes | 55. Brightness |
| 26. Manual cooking | 56. User Account |
| 27. Download new recipes | 57. Restore Factory Settings |
| 28. Recipes classification | 58. About |
| 29. Sorting Filters | 59. App Download |
| 30. Search button | 60. Recipes update |

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.

The appliance must not be immersed. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the appliance.



Surfaces are liable to get hot during use. Avoid spillage on the connector.

Heating element Surface is subject to residual heat after use.

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

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

IMPORTANT WARNINGS

This appliance is designed for home use and should never be used for commercial or industrial use under any circumstances. Any incorrect use or improper handling of the product shall render the warranty null and void. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance. The mains connection cable must not be tangled or wrapped around the product during use. Do not use the device, or connect and disconnect to the

supply mains with the hands and / or feet wet. Do not pull on the connection cord in order to unplug it or use it as a handle. Never use any accessories of parts from other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time. Always put the main appliance on a flat, dry and clean surface. Never let the appliance run unattended.

The Spatula is only used for moving the food out of the bowl. Don't use it while the blade is running. When processing hot food (for temperature above 60°C) don't touch the filler cup. Unplug the product immediately from the mains in the event of any breakdown or damage and contact an official technical support service. In order to prevent any risk of danger, do not open the device. Only qualified technical personnel from the brand's Official technical support service may carry out repairs or procedures on the device.

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

INSTALLATION

THE BOWL



The Maximum capacity of the bowl is 4.5 liters. Don't process the food more than 3 liters!
Caution! **"Hot surface" logo marked on the bowl:** To indicate that the marked item can be hot and should not be touched without taking precaution!

SET UP BEFORE USE

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

ACCESSORIES LIST

You can use this appliance as a kitchen robot, food processor, and steamer (Fig. A). This appliance includes different accessories for different cooking purpose (Fig B). You can choose between:

Photo	Accessory	Cooking purpose	Assembling
	Whisk	To emulsify and prepare sauces	To attach the whisk just insert it directly to the jar driving shaft
	Stir paddle	To make soup, knead or stir the ingredients so that they do not stick on the base when cooking with temperature	To attach the stir paddle just insert it directly to the jar driving shaft
	Blade	To chop, ice crush and grate the food	To attach the blade just insert it directly to the jar driving shaft

	Steam basket	To cook steam recipes	To attach the steam basket just insert it directly inside the jar. To remove it, use the tab on the bottom of the spatula by inserting it into the metal handle of the steam basket and gently pulling upwards. Be careful, as it will be hot.
	Spatula	To lower the ingredients from the bowl walls and to take out the steam basket (Fig. J)	N/A
	Deep steamer basket	To steam ingredients at two heights. It can be used while cooking ingredients in the bowl, taking advantage of the steam it generates	To attach the deep steamer basket, firstly remove the blender lid. After that place the deep steamer basket matching the side tabs with the handles. A “click” sound means that it has been placed correctly. If you want to cook at two heights, place the shallow steamer basket just above the deep steamer basket
	Food processor	To slice, chop, grind and mix ingredients. The food processor slicer has two different sides designed for various cooking purposes, and you can switch between them at your convenience	To attach the food processor slicer, firstly you must insert the driving shaft accessory and then the food processor lid. Use the pusher to introduce the ingredients
	Driving shaft accessory	To assemble the food processor slicer	To attach the driving shaft accessory just insert it directly inside the jar.
	Measuring cup	To measure liquids up to 30ml	N/A

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

HOW TO USE

HOME UI MENU

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

AUTOMATIC RECIPES

Press the “Automatic recipes” button on the screen from the start home menu. Slide the screen or turn the knob to view all the recipes. You can also search alphabetically the desired recipe by clicking “A-Z” icon, search by specific word a recipe by clicking the magnifying glass or search recipes by type by clicking the sort management icon (Fig. L).

You can find new recipes by clicking on “Online Recipes”. From there, you can select the recipes you want to download and then press the “Download” icon.

The appliance allows you to save favorites recipes and access the history of recipes cooked by clicking the 3 lines menu.

After making your choice, the screen will show you all recipe information. You can check the ingredients list, cooking description, accessories list needed. Press “Start Cooking” icon to start the interactive recipe. (Fig. M)

MANUAL COOKING

Press “Manual cooking” on the screen from the start home menu. The screen will show option to set temperature, time, speed and direction (left and right). (Fig. N)

Setting	Min	Max
Temperature	0°C	130°C
Time	1 minute	1h 30 minutes
Speed (without temperature)	0	12
Speed (with temperature)	0	3

After finishing the setting press “Start” and the appliance will work. Once the cooking process have started the display will show current food temperature of working appliance. The screen icon will change to “Pause”. You can change these parameters at any time without stopping the appliance. Press “Pause” icon if you want to stop the appliance, change any of the parameters and continue cooking. Press “Stop” to definitely stop the appliance.

AUTOMATIC PROGRAMMES

Press “Automatic Programmes” on the screen from the start home menu. You can select between 15 preset functions for different cooking purposes (Fig.O)

Photo	Function	Temperature range	Time range	Speed range	Others
	Manual cooking	0-130°C	0-90 minutes (speed 0-6) 0-10 minutes (speed 7-12)	0-12 (without temperature) 0-3 (with temperature) 0-3 (reverse)	Right or Left (reverse)
	Scale	N/A	N/A	N/A	Max 5Kg 1g interval
	Boil	100°C	End work after reaching to preset water temperature	0-1	Right or Left (reverse)
	Chop	0°C	10 seconds – 4 minutes	1-12	Only right direction
	Slow Cook	37-95°C	0-8 hours	1	Right or Left (reverse)

	Knead	0-37°C	2-4 minutes	1-3	Only right direction
	Steam	Low/Middle/High (represented by fire icon)	1-60 minutes	0-3	Right or Left (reverse)
	Food processor	0°C	10 seconds – 1 minute	4-6	Only right direction
	Turbo	N/A	Hold down the button, after one second it starts to rotate for 3 seconds. After 3 seconds it stops for 1 second and then turns again for another 3 seconds	Max speed	The cycle is repeated until the button is released
	Cook rice	100°C	0-40 minutes	1	Only left (reverse) direction
	Emulsify	0-37°C	30 seconds – 10 minutes	1-4	Only right direction
	Puree	0°C	0-2 minutes	8	Only right direction
	Roast	0-130°C	0-14 minutes	1	Only left (reverse) direction
	Smoothie	0°C	0-2 minutes	10	Only right direction
	Sous vide	40-85°C	0-12 hours	1	Only left (reverse) direction

DOWNLOAD NEW RECIPES

Press “Download new recipes” located on the Home UI menu to search if there’s any update of new recipes. From there, you will download all the recipes package by pressing the “Download” icon. If you don’t desire to download all the package, you can also find new recipes in the “Automatic Recipes” menu by clicking on “Online Recipes”. From there, you can select the recipes you want to download and then press the “Download” icon.

SETTINGS ON THE TOP MENU BAR

 **Iniciar sesión** Login: Register to enjoy a complete experience with your robot.

 **Wi-Fi:** access this setting to connect the kitchen robot to your Wi-Fi network. A Wi-Fi connection is required to download or update recipes. Once the recipes are downloaded to your robot, you no longer need to be connected to Wi-Fi to cook your favorite dishes.

 **Notifications:** Stay up to date with the latest news about your robot.

☰ Settings: Access this section to view your recipe history, check your list of favorite recipes, access helpful tips and guidance on your robot's functionality (Fig. P) and manage the robot's settings. Here you can change the language, connect to Wi-Fi, adjust the brightness, enter to your user account, reset to factory settings, check your robot's software version, or download the mobile app. (Fig Q)

CLEANING

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

PRODUCT DISPOSAL



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

DECLARATION OF CONFORMITY



B&B TRENDS SL. hereby declares that this kitchen robot, model Totalchef RK10, complies with Directive 2014/53/EU on radio equipment. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: www.ufesa.es.

Information related to power consumption in the off and standby modes, as well as in the network standby mode of the appliance pursuant to EU Regulation 2023/826 can be found at the following link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

FRANÇAIS

NOUS AIMERIONS VOUS REMERCIER D'AVOIR CHOISI UFESA.
NOUS ESPÉRONS QUE CE PRODUIT RÉPONDRA À VOS BESOINS ET À VOS GOÛTS.

AVERTISSEMENT

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

DESCRIPTION

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle du mixeur
3. Joint du couvercle du mixeur
4. Fouet
5. Palette d'agitation
6. Lame
7. Panier pour la cuisson à la vapeur
8. Bol
9. Cordon d'alimentation
10. Interrupteur principal
11. Base de l'appareil
12. Écran
13. Spatule
14. Verre doseur
15. Joint pour le panier pour le cuit-vapeur profond
16. Panier pour le cuit-vapeur, profond
17. Panier pour le cuit-vapeur, peu profond
18. Couvercle du panier du cuit-vapeur
19. Arbre de transmission
20. Trancheur de robot de cuisine
21. Joint de couvercle de robot culinaire
22. Couvercle de robot de cuisine
23. Poussoir
24. Recettes automatiques
25. Programmes automatiques
26. Cuisson manuelle
27. Télécharger les nouvelles recettes
28. Classification des recettes
29. Filtres de tri
30. Bouton Rechercher
31. Recettes en ligne
32. Compte d'utilisateur
33. WiFi
34. Notifications
35. Télécharger les recettes
36. Liste des ingrédients
37. Description de la recette
38. Liste des accessoires
39. Turbo
40. Poids
41. Réglage de la température
42. Réinitialisation au réglage par défaut
43. Réglage de la durée
44. Réglage de la vitesse
45. Bouton de démarrage
46. Réglage de la direction
47. Réglage
48. Histoire de la cuisine
49. Recettes préférées
50. Paramètres du robot
51. Aide (FAQ)
52. Politique de confidentialité
53. Langue
54. WiFi
55. Luminosité
56. Compte d'utilisateur
57. Rétablir les paramètres d'usine
58. A propos de
59. Télécharger l'application
60. Mise à jour des recettes

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, par un technicien agréé ou par toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Veuillez respecter les temps de fonctionnement des différents accessoires, comme indiqué dans les sections du manuel y afférentes. Veuillez respecter les instructions indiquées dans la section « Entretien et nettoyage » de ce manuel afin d'effectuer le nettoyage. **Avertissement : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation !**

Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, lors du vidage du récipient et lors du nettoyage. Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous versez du liquide chaud dans le mixeur car la vapeur libérée peut engendrer des déversements et des éclaboussures. Toujours débrancher le mixeur s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, son démontage ou son nettoyage. Éteignez l'appareil et débranchez la prise du secteur avant de changer un accessoire ou de vous approcher des pièces en mouvement, lors de l'utilisation de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Veuillez tenir l'appareil et son fil d'alimentation hors de portée des enfants. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou

des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Il est interdit aux enfants de jouer avec cet appareil. Afin de garantir l'étanchéité de la lame de mixage, veuillez ne pas la laisser fonctionner sans charge. 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 résidentiel similaire ;
- les chambres d'hôtes.

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



Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant le fonctionnement de l'appareil. Évitez tout déversement sur le connecteur. La surface de l'élément chauffant peut émettre de la chaleur résiduelle après son fonctionnement.

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

ATTENTION : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer de son support.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et ne doit en aucun cas être utilisé à des fins commerciales ou industrielles. Toute utilisation incorrecte ou toute mauvaise manipulation du produit annulera la garantie. S'assurer que la tension mentionnée sur l'appareil corresponde à celle de votre domicile avant de brancher l'appareil. Le câble de raccordement au secteur ne doit être ni emmêlé ni enroulé autour du produit pendant son utilisation. N'utilisez pas l'appareil, et ne le branchez pas et ne le débranchez pas de la prise électrique lorsque vous avez les mains et / ou les pieds mouillés. Ne tirez pas sur le cordon de raccordement pour le débrancher ou pour l'utiliser comme poignée. Ne jamais utiliser d'accessoires ni de pièces provenant d'autres fabricants. La garantie sera annulée si vous avez utilisé des accessoires ou des pièces provenant d'autres fabricants. Nettoyer minutieusement les pièces qui entreront en contact avec des aliments, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Toujours placer le corps de l'appareil sur une surface plane, sèche et propre. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne. La spatule sert uniquement à enlever les aliments du bol. Ne pas l'utiliser lorsque la lame fonctionne. Ne pas toucher le verre doseur lorsque de la nourriture chaude est transformée (température supérieure à 60° C). En cas de panne ou de dommage, débranchez immédiatement le produit du secteur et contactez le service officiel d'assistance technique. Afin d'éviter tout risque de danger, n'ouvrez pas l'appareil. Seul le personnel technique agréé du service d'assistance officielle de la marque peut effectuer des réparations ou des interventions sur l'appareil.

B&B TRENDS SL. décline toute responsabilité en cas de dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des objets en raison du non-respect de ces avertissements.

INSTALLATION

LE BOL



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

Attention ! **Le symbole « Surface chaude » mentionné sur le bol** : Indique que l'élément mentionné peut être chaud et qu'il faut faire preuve de prudence lorsque vous devez le toucher !

PRÉPARATION AVANT D'UTILISER LE PRODUIT

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

LISTE DES ACCESSOIRES

Vous pouvez utiliser cet appareil comme robot de cuisine, robot culinaire et cuiseur vapeur (Fig. A). Cet appareil comprend différents accessoires à des fins de cuisson différentes (Fig. B). Vous avez le choix entre :

Photo	Accessoire	Objectif de cuisson	Montage
	Fouet	Pour émulsionner et préparer les sauces.	Pour fixer le fouet, insérez-le directement sur l'arbre de transmission du bocal.
	Palette d'agitation	Pour faire de la soupe, malaxer ou mélanger les ingrédients afin qu'ils ne collent pas sur la base lors de la cuisson à température.	Pour fixer la palette d'agitation, insérez-le directement sur l'arbre de transmission du bocal.
	Lame	Pour hacher, piler la glace et râper les aliments.	Pour fixer la lame, insérez-le directement sur l'arbre de transmission du bocal.
	Panier pour la cuisson à la vapeur	Pour cuisiner des recettes à la vapeur	Pour fixer le panier pour la cuisson à la vapeur, il suffit de l'insérer directement à l'intérieur du bocal. Pour le retirer, utilisez la languette située au bas de la spatule en l'insérant dans la poignée métallique du panier vapeur et en tirant doucement vers le haut. Attention, il fera chaud.
	Spatule	Pour abaisser les ingrédients des parois du bol et retirer le panier vapeur (Fig. J)	N/A
	Panier pour le cuit-vapeur, profond	Pour cuire à la vapeur des ingrédients à deux hauteurs. Il peut être utilisé lors de la cuisson des ingrédients dans le bol, en tirant parti de la vapeur produite.	Pour fixer le panier profond pour la cuisson à la vapeur, retirez d'abord le couvercle du mixeur. Après cette étape, placez le panier profond pour la cuisson à la vapeur, en alignant les languettes latérales par rapport aux poignées. Un « clic » signifie qu'il est correctement enclenché. Si vous souhaitez cuisiner sur deux hauteurs, placez le panier vapeur peu profond juste au-dessus du panier profond pour la cuisson à la vapeur.
	Robot de cuisine	Pour trancher, hacher, broyer et mélanger les ingrédients. Le robot culinaire a deux côtés différents conçus pour diverses fins de cuisson, et vous pouvez passer de l'un à l'autre à votre convenance	Pour fixer le trancheur de robot de cuisine, il faut d'abord insérer l'accessoire de l'arbre de transmission, puis le couvercle de robot de cuisine. Utilisez le bouton-poussoir pour introduire les ingrédients.

	Accessoire de l'arbre de transmission	Pour assembler la trancheuse du robot de cuisine	Pour fixer l'accessoire de l'arbre de transmission, il suffit de l'insérer directement à l'intérieur du bocal.
	Verre doseur	Pour mesurer les liquides jusqu'à 30 ml	N/A

Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés au lave-vaisselle (Fig. J).

FONCTIONNEMENT

MENU D'INTERFACE UTILISATEUR D'ACCUEIL

Cet appareil vous permet d'accéder aux différents types de cuisson à usages multiples. Vous pouvez choisir entre les recettes interactives guidées pas à pas, la cuisson manuelle, les fonctions automatiques ou le téléchargement de nouvelles recettes et de mises à jour en utilisant la connexion WIFI du nuage de données. (Fig. K)

RECETTES AUTOMATIQUES

Appuyez sur le bouton « Recettes automatiques » sur l'écran à partir du menu d'accueil. Faites glisser l'écran ou tournez le bouton pour afficher toutes les recettes. Vous pouvez également rechercher par ordre alphabétique la recette souhaitée en cliquant sur l'icône « A-Z », rechercher un mot spécifique d'une recette en cliquant sur la loupe ou rechercher des recettes par type en cliquant sur l'icône de gestion du tri (Fig. L).

Vous pouvez trouver de nouvelles recettes en cliquant sur « Recettes en ligne ». À partir de là, vous pouvez sélectionner les recettes que vous souhaitez télécharger, puis appuyer sur l'icône « Télécharger ». L'appareil vous permet de sauvegarder vos recettes favorites et d'accéder à l'historique des recettes cuisinées en cliquant sur le menu à 3 lignes.

Une fois le choix effectué, l'écran affiche l'ensemble des informations de la recette. Vous pouvez vérifier la liste des ingrédients, la description de la cuisson, la liste des accessoires nécessaires. Appuyez sur l'icône « Démarrer la cuisson » pour lancer la recette interactive. (Fig. M)

CUISSON MANUELLE

Appuyez sur la touche « Cuisson manuelle » de l'écran à partir du menu d'accueil. L'écran affiche les options de réglage de la température, de la durée, de la vitesse et de la direction (gauche et droite). (Fig. N)

Réglage	Min	Max
Température	0°C	130°C
Durée	1 minute	1 h 30 minutes
Vitesse (sans température)	0	12
Vitesse (avec température)	0	3

Une fois le réglage terminé, appuyez sur « Start » et l'appareil se mettra en marche. Une fois que le processus de cuisson a commencé, l'écran affiche la température actuelle des aliments lorsque l'appareil fonctionne. L'icône à l'écran bascule sur « Pause ». Vous pouvez modifier ces paramètres à tout moment

sans arrêter l'appareil. Appuyez sur l'icône « Pause » pour arrêter l'appareil, modifier l'un des paramètres et poursuivre la cuisson. Appuyez sur « Stop » pour arrêter définitivement l'appareil.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Appuyez sur le bouton « Programmes automatiques » à l'écran depuis le menu d'accueil. Vous pouvez choisir entre 15 fonctions pré-réglées pour différentes fins de cuisson (Fig.O)

Photo	Fonction	Plage de température	Plage de durée	Vitesses disponibles	Autres
	Cuisson manuelle	0-130°C	0-90 minutes (vitesse 0-6) 0-10 minutes (vitesse 7-12)	0-12 (without temperature) 0-3 (with temperature) 0-3 (reverse)	Droite ou Gauche (inversé)
	Écaille	N/A	N/A	N/A	Max 5Kg 1g interval
	Bouillir	100°C	Fin du travail après avoir atteint la température de l'eau pré-réglée	0-1	Droite ou Gauche (inversé)
	Hacher	0°C	10 secondes - 4 minutes)	1-12	Uniquement vers la droite
	Cuisson lente	37-95°C	0-8 heures	1	Droite ou Gauche (inversé)
	Pétrissage	0-37°C	2 à 4 minutes	1-3	Uniquement vers la droite
	Vapeur	Faible/Moyen/Haut, (représenté par une icône de feu).	1 à 60 minutes	0-3	Droite ou Gauche (inversé)
	Robot de cuisine	0°C	10 secondes - 1 minute	4-6	Uniquement vers la droite
	Turbo	N/A	Maintenez le bouton enfoncé, après une seconde, il commence à tourner pendant 3 secondes. Après 3 secondes, il s'arrête pendant 1 seconde, puis tourne à nouveau pendant 3 secondes.	Vitesse maximale	Le cycle est répété jusqu'à ce que le bouton soit relâché.

	Cuisson du riz	100°C	0 à 40 minutes	1	Uniquement à gauche (sens inverse)
	Émulsionner	0-37°C	30 secondes - 10 minutes)	1-4	Uniquement vers la droite
	Puree (Purée)	0°C	0 à 2 minutes	8	Uniquement vers la droite
	Rôti	0-130°C	0 à 14 minutes	1	Uniquement à gauche (sens inverse)
	Smoothie	0°C	0 à 2 minutes	10	Uniquement vers la droite
	Sous vide	40-85°C	0-12 heures	1	Uniquement à gauche (sens inverse)

TÉLÉCHARGER LES NOUVELLES RECETTES

Appuyez sur « Télécharger de nouvelles recettes » situé dans le menu de l'interface utilisateur d'accueil pour rechercher s'il y a une mise à jour des nouvelles recettes. À partir de là, vous téléchargerez tout le paquet de recettes en appuyant sur l'icône « Télécharger ».

Si vous ne souhaitez pas télécharger tout le package, vous pouvez également trouver de nouvelles recettes dans le menu « Recettes automatiques » en cliquant sur « Recettes en ligne ». À partir de là, vous pouvez sélectionner les recettes que vous souhaitez télécharger, puis appuyer sur l'icône « Télécharger ».

PARAMÈTRES DE LA BARRE DE MENU SUPÉRIEURE

 **Iniciar sesión** Connectez-vous: Inscrivez-vous pour profiter d'une expérience complète avec votre robot.

 **Wi-Fi** : accédez à ce paramètre pour connecter le robot de cuisine à votre réseau Wi-Fi. Une connexion Wi-Fi est nécessaire pour télécharger ou mettre à jour les recettes. Une fois les recettes téléchargées sur votre robot, vous n'avez plus besoin d'être connecté au Wi-Fi pour cuisiner vos plats préférés.

 **Notifications** : Restez à jour avec les dernières nouvelles sur votre robot.

 **Réglages** : Accédez à cette section pour consulter votre historique de recettes, vérifier votre liste de recettes favorites, accéder à des conseils utiles sur les fonctionnalités de votre robot (Fig. P) et gérer les paramètres du robot. Ici, vous pouvez changer la langue, vous connecter au Wi-Fi, régler la luminosité, entrer dans votre compte utilisateur, réinitialiser les paramètres d'usine, vérifier la version du logiciel de votre robot ou télécharger l'application mobile. (Fig Q)

NETTOYAGE

1. Eteindre et débrancher l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
2. Dévisser la vis de l'anneau et retirer toutes les parties du fouet.
3. Tous les accessoires et le bol peuvent être lavés dans le lave-vaisselle.
4. Toujours garder les broches de contact au fond du bol propres et sèches lorsque l'appareil est utilisé ! Essuyer les broches de contact au fond du bol à l'aide d'un chiffon sec !

5. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car ils peuvent abîmer des pièces fonctionnelles ou compromettre la sécurité de l'appareil.
6. La lame est très tranchante ! Manipuler la lame avec précaution !
7. Laver toutes les parties à l'eau chaude savonneuse. Les nettoyer immédiatement après toute utilisation. Les rincer à l'eau chaude propre et les sécher immédiatement.
8. Il est conseillé de lubrifier la lame avec de l'huile végétale.
9. Essuyer le corps de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon doux et humide !
10. FONCTION DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE : Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.
11. Lorsqu'il y a une marque de brûlure sur le fond de la carafe du mixeur, mettez de l'acide citrique ou des citrons dans de l'eau, faites chauffer pendant 5 minutes, puis retirez la marque de brûlure avec une éponge.

MISE AU REBUT DU PRODUIT



Ce produit est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques, connue sous le nom de DEEE (déchets d'équipements électriques et électroniques), qui fournit le cadre juridique applicable dans l'Union européenne pour la mise au rebut et pour la réutilisation de déchets d'appareils électroniques et électriques. Ne jetez pas ce produit à la poubelle, veuillez le déposer au centre de collecte de déchets électriques et électroniques le plus proche de votre domicile.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

CE B&B TRENDS SL. déclare que ce robot de cuisine, modèle Totalchef RK10, est conforme à la directive 2014/53/UE relative aux équipements radioélectriques. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible à l'adresse internet suivante : www.ufesa.es



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Séparez les éléments avant de trier

Les informations relatives à la consommation d'énergie en mode ARRÊT et en mode veille, ainsi qu'en mode veille en réseau de l'appareil, conformément au règlement UE 2023/826, peuvent être consultées sur le lien suivant: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

CATALÀ

GRÀCIES PER ESCOLLIR UFESA.
ESPEREM QUE EL PRODUCTE SIGUI DEL VOSTRE GRAT.

ADVERTIMENT

LLEGIU ATENTAMENT LES INSTRUCCIONS D'ÚS ABANS D'UTILITZAR EL PRODUCTE. CONSERVEU-LES EN UN LLOC SEGUR PER A FUTURES CONSULTES.

DESCRIPCIÓ

1. Tap
2. Tapa de la batedora
3. Bloqueig de la tapa de la batedora
4. Accessori per batre
5. Accessori per remenar
6. Ganivetes
7. Cistella de vapor
8. Recipient
9. Cable d'alimentació
10. Interruptor principal
11. Unitat base
12. Pantalla de visualització
13. Espàtula
14. Vas de mesurar
15. Bloqueig de la cistella de vapor profunda
16. Cistella de vapor profunda
17. Cistella de vapor poc profunda
18. Tapa per a cistella de vapor
19. Eix de transmissió
20. Tallador del processador d'aliments
21. Bloqueig de la tapa del processador d'aliments
22. Tapa del robot de cuina
23. Empenyedor
24. Receptes automàtics
25. Programes automàtics
26. Cocció manual
27. Descarregar noves receptes
28. Classificació de receptes
29. Filtres de classificació
30. Botó de cerca
31. Receptes en línia
32. Compte d'usuari
33. Wi-Fi
34. Notificacions
35. Descarregar receptes
36. Llista d'ingredients
37. Descripció de la recepta
38. Llista d'accessoris
39. Turbo
40. Massa
41. Configuració de temperatura
42. Restableix la configuració predeterminada
43. Configuració del temps
44. Configuració de la velocitat
45. Botó d'inici
46. Configuració de la direcció
47. Configuració
48. Historial de cocció
49. Receptes preferides
50. Configuració del robot
51. Ajuda (FAQ)
52. Política de privacitat
53. Idioma
54. Wi-Fi
55. Brillantor
56. Compte d'usuari
57. Restaurar la configuració de fàbrica
58. Sobre
59. Descarregar l'aplicació
60. Actualització de receptes

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Si el cable d'alimentació està fet malbé, ha de ser substituït pel fabricant, un agent del servei tècnic o personal amb una qualificació equivalent per tal d'evitar riscos. Respecteu els temps de funcionament dels accessoris, tal i com s'indica a cada secció del manual. Seguiu les instruccions de la secció de manteniment i neteja d'aquest manual per netejar l'aparell. **Advertiment: L'ús inadequat de l'aparell podria provocar una lesió!** Aneu amb compte a l'hora de manipular les esmolades ganivetes, quan buideu el recipient i durant la neteja. Vigileu a l'hora d'abocar líquid calent a la batedora, ja que podria sortir expulsat de l'aparell a causa del vapor. Desconnecteu sempre la batedora de la xarxa elèctrica si la deixeu desatesa i abans de muntar-la, desmuntar-la o netejar-la. Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica abans de canviar-ne els accessoris o d'apropar-vos a les peces que es mouen quan s'està utilitzant. Els nens no han de fer servir aquest aparell. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens. Els aparells poden utilitzar-los persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements, sempre i quan estiguin sota supervisió o hagin rebut les instruccions relatives a l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenguin els perills que comporta utilitzar-lo. Els nens no han de jugar amb l'aparell. Per garantir una perfecta fixació de les ganivetes,

eviteu que funcionin sense càrrega. Aquest aparell és per a ús domèstic i no està pensat per ser utilitzat en aplicacions com ara:

- zones de cuina del personal en comerços, oficines i altres entorns de treball;
- cases de pagès;
- hotels, motels i altres entorns residencials;
- entorns de tipus allotjament i desdijuni.

L'aparell no s'ha de submergir. No submergiu mai l'aparell principal en aigua ni en cap altre líquid, ni l'esbandiu sota l'aixeta. Utilitzeu només un drap humit per netejar l'aparell.



Les superfícies poden escalfar-se durant l'ús. Eviteu tot tipus de vessament sobre el connector. Després d'utilitzar-se, la superfície escalfadora manté la calor residual.

PRECAUCIÓ: Per evitar perills a causa d'un reinici imprevist del tall tèrmic, aquest aparell no ha de rebre corrent a través de cap dispositiu commutador extern, com ara un temporitzador, ni s'ha de connectar a un circuit que el servei elèctric encengui i apagui regularment.

PRECAUCIÓ: Assegureu-vos que l'aparell estigui apagat abans de treure'l del suport.

Aquest aparell està pensat per utilitzar-lo a una al·titud màxima de 2000 m per sobre del nivell del mar.

ADVERTIMENTS IMPORTANTS

Aquest aparell està dissenyat per a ús domèstic i en cap cas no s'ha d'utilitzar per a ús comercial o industrial. L'ús incorrecte o manipulació indeguda de l'aparell deixarà la garantia sense efecte. Abans de connectar l'aparell, comproveu si la tensió indicada a l'aparell correspon a la tensió de la xarxa local. El cable de connexió a la xarxa elèctrica no ha d'estar enrotllat ni entortolligat al voltant del producte durant l'ús. No utilitzeu l'aparell ni el connecteu o desconnecteu de la xarxa elèctrica amb les mans i/o els peus molls. No estireu el cable de connexió a la xarxa elèctrica per desendollar-lo ni l'empreu com a nansa. No utilitzeu mai accessoris de peces d'altres fabricants. La vostra garantia deixarà de ser vàlida si s'han utilitzat aquests accessoris o peces. Netegeu bé les peces que entrin en contacte amb els aliments abans de fer servir el dispositiu per primera vegada. Poseu sempre l'aparell principal sobre una superfície plana, seca i neta. No deixeu mai que l'aparell funcioni sense vigilància. L'espatula només s'utilitza per treure el menjar fora del bol. No l'utilitzeu mentre les ganivetes estiguin en marxa. Quan processeu aliments calents (a temperatures superiors a 60 °C) no toqueu el tap amb les mans. En cas d'avaría o desperfecte, desendol·leu el producte de la xarxa elèctrica immediatament i poseu-vos en contacte amb un servei tècnic oficial. Per tal d'evitar qualsevol risc, no desmunteu l'aparell. Només el personal tècnic qualificat del servei tècnic autoritzat de la marca pot realitzar reparacions o intervencions sobre l'aparell.

B&B TRENDS S.L. s'eximeix de tota responsabilitat pels danys que es puguin produir a persones, animals o objectes per l'incompliment d'aquests advertiments.

INSTAL·LACIÓ

EL RECIPIENT



La capacitat màxima del recipient és de 4,5 litres. No processeu aliments de més de 3 litres!

Precaució! **Logotip de «Superfície calenta» marcat al recipient:** Per indicar que l'element marcat pot estar calent i no s'ha de tocar sense anar amb compte!

CONFIGURACIÓ ABANS D'UTILITZAR L'APARELL

Col·loqueu l'eix de transmissió correctament fixat a la gerra (Fig.C). Introduïu la gerra a la unitat principal i premeu fermament per fixar-la al seu lloc. Fixeu-vos que l'indicador «Max» ha d'estar a la part posterior (Fig. D). Trieu diferents accessoris per a diferents finalitats de cocció (Fig. E). Afegiu els ingredients o l'aigua a la gerra (Fig.F). Si necessiteu utilitzar el processador d'aliments, col·loqueu la tapa del processador d'aliments i introduïu els ingredients directament a través del dispensador d'aliments. Col·loqueu la tapa de la batedora, la tapa del processador d'aliments o la cistella de vapor (Fig.G). Tingueu en compte que l'aparell no funcionarà si la tapa no està col·locada correctament i mostrarà un avís en pantalla perquè deixeu la tapa col·locada. Endol·leu el cable d'alimentació a la base principal i enceneu l'aparell (Fig.H).

LLISTA D'ACCESSORIS

Podeu utilitzar aquest aparell com a robot de cuina, processador d'aliments i cistella de vapor (Fig. A). Aquest aparell inclou diferents accessoris per a diferents finalitats de cocció (Fig B). Podeu triar entre els següents:

Foto	Accessori	Finalitat de la cuina	Muntatge
	Accessori per batre	Per emulsionar i preparar salses	Per fixar l'accessori per batre, només cal introduir-la directament a l'eix de transmissió del pot.
	Accessori per remenar	Per fer sopes, pastar o remenar els ingredients perquè no s'enganxin a la base quan es cuinin amb temperatura.	Per fixar l'accessori per remenar, només cal introduir-la directament a l'eix de transmissió del pot.
	Ganivetes	Per triturar, picar gel i ratllar els aliments.	Per fixar l'accessori de les ganivetes, només cal introduir-lo directament a l'eix de transmissió.
	Cistella de vapor	Per cuinar receptes de vapor	Per fixar la cistella de vapor, només cal introduir-la directament dins del pot. Per treure'l, utilitzeu la pestanya de la part inferior de l'espàtula introduint-la al mànec metàl·lic de la cistella de vapor i tirant suauament cap amunt. Aneu amb compte, ja que farà calor.
	Espàtula	Per baixar els ingredients de les parets del bol i treure el cistell de vapor (Fig. J)	N/A
	Cistella de vapor profunda	Per cuinar ingredients al vapor a dues altures. Es pot utilitzar mentre es cuinen els ingredients al recipient, aprofitant el vapor que genera.	Per fixar la cistella de vapor profunda, primer traieu la tapa de la batedora. A continuació, col·loqueu la cistella de vapor profunda fent coincidir les pestanyes laterals amb les nanses. S'haurà col·locat correctament quan escolteu un «clic». Si voleu cuinar a dues altures, poseu la cistella de vapor poc profunda just a sobre de la cistella de vapor profunda.
	Processador d'aliments	Per tallar, picar, moldre i barrejar ingredients. La talladora del processador d'aliments té dues cares diferents dissenyades per a diversos propòsits de cocció i podeu canviar entre elles a la vostra conveniència	Per fixar la talladora d'aliments, primer cal introduir l'eix de transmissió i després la tapa del processador d'aliments. Utilitzeu l'empenyedor per introduir-hi els ingredients.
	Accessori de l'eix de transmissió	Per muntar la talladora del processador d'aliments	Per fixar l'accessori de l'eix de transmissió, només cal introduir-lo directament dins del pot.
	Vas de mesurar	Per mesurar líquids de fins a 30ml	N/A

Tots els accessoris, així com el recipient poden rentar-se al rentaplats (Fig. I).

INSTRUCCIONS D'ÚS

MENÚ D'INICI DE LA IU

Aquest aparell us permet accedir a diferents tipus de cocció gràcies a la seva polivalència. Podeu seleccionar entre receptes interactives guiades pas a pas, cuina manual, funcions automàtiques o descarregar noves receptes i actualitzacions mitjançant la connexió WIFI del núvol de dades. (Fig. K)

RECEPTES AUTOMÀTIQUES

Premeu el botó “Receptes automàtiques” de la pantalla del menú d’inici. Feu lliscar la pantalla o gireu el botó regulador per veure totes les receptes. També podeu cercar alfabèticament la recepta desitjada fent clic a la icona «A-Z», cercar una recepta per paraula específica fent clic a la lupa o cercar receptes per tipus fent clic a la icona de classificació (Fig. L).

Podeu trobar noves receptes fent clic a “Receptes en línia”. A partir d’aquí, podeu seleccionar les receptes que voleu descarregar i després prémer la icona «Descarregar».

L’aparell permet guardar les receptes favorites i accedir a l’historial de receptes cuinades polsant el menú de 3 línies.

Després de fer la vostra elecció, la pantalla us mostrarà tota la informació de la recepta. Podeu consultar la llista d’ingredients, la descripció de la cocció i la llista d’accessoris necessaris. Premeu la icona «Començar a cuinar» per iniciar la recepta interactiva. (Fig. M)

COCCIÓ MANUAL

Premeu el botó de «Cocció manual» de la pantalla del menú d’inici.. La pantalla mostrarà l’opció per configurar la temperatura, el temps, la velocitat i la direcció (esquerra i dreta). (Fig. N)

Configuració	Min	Màx.:
Temperatura	0°C	130°C
Temps	1 minut	1h 30 minuts
Velocitat (sense temperatura)	0	12
Velocitat (amb temperatura)	0	3

Quan hàgiu acabat la configuració, premeu «Iniciar» i l’aparell es posarà ena marxa. Un cop iniciat el procés de cocció, la pantalla mostrarà la temperatura actual dels aliments de l’aparell en funcionament. La icona de la pantalla canviarà a «Pausa». Podeu canviar aquests paràmetres en qualsevol moment sense aturar l’aparell. Feu clic a la icona «Pausa» si voleu aturar l’aparell, canviar algun dels paràmetres i continuar cuinant. Premeu «Aturar» per aturar l’aparell definitivament.

PROGRAMES AUTOMÀTICS

Premeu el botó «Programes automàtics» de la pantalla del menú d’inici. Podeu seleccionar entre 15 funcions preestablertes per a diferents finalitats de cocció (Fig.O)

Foto	Funció	Rang de temperatura	Rang de temps	Rang de velocitat	Altres
	Cocció manual	0-130°C	0-90 minuts (velocitat 0-6) 0-10 minuts (velocitat 7-12)	0-12 (sense temperatura) 0-3 (amb temperatura) 0-3 (invers)	Dreta o esquerra (invers)
	Escala	N/A	N/A	N/A	Màxim 5Kg Interval d'1g
	Bullir	100°C	Atura el funcionament després d'assolir la temperatura de l'aigua preestablerta	0-1	Dreta o esquerra (invers)
	Picar	0°C	10 segons – 4 minuts	1-12	Només direcció dret
	Cocció lenta	37-95°C	0-8 hores	1	Dreta o esquerra (invers)
	Pastar	0-37°C	2-4 minuts	1-3	Només direcció dret
	Vapor	Baix/Mitjà/Alt, (representat amb la icona d'una flama).	1-60 minuts	0-3	Dreta o esquerra (invers)
	Processador d'aliments	0°C	10 segons – 1 minut	4-6	Només direcció dret
	Turbo	N/A	Mantingueu premut el botó; passat un segon, l'aparell començarà a girar durant 3 segons. Passats 3 segons, es parará durant 1 segon i tornarà a girar durant 3 segons més	Velocitat màxima	El cicle es repetirà fins que deixeu anar el botó.
	Cocció de l'arròs	100°C	0-40 minuts	1	Només direcció esquerra (marxa enrere)
	Emulsionar	0-37°C	30 segons – 10 minuts	1-4	Només direcció dret
	Puree (Purés)	0°C	0-2 minuts	8	Només direcció dret

	Rostir	0-130°C	0-14 minuts	1	Només direcció esquerra (marxa enrere)
	Batut	0°C	0-2 minuts	10	Només direcció dret
	Sota el buit	40-85°C	0-12 hores	1	Només direcció esquerra (marxa enrere)

DESCARREGAR NOVES RECEPTES

Premeu «Descarrega receptes noves» situat al menú de la interfície d'inici per cercar si hi ha alguna actualització de receptes noves. A partir d'aquí, descarregareu tot el paquet de receptes prement la icona «Descarrega».

Si no voleu descarregar tot el paquet, també podeu trobar noves receptes al menú «Receptes automàtiques» fent clic a «Receptes en línia». A partir d'aquí, podeu seleccionar les receptes que voleu descarregar i després prémer la icona «Descarregar».

CONFIGURACIÓ A LA BARRA DE MENÚ SUPERIOR

 **Iniciar sessió** Connexió: Registra't per gaudir d'una experiència completa amb el teu robot.

 **Wi-Fi:** accedeix a aquesta configuració per connectar el robot de cuina a la teva xarxa Wi-Fi. Cal una connexió Wi-Fi per descarregar o actualitzar les receptes. Un cop descarregades les receptes al vostre robot, ja no cal que estigueu connectat a Wi-Fi per cuinar els vostres plats preferits.

 **Notificacions:** Estigueu al dia de les últimes notícies sobre el vostre robot.

 **Configuració:** Accediu a aquesta secció per veure el vostre historial de receptes, comprovar la vostra llista de receptes preferides, accedir a consells útils i orientacions sobre la funcionalitat del vostre robot (Fig. P) i gestionar la configuració del robot. Aquí podeu canviar l'idioma, connectar-vos a Wi-Fi, ajustar la brillantor, entrar al vostre compte d'usuari, restablir la configuració de fàbrica, comprovar la versió del programari del vostre robot o descarregar l'aplicació mòbil. (Fig Q)

NETEJA

1. Abans de netejar l'aparell, apagueu-lo i traieu l'endoll de la presa de corrent.
2. Desenrosqueu l'anell de cargol i traieu totes les peces de l'accessori.
3. Tots els accessoris i el recipient es poden netejar al rentaplats.
4. Mentre utilitzeu l'aparell, mantingueu sempre nets i secs els pins de contacte del fons del recipient! Netegeu els pins de contacte del fons del recipient amb un drap sec!
5. No utilitzeu mai objectes punxeguts o esmolats per fer la neteja, ja que poden danyar parts funcionals o afectar la seguretat de l'aparell.
6. Les ganivetes estan molt esmolades! Manipuleu-les amb cura!
7. Renteu totes les peces amb aigua calenta i sabó. Netegeu-les immediatament després d'utilitzar-les. Esbandiu-les amb aigua calenta neta i assequeu-les immediatament.
8. Us aconsellem lubricar les ganivetes amb una mica d'oli vegetal.
9. Netegeu l'aparell principal només amb un drap suau humit!
10. **FUNCIÓ DE NETEJA AUTOMÀTICA:** Si us resulta difícil netejar el recipient i les ganivetes, podeu afegir una mica d'aigua calenta amb sabó al recipient i fer funcionar l'aparell a velocitat 1 durant uns segons.

11. Quan hi hagi marques de cremades al fons de la gerra de la batedora, poseu un poc d'àcid cítric o llimones en aigua, escalfeu durant 5 minuts i després traieu les marques de cremades amb l'ajuda d'una baieta.

ELIMINACIÓ DEL PRODUCTE



Aquest producte compleix amb la Directiva Europea 2012/19/UE sobre aparells elèctrics i electrònics, coneguts com a RAEE (Residus d'aparells elèctrics i electrònics), que estableix el marc legal aplicable a la Unió Europea pel que fa a l'eliminació i el reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics. No llenceu aquest producte a les escombraries. Lliureu-lo al centre de recollida de residus elèctrics i electrònics més proper al vostre domicili

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT



B&B TRENDS SL. declara que aquest robot de cuina, model Totalchef RK10, compleix amb la Directiva 2014/53/UE sobre equips de ràdio. El text complet de la declaració de conformitat UE està disponible a la següent adreça d'Internet: www.ufesa.es

La informació sobre el consum d'energia en els modes APAGAT i en espera, així com en el mode d'espera en xarxa de l'aparell d'acord amb el Reglament UE 2023/826 es pot trobar al següent enllaç: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

ITALIANO

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

ATTENZIONE

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PER L'USO PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO. CONSERVARLE IN LUOGO SICURO PER FUTURA CONSULTAZIONE.

DESCRIZIONE

1. Tappo di riempimento
2. Coperchio frullatore
3. Chiusura coperchio frullatore
4. Frusta
5. Paletta per mescolare
6. Lama
7. Cestino vaporiera
8. Recipiente
9. Cavo di alimentazione
10. Interruttore principale
11. Unità base
12. Schermo display
13. Spatola
14. Bicchieri dosatore
15. Chiusura del cestino vaporiera profondo
16. Cestino vaporiera profondo
17. Cestino vaporiera poco profondo
18. Coperchio per cestino vaporiera
19. Albero motore
20. Affettatrice per processore di alimenti
21. Guarnizione per coperchio processore di alimenti
22. Coperchio del processore di alimenti
23. Spingi-cibo
24. Ricette automatiche
25. Programmi automatici
26. Cottura manuale
27. Scarica le nuove ricette
28. Classificazione delle ricette
29. Filtri di classificazione
30. Pulsante di ricerca
31. Ricette online
32. Account utente
33. WiFi
34. Notifiche
35. Scarica le ricette
36. Lista degli ingredienti
37. Descrizione ricetta
38. Elenco accessori
39. Turbo
40. Peso
41. Impostazione di temperatura
42. Ripristino dell'impostazione predefinita
43. Impostazione del tempo
44. Impostazione della velocità
45. Pulsante di avvio
46. Regolazione dello sterzo
47. Impostazione
48. Cronologia cotture
49. Ricette preferite
50. Impostazioni del robot
51. Aiuto (FAQ)
52. Informativa sulla privacy
53. Lingua
54. WiFi
55. Luminosità
56. Account utente
57. Ripristino delle impostazioni di fabbrica
58. Circa
59. Scaricare l'app
60. Aggiornamento delle ricette

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, per evitare qualsiasi tipo di pericolo, dovrà essere sostituito da produttore, tecnico del servizio di assistenza o personale qualificato. Rispettare i tempi operativi degli accessori come indicato nelle rispettive specifiche sezioni del manuale. Per la pulizia, procedere secondo quanto indicato nella sezione relativa a manutenzione e pulizia del presente manuale. **Avvertenza: l'uso non corretto potrebbe causare incidenti!** Prestare attenzione quando si maneggiano le lame di taglio, si svuota la ciotola e durante la pulizia. Prestare attenzione se si versano liquidi caldi nel frullatore, poiché una vaporizzazione improvvisa potrebbe farli schizzare fuori dal recipiente. Scollegare sempre il frullatore dall'alimentazione elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o toccare parti che si muovono durante l'utilizzo. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che venga fornita loro adeguata supervisione o istruzioni riguardo all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio stesso e che ne abbiano compreso i pericoli corre-

lati. È vietato l'utilizzo dell'apparecchio da parte dei bambini. Al fine di assicurare l'effetto sigillante della lama per frullare, non farla girare senza carico. Il presente apparecchio è destinato a un 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 di tipo bed and breakfast.

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



Le superfici possono scaldarsi durante l'utilizzo. Evitare le fuoriuscite sul connettore.

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

ATTENZIONE: Al fine di evitare un pericolo dovuto a un reset involontario della protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento dall'utenza.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

L'apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2000 m sopra il livello del mare.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'apparecchio è progettato per l'utilizzo domestico e non deve essere mai utilizzato per scopi commerciali o industriali. Qualsiasi utilizzo non corretto o improprio del prodotto renderà nulla la garanzia. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione di rete indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale. Durante l'uso il cavo di alimentazione non deve essere aggrovigliato né avvolto intorno al prodotto. Non utilizzare l'apparecchio, non lo collegare o scollegare dall'alimentazione elettrica con mani e/o piedi bagnati. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare o trasportare il prodotto. Non usare mai accessori o parti di altri produttori. L'utilizzo di tali accessori o parti renderà nulla la garanzia. Pulire accuratamente le parti che andranno in contatto con gli alimenti prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e pulita. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

La spatola va utilizzata soltanto per estrarre gli alimenti dal recipiente. Non utilizzarla quando la lama è in funzione. Non toccare il serbatoio di riempimento quando viene elaborato cibo caldo (per una temperatura superiore a 60 °C). Scollegare immediatamente il prodotto dalla rete elettrica in caso di guasti o danni e contattare il servizio di assistenza tecnica. Per evitare qualsiasi pericolo, non aprire l'apparecchio. Solo il personale tecnico qualificato del servizio di assistenza autorizzato dal produttore può eseguire interventi di riparazione o di altro genere sull'apparecchio.

B&B TRENDS SL. declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose a seguito del mancato rispetto delle presenti avvertenze.

INSTALLAZIONE

RECIPIENTE



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

Attenzione! **Simbolo "Superficie calda" impresso sul recipiente:** Indica che l'elemento contrassegnato può essere caldo e non deve essere toccato senza prestare attenzione!

IMPOSTAZIONE PRIMA DELL'USO

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

ELENCO ACCESSORI

Questo apparecchio può essere utilizzato come robot da cucina, robot da cucina e vaporizzatore (Fig. A). L'apparecchio include diversi accessori per diversi scopi di cottura (Fig. B). È possibile scegliere tra:

Foto	Accessorio	Scopo della cottura	Assemblaggio
	Frusta	Per emulsionare e preparare salse	Per agganciare la frusta basta inserirla direttamente nell'albero motore del barattolo.
	Paletta per mescolare	Per preparare zuppe, impastare o mescolare gli ingredienti in modo che non si attacchino al fondo durante la cottura a temperatura.	Per agganciare la paletta di mescolatura basta inserirla direttamente nell'albero motore del barattolo.
	Lama	Per tritare, tritare il ghiaccio e grattugiare gli alimenti.	Per agganciare la lama basta inserirla direttamente nell'albero motore del barattolo.
	Cestino vaporiera	Per cucinare ricette a vapore	Per fissare il cestello del vapore è sufficiente inserirlo direttamente all'interno del barattolo. Per rimuoverlo, utilizzare la linguetta sul fondo della spatola inserendola nel manico metallico del cestello per la cottura a vapore e tirando delicatamente verso l'alto. Fai attenzione, perché farà caldo.
	Spatola	Per abbassare gli ingredienti dalle pareti della ciotola ed estrarre il cestello per la cottura a vapore (Fig. J)	N/A
	Cestino vaporiera profondo	Per cuocere a vapore gli ingredienti a due altezze. Può essere utilizzato durante la cottura degli ingredienti nel recipiente, sfruttando il vapore che essa genera.	Per montare il cestello profondo per la cottura a vapore, rimuovere prima il coperchio del frullatore. Successivamente posizionare il cestello profondo per la cottura a vapore facendo combaciare le alette laterali con gli alloggiamenti. Il "clic" udibile significa che è stato posizionato correttamente. Se si vuole cuocere a due altezze, posizionare il cestello basso per la cottura a vapore subito sopra il cestello per la cottura a vapore profondo.
	Robot da cucina	Per affettare, tagliare, macinare e mescolare gli ingredienti. L'affettatrice del robot da cucina ha due lati diversi progettati per vari scopi di cottura e puoi passare da uno all'altro a tuo piacimento	Per agganciare l'affettatrice del processore di alimenti è necessario inserire prima l'accessorio dell'albero motore e poi il coperchio del processore di alimenti. Utilizzare lo spintore per introdurre gli ingredienti.

	Accessorio per l'albero motore	Per montare l'affettatrice del robot da cucina	Per fissare l'accessorio albero motore è sufficiente inserirlo direttamente all'interno del barattolo.
	Bicchiere dosatore	Per misurare liquidi fino a 30 ml	N/A

Tutti gli accessori e il recipiente possono essere lavati in lavastoviglie (Fig. I).

ISTRUZIONI PER L'USO

MENU DELL'INTERFACCIA UTENTE PRINCIPALE

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

RICETTE AUTOMATICHE

Premere il pulsante “Ricette automatiche” sullo schermo dal menu iniziale. Scorrere lo schermo o ruotare la manopola per visualizzare tutte le ricette. È inoltre possibile cercare in ordine alfabetico la ricetta desiderata facendo clic sull'icona “A-Z”, cercare per parola specifica una ricetta facendo clic sulla lente di ingrandimento o cercare le ricette per tipo facendo clic sull'icona di gestione della classificazione (Fig. L).

Puoi trovare nuove ricette cliccando su “Ricette online”. Da lì, puoi selezionare le ricette che desideri scaricare e quindi premere l'icona “Download”.

L'apparecchio consente di salvare le ricette preferite e di accedere alla cronologia delle ricette cucinate facendo clic sul menu a 3 righe.

Dopo aver effettuato la scelta, lo schermo visualizzerà tutte le informazioni sulla ricetta. È possibile controllare l'elenco degli ingredienti, la descrizione della cottura, l'elenco degli accessori necessari. Premere l'icona “Avvia la cottura” per avviare la ricetta interattiva. (Fig. M)

COTTURA MANUALE

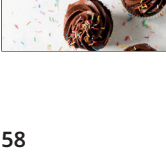
Premere il tasto “Cottura manuale” della schermata del menu iniziale. Sullo schermo apparirà l'opzione per impostare temperatura, tempo, velocità e direzione (sinistra e destra). (Fig. N)

Impostazione	Min	Max
Temperatura	0°C	130°C
Tempo	1 minuto	1h 30 minuti
Velocità (senza temperatura)	0	12
Velocità (con temperatura)	0	3

Dopo aver terminato l'impostazione, premere l'icona “Start” sullo schermo e l'apparecchio inizierà a funzionare. Una volta avviato il processo di cottura il display mostrerà la temperatura attuale del cibo dell'apparecchio in funzione. L'icona sullo schermo cambierà in “Pausa”. È possibile modificare questi parametri in qualsiasi momento senza fermare l'apparecchio. Premere l'icona “Pausa” se si desidera fermare l'apparecchio, modificare uno dei parametri e continuare la cottura. Premere “Stop” per arrestare definitivamente l'apparecchio.

PROGRAMMI AUTOMATICI

Premere il pulsante “Programmi automatici” sullo schermo del menu iniziale. È possibile selezionare tra 15 funzioni preimpostate per diversi scopi di cottura (Fig.O)

Foto	Funzione	Intervallo di temperatura	Intervallo di tempo	Intervallo di velocità	Altri
	Cottura manuale	0-130°C	0-90 minuti (velocità 0-6) 0-10 minuti (velocità 7-12)	0-12 (senza temperatura) 0-3 (con temperatura) 0-3 (opposta)	Destra o Sinistra (opposta)
	Scala	N/A	N/A	N/A	Max 5Kg Intervallo 1 g
	Bollire	100°C	Terminare il lavoro dopo aver raggiunto la temperatura dell'acqua preimpostata	0-1	Destra o Sinistra (opposta)
	Braciola	0°C	10 secondi - 4 minuti	1-12	Solo a destra
	Cottura lenta	37-95°C	0-8 ore	1	Destra o Sinistra (opposta)
	Impasto	0-37°C	2-4 minuti	1-3	Solo a destra
	Cottura a vapore	Basso/Medio/Elevato (rappresentato dall'icona del fuoco)	1-60 minuti	0-3	Destra o Sinistra (opposta)
	Robot da cucina	0°C	10 secondi - 1 minuto	4-6	Solo a destra
	Turbo	N/A	Tenere premuto il pulsante, dopo un secondo inizia a ruotare per 3 secondi. Dopo 3 secondi si ferma per 1 secondo e poi gira di nuovo per altri 3 secondi.	Velocità massima	Il ciclo si ripete finché non si rilascia il pulsante.
	Cottura del riso	100°C	0-40 minuti	1	Solo a sinistra (opposta)
	Emulsionare	0-37°C	30 secondi - 10 minuti	1-4	Solo a destra

	Puree (Purea)	0°C	0-2 minuti	8	Solo a destra
	Arrosto	0-130°C	0-14 minuti	1	Solo a sinistra (opposta)
	Smoothie (Frullato)	0°C	0-2 minuti	10	Solo a destra
	Sottovuoto	40-85°C	0-12 ore	1	Solo a sinistra (opposta)

SCARICA LE NUOVE RICETTE

Premi “Scarica nuove ricette” che si trova nel menu dell’interfaccia utente principale per cercare se sono disponibili aggiornamenti di nuove ricette. Da lì, scaricherai tutto il pacchetto di ricette premendo l’icona “Download”.

Se non desideri scaricare tutto il pacchetto, puoi anche trovare nuove ricette nel menu “Ricette automatiche” cliccando su “Ricette online”. Da lì, puoi selezionare le ricette che desideri scaricare e quindi premere l’icona “Download”.

IMPOSTAZIONI SULLA BARRA DEI MENU IN ALTO

 **Iniciar sesión** Accesso: Registrati per vivere un’esperienza completa con il tuo robot.

 **Wi-Fi:** accedi a questa impostazione per connettere il robot da cucina alla tua rete Wi-Fi. Per scaricare o aggiornare le ricette è necessaria una connessione Wi-Fi. Una volta scaricate le ricette sul tuo robot, non è più necessario essere connesso al Wi-Fi per cucinare i tuoi piatti preferiti.

 **Notifiche:** Rimani aggiornato con le ultime notizie sul tuo robot.

 **Impostazioni:** Accedi a questa sezione per view la cronologia delle tue ricette, controllare l’elenco delle tue ricette preferite, accedere a suggerimenti utili e indicazioni sulla funzionalità del tuo robot (Fig. P) e gestire le impostazioni del robot. Qui puoi cambiare la lingua, connetterti al Wi-Fi, regolare la luminosità, accedere al tuo account utente, ripristinare le impostazioni di fabbrica, controllare la versione del software del tuo robot o scaricare l’app mobile. (Fig Q)

PULIZIA

1. Prima di pulire l’apparecchio, spegnere l’apparecchio e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
2. Svitare la ghiera e rimuovere tutte le parti dell’accessorio.
3. Tutti gli accessori e il recipiente possono essere lavati in lavastoviglie!
4. Durante l’utilizzo dell’apparecchio, mantenere sempre i perni di contatto sulla parte inferiore del recipiente puliti e asciutti! Pulire i perni di contatto sulla parte inferiore del recipiente con un panno asciutto!
5. Non utilizzare mai oggetti appuntiti o affilati per la pulizia poiché ciò potrebbe danneggiare parti funzionali o intaccare la sicurezza dell’apparecchio.
6. La lama è molto affilata! Maneggiarla con cura.
7. Lavare tutte le parti con acqua calda e sapone. Pulirle immediatamente dopo l’uso. Sciacquarle con acqua calda pulita e asciugarle immediatamente.
8. Si raccomanda di lubrificare la lama con olio vegetale.
9. Pulire il corpo principale dell’apparecchio soltanto con un panno morbido e umido.
10. **FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA:** Se la ciotola e la lama sono difficili da pulire si può aggiungere acqua calda insaponata nel recipiente e mettere l’apparecchio in funzione a velocità 1 per alcuni secondi.

11. Quando c'è un segno di bruciatura sul fondo della brocca del frullatore, mettere dell'acido citrico o dei limoni in acqua, riscaldare per 5 minuti e poi rimuovere il segno di bruciatura con uno straccio.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO



Il presente prodotto è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui dispositivi elettrici ed elettronici, nota come WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment), fornisce il quadro giuridico applicabile nell'Unione europea per lo smaltimento e il riutilizzo dei rifiuti di dispositivi elettronici ed elettrici. Non smaltire il presente prodotto nella spazzatura indifferenziata, ma rivolgersi al centro di smaltimento di rifiuti elettrici ed elettronici più vicino.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



B&B TRENDS SL. con la presente dichiara che questo robot da cucina, modello Totalchef RK10, è conforme alla Direttiva 2014/53/UE sulle apparecchiature radio. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: www.ufesa.es

Le informazioni sul consumo di energia in modalità OFF e standby, nonché in modalità standby in rete dell'apparecchio ai sensi del Regolamento UE 2023/826, sono disponibili al seguente link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

DEUTSCH

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR UFESA ENTSCIEDEN HABEN. WIR HOFFEN, DASS DAS PRODUKT ZU IHRER ZUFRIEDENHEIT FUNKTIONIERT..

ACHTUNG

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANWEISUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS GERÄT IN BETRIEB NEHMEN. BEWAHREN SIE DIESE AN EINEM SICHEREN ORT ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF.

BESCHREIBUNG

- | | |
|---|--|
| 1. Einfülldeckel | 31. Online-Rezepte |
| 2. Mixer-Deckel | 32. Benutzerkonto |
| 3. Dichtung des Mixerdeckels | 33. WiFi |
| 4. Schneebesen | 34. Benachrichtigungen |
| 5. Rührpaddel | 35. Rezepte herunterladen |
| 6. Messer | 36. Zutatenliste |
| 7. Dampfkorb | 37. Beschreibung der Rezepte |
| 8. Schüssel | 38. Zubehörliste |
| 9. Stromkabel | 39. Turbo |
| 10. Hauptschalter | 40. Gewicht |
| 11. Hauptgerät | 41. Temperatureinstellung |
| 12. Anzeigebildschirm | 42. Zurücksetzen auf Standardeinstellung |
| 13. Spachtel | 43. Zeiteinstellung |
| 14. Messbecher | 44. Geschwindigkeitseinstellung |
| 15. Dichtung des tiefen Dampfkorbs | 45. Starttaste |
| 16. Tiefer Dampfkorb | 46. Einstellung der Steuerung |
| 17. Flacher Dampfkorb | 47. Einstellung |
| 18. Dampfkorbdeckel | 48. Historie des Kochens |
| 19. Antriebswelle | 49. Beliebte Rezepte |
| 20. Küchenmaschinen-Schneider | 50. Roboter-Einstellungen |
| 21. Dichtung des Küchenmaschinendeckels | 51. Hilfe (FAQ) |
| 22. Küchenmaschinen-Deckel | 52. Datenschutzbestimmungen |
| 23. Speiseschieber | 53. Sprache |
| 24. Automatische Rezepte | 54. WiFi |
| 25. Automatische Programme | 55. Helligkeit |
| 26. Manuelles Kochen | 56. Benutzerkonto |
| 27. Neue Rezepte herunterladen | 57. Werkseinstellungen wiederherstellen |
| 28. Rezepte Klassifizierung | 58. Über |
| 29. Sortier-Filter | 59. App herunterladen |
| 30. Suchtaste | 60. Aktualisierung der Rezepturen |

SICHERHEITSHINWEISE

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Die Betriebszeiten des Zubehörs, die in den entsprechenden Abschnitten des Handbuchs angegeben sind, müssen eingehalten werden. Gehen Sie bei der Reinigung entsprechend dem Wartung- und Reinigungsabschnitt dieses Handbuchs vor. **Warnung: Verletzungsgefahr bei unsachgemäßem Gebrauch!** Beim Umgang mit den scharfen Messern, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer gegossen werden, da sie aufgrund einer plötzlichen Dampferzeugung aus dem Gerät geschleudert werden können. Der Mixer muss immer von der Stromversorgung getrennt werden, wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung. Das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen, bevor das Zubehör ausgetauscht wird oder Teile, die sich während des Gebrauchs bewegen, angefasst werden. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und sein Kabel müssen außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden. Haushaltsgeräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch

des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Um die Dichtungswirkung des Mixmesser zu gewährleisten, lassen Sie das Mixmesser bitte nicht ohne Belastung 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 wohnungsähnlicher Einrichtungen;
- Pensionsähnlichen Einrichtungen.

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



Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Netzstecker. Die Heizelementoberfläche ist nach dem Gebrauch durch Restwärme heiß.

VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Rücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schalteinrichtung wie z. B. eine Zeitschaltuhr versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird. VORSICHT: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer nehmen.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer Höhe von maximal 2000 m über dem Meeresspiegel vorgesehen.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch konzipiert und sollte unter keinen Umständen für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch verwendet werden. Jede unsachgemäße Verwendung oder Handhabung des Produkts 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 Netzzanschlusskabel darf während des Gebrauchs nicht verschlungen oder um das Gerät gewickelt sein. Das Gerät darf nicht mit nassen Händen und/oder Füßen benutzt oder ein- bzw. ausgesteckt werden. 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. Die Spachtel dient nur dazu, das Futter aus dem Behälter zu entfernen. Benutzen Sie es nicht, während das Messer läuft. Berühren Sie nicht den Deckel des Füllbechers bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei Temperaturen über 60 °C). Im Falle einer Störung oder Beschädigung trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und wenden Sie sich an einen offiziellen technischen Kundendienst. Um Gefahren zu vermeiden, darf das Gerät nicht geöffnet werden. Nur qualifiziertes technisches Personal des offiziellen technischen Kundendienstes der Marke darf Reparaturen oder Eingriffe an dem Gerät durchführen.

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

INSTALLATION

DIE SCHÜSSEL



Das maximale Fassungsvermögen der Schüssel beträgt 4.5 Liter. Verarbeiten Sie nicht mehr als 3 Liter von Speisen! **Vorsicht! Das auf der Schüssel angebrachte Logo „Heiße Oberfläche“:** Weist darauf hin, dass die Schüssel heiß sein kann und immer mit Vorsicht berührt werden sollte!

EINRICHTUNG ZUR ERSTEN VERWENDUNG

Posizionare l'albero motore correttamente bloccato nella brocca (Fig. C). Inserire la brocca nell'unità principale e premere decisamente per bloccarla per bloccarla in posizione. Fare attenzione che Setzen Sie die Antriebswelle korrekt verriegelt in den Krug ein (Abb. C). Setzen Sie den Krug auf das Hauptgerät und drücken Sie ihn fest nach unten, um ihn einzurasten. Achten Sie darauf, dass die „Max“-Anzeige nach hinten zeigt (Abb. D). Wählen Sie das jeweilige Zubehör für die diversen Kochzwecke (Abb. E). Geben Sie die Zutaten oder Wasser in den Krug (Abb. F). Wenn Sie einen Küchenroboter verwenden müssen, bringen Sie den Deckel des Küchenroboters an und geben Sie die Zutaten direkt in den Speiseverteiler. Bringen Sie den Deckel des Mixers, der Küchenroboter oder des Dampfkochers an (Abb. G). Bitte beachten Sie, dass das Gerät nicht funktioniert, wenn der Deckel nicht korrekt aufgesetzt ist, und einen Hinweis in der Anzeige anzeigt wird, um daran zu erinnern, den Deckel aufzusetzen. Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie das Gerät ein (Abb. H).

ZUBEHÖRLISTE

Sie können dieses Gerät als Küchenroboter, Küchenmaschine und Dampfgarer verwenden (Abb. A).
Dieses Gerät wird mit verschiedenen Zubehöerteilen für unterschiedliche Kochzwecke geliefert (Abb. B).
Sie können wählen zwischen:

Foto	Zubehör	Zweck des Kochens	Zusammenbau
	Schneebeise	Zum Emulgieren und Zubereiten von Soßen	Zum Befestigen des Schneebeises stecken Sie ihn einfach direkt auf die Antriebswelle des Glases.
	Rührpaddel	Um Suppe zu bereiten, die Zutaten zu kneten oder zu rühren, damit sie beim Kochen mit Temperatur nicht am Boden kleben bleiben.	Zum Anbringen des Rührwerks stecken Sie es einfach direkt auf die Antriebswelle des Glases.
	Messer	Zum Hacken, Zerkleinern und Reiben von Speisen.	Zum Befestigen des Messers stecken Sie es einfach direkt auf die Antriebswelle.
	Dampfkorb	Zum Kochen von Dampfprezeten	Um den Dampfkorb anzubringen, setzen Sie ihn einfach direkt in das Glas ein. Um ihn zu entfernen, verwenden Sie die Lasche an der Unterseite des Spatels, indem Sie ihn in den Metallgriff des Dampfkorbs einführen und vorsichtig nach oben ziehen. Seien Sie vorsichtig, da es heiß sein wird.
	Spachtel	Um die Zutaten von den Schüsselwänden abzusenken und den Dampfkorb herauszunehmen (Abb. J)	Nicht zutreffend
	Tiefer Dampfkorb	Zum Dämpfen von Zutaten in zwei Höhen. Er kann beim Kochen von Zutaten in der Schüssel verwendet werden, wobei der entstehende Dampf genutzt wird.	Zum Anbringen des tiefen Dampfkorbs nehmen Sie zunächst den Deckel des Mixers ab. Setzen Sie danach den tiefen Dampfkorb so ein, dass die seitlichen Laschen mit den Griffen übereinstimmen. Ein „Klick“ bedeutet, dass es richtig angebracht wurde. Wenn Sie auf zwei Höhen kochen wollen, setzen Sie den flachen Dampfkorb direkt auf den tiefen Dampfkorb.
	Küchenmaschine	Zum Schneiden, Hacken, Mahlen und Mischen von Zutaten. Der Alleschneider für die Küchenmaschine verfügt über zwei verschiedene Seiten, die für verschiedene Kochzwecke ausgelegt sind, und Sie können nach Belieben zwischen ihnen wechseln	Zum Aufsetzen des Küchenroboter-Schneiders müssen Sie zuerst das Antriebswellenzubehör und dann den Deckel des Küchenroboter einsetzen. Verwenden Sie den Schieber, um die Zutaten einzuführen.

	Zubehör für die Antriebswelle	So montieren Sie den Alleschneider für die Küchenmaschine	Das Zubehör für die Antriebswelle wird einfach direkt in das Glas eingesetzt.
	Messbecher	Zur Messung von Flüssigkeiten bis zu 30 ml	Nicht zutreffend

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

BEDIENUNG

MENÜ STARTSEITE UI

Mit diesem Gerät können Sie auf verschiedene Arten kochen. Sie können zwischen Schritt-für-Schritt geführten interaktiven Rezepten, manuellem Kochen, automatischen Funktionen oder dem Herunterladen neuer Rezepte und Aktualisierungen über die WIFI-Verbindung der Datenwolke auswählen. (Abb. K)

AUTOMATISCHE REZEPTE

Drücken Sie die Schaltfläche „Automatische Rezepte“ auf dem Bildschirm des Startmenüs. Schieben Sie den Bildschirm oder drehen Sie den Drehknopf, um alle Rezepte anzuzeigen. Sie können das gewünschte Rezept auch alphabetisch suchen, indem Sie auf das Symbol „A-Z“ klicken, ein Rezept nach einem bestimmten Wort suchen, indem Sie auf die Lupe klicken oder Rezepte nach Typ suchen, indem Sie auf das Symbol für die Sortierung klicken (Abb. L).

Neue Rezepte finden Sie, indem Sie auf „Online-Rezepte“ klicken. Von dort aus können Sie die Rezepte auswählen, die Sie herunterladen möchten, und dann auf das Symbol „Herunterladen“ klicken.

Das Gerät ermöglicht das Speichern von Lieblingsrezepten und den Zugriff auf die Historie der zubereiteten Rezepte durch Anklicken des 3-zeiligen Menü.

Nach der Auswahl zeigt Ihnen der Bildschirm alle Rezeptinformationen an. Sie können die Zutatenliste, die Zubereitungsbeschreibung, und die Liste des benötigten Zubehörs einsehen. Drücken Sie das Symbol „Kochen Start“ um das interaktive Rezept zu starten. (Abb. M)

MANUELLES KOCHEN

Drücken Sie die Taste „Manuelles Kochen“ auf dem Bildschirm im Startmenü. Auf dem Bildschirm werden die Einstellungen für Temperatur, Zeit, Geschwindigkeit und Richtung angezeigt (links und rechts). (Abb. N)

Einstellung	Min	Max
Temperatur	0°C	130°C
Zeit	1 Minute	1h 30 Minuten
Geschwindigkeit (ohne Temperatur)	0	12
Geschwindigkeit (mit Temperatur)	0	3

Nach Abschluss der Einstellungen drücken Sie auf „Start“ und das Gerät wird in Betrieb genommen. Nach Beginn des Garvorgangs zeigt das Display die aktuelle Garguttemperatur des Geräts an. Das Bildschirmsymbol wechselt auf „Pause“. Sie können diese Einstellungen jederzeit ändern, ohne das

Gerät zu stoppen. Drücken Sie das Symbol „Pause“, wenn Sie das Gerät anhalten, einen Parameter ändern und den Kochvorgang fortsetzen möchten. Drücken Sie das Symbol „Stopp“ um das Gerät endgültig zu stoppen.

AUTOMATISCHE PROGRAMME

Drücken Sie die Schaltfläche „Automatische Programme“ auf dem Bildschirm des Startmenüs. Sie können zwischen 15 voreingestellten Funktionen für verschiedene Garzwecke wählen (Abb. O)

Foto	Funktion	Temperaturbereich	Zeitbereich	Geschwindigkeitsbereich	Sonstige
	Manuelles Kochen	0-130°C	0-90 Minuten (Geschwindigkeit 0-6) 0-10 Minuten (Geschwindigkeit 7-12)	0-12 (ohne Temperatur) 0-3 (mit Temperatur) 0-3 (Rückwärts)	Rechts oder Links (Rückwärts)
	Maßstab	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Nicht zutreffend	Max. 5Kg 1g Intervall
	Kochen	100°C	Arbeitsende nach Erreichen der voreingestellten Wassertemperatur	0-1	Rechts oder Links (Rückwärts)
	Hacken	0°C	10 Sekunden - 4 Minuten	1-12	Nur nach rechts
	Langsames Garen	37-95°C	0-8 Stunden	1	Rechts oder Links (Rückwärts)
	Kneten	0-37°C	2-4 Minuten	1-3	Nur nach rechts
	Dampf	Niedrig/Mittel/Hoch, (dargestellt durch das Feuersymbol).	1-60 Minuten	0-3	Rechts oder Links (Rückwärts)
	Robot da cucina	0°C	10 Sekunden - 1 Minute	4-6	Nur nach rechts

	Turbo	Nicht zutreffend	Halten Sie die Taste gedrückt, nach einer Sekunde beginnt sie sich 3 Sekunden lang zu drehen. Nach 3 Sekunden bleibt er für 1 Sekunde stehen und dreht sich dann wieder für weitere 3 Sekunden	Velocità massima	Der Zyklus wird wiederholt, bis die Taste losgelassen wird.
	Cottura del riso	100°C	0-40 Minuten	1	Nur nach linke (rückwärts)
	Emulsionare	0-37°C	30 Sekunden - 10 Minuten	1-4	Nur nach rechts
	Puree (Purea)	0°C	0-2 Minuten	8	Nur nach rechts
	Arrosto	0-130°C	0-14 Minuten	1	Nur nach linke (rückwärts)
	Smoothie (Frullato)	0°C	0-2 Minuten	10	Nur nach rechts
	Sottovuoto	40-85°C	0-12 Stunden	1	Nur nach linke (rückwärts)

NEUE REZEPTE HERUNTERLADEN

Drücken Sie auf „Neue Rezepte herunterladen“ im Menü der Start-UI, um zu suchen, ob es ein Update neuer Rezepte gibt. Von dort aus können Sie das gesamte Rezeptpaket herunterladen, indem Sie auf das Symbol „Download“ klicken.

Wenn Sie nicht das gesamte Paket herunterladen möchten, können Sie auch im Menü „Automatische Rezepte“ neue Rezepte finden, indem Sie auf „Online-Rezepte“ klicken. Von dort aus können Sie die Rezepte auswählen, die Sie herunterladen möchten, und dann auf das Symbol „Herunterladen“ klicken.

EINSTELLUNGEN IN DER OBEREN MENÜLEISTE

 **Iniciar sesión** Einloggen: Registrieren Sie sich, um ein umfassendes Erlebnis mit Ihrem Roboter zu genießen.

 **WLAN:** Greifen Sie auf diese Einstellung zu, um den Küchenroboter mit Ihrem WLAN-Netzwerk zu verbinden. Zum Herunterladen oder Aktualisieren von Rezepten ist eine WLAN-Verbindung erforderlich. Sobald die Rezepte auf Ihren Roboter heruntergeladen wurden, müssen Sie nicht mehr mit

dem WLAN verbunden sein, um Ihre Lieblingsgerichte zuzubereiten.

 Benachrichtigungen: Bleiben Sie auf dem Laufenden mit den neuesten Nachrichten rund um Ihren Roboter.

 Einstellungen: In diesem Bereich können Sie Ihren Rezeptverlauf einsehen, Ihre Liste der Lieblingsrezepte überprüfen, hilfreiche Tipps und Anleitungen zur Funktionalität Ihres Roboters abrufen (Abb. P) und die Einstellungen des Roboters verwalten. Hier können Sie die Sprache ändern, eine WLAN-Verbindung herstellen, die Helligkeit anpassen, in Ihr Benutzerkonto eingeben, auf die Werkseinstellungen zurücksetzen, die Softwareversion Ihres Roboters überprüfen oder die mobile App herunterladen. (Abb. Q)

REINIGUNG

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Schrauben Sie den Schraubring ab und entfernen Sie alle Teile des Aufsatzes.
3. Das gesamte Zubehör und die Schüssel können in der Spülmaschine gereinigt werden!
4. Halten Sie während der Benutzung des Geräts die Kontaktstifte am Boden der Schüssel immer sauber und trocken! Wischen Sie die Kontaktstifte am Boden der Schüssel mit einem trockenen Tuch ab!
5. Verwenden Sie zum Reinigen niemals spitzige oder scharfe Gegenstände, da dies Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen könnte.
6. Das Messer ist sehr scharf! Behandeln Sie diese mit Vorsicht!
7. Waschen Sie alle Teile in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie alle Teile sofort nach Gebrauch. Spülen Sie die Teile mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie diese sofort ab.
8. Wir empfehlen, das Messer mit etwas Pflanzenöl zu schmieren.
9. Wischen Sie das Hauptgerät nur mit einem feuchten, weichen Tuch ab!
10. SELBSTREINIGUNGSFUNKTION: Wenn die Schüssel und das Messer schwer zu reinigen sind, geben Sie etwas heiße Seifenlauge in die Schüssel und lassen Sie das Gerät ein paar Sekunden lang auf Stufe 1 laufen.
11. Wenn der Boden des Mixers verbrannt ist, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitronen in das Wasser, erhitzen Sie es 5 Minuten lang und entfernen Sie dann die Verbrennungsspuren mit einem Tuch.

ENTSORGUNG DES GERÄTS



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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



B&B TRENDS SL. erklärt hiermit, dass dieser Küchenroboter, Modell Totalchef RK10, der Richtlinie 2014/53/EU über Funkanlagen entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter folgender Internetadresse abrufbar: www.ufesa.es

Informationen zum Stromverbrauch im AUS- und Standby-Modus sowie im vernetzten Standby-Modus des Geräts gemäß der EU-Verordnung 2023/826 finden Sie unter dem folgenden Link: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

БЪЛГАРСКИ

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

ОПИСАНИЕ

1. Чаша за пълнене
2. Капак на блендера
3. Уплътнение на капака на блендера
4. Бъркалка
5. Гребло за разбъркване
6. Острие
7. Кошница за пара
8. Купа
9. Захранващ кабел
10. Главен превключвател
11. Основа
12. Екран на дисплея
13. Шпатула
14. Мерителна чашка
15. Уплътнение на дълбоката кошница за пара
16. Кошница за пара, дълбока
17. Плитка кошница за пара
18. Капак за кошницата за пара
19. Задвижващ вал
20. Резачка на хранителния процесор
21. Уплътнение за капака на хранителния процесор
22. Капак на хранителния процесор
23. Избутвач
24. Автоматични рецепти
25. Автоматични програми
26. Ръчно готвене
27. Изтегляне на нови рецепти
28. Класификация на рецептите
29. Филтри за сортиране
30. Бутон за търсене
31. Онлайн рецепти
32. Потребителски акаунт
33. WiFi
34. Известия
35. Изтегляне на рецепти
36. Списък със съставки
37. Описание на рецепта
38. Списък с принадлежности
39. Турбо
40. Тегло
41. Настройка на температурата
42. Възстановяване на настройката по подразбиране
43. Настройка за време
44. Настройка на скоростта
45. Бутон за стартиране
46. Настройка на кормилното управление
47. Настройка
48. История на готвенето
49. Любими рецепти
50. Настройки на работа
51. Помощ (Често задавани въпроси)
52. Политика за поверителност
53. Език
54. WiFi
55. Яркост
56. Потребителски акаунт
57. Възстановяване на фабричните настройки
58. За
59. Изтегляне на приложения
60. Актуализация на рецепти

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност. Спазвайте времето на работа на приставките, посочено в техните специфични раздели на ръководството. При почистване следвайте инструкциите в раздела за поддръжка и почистване на това ръководство.

Предупреждение: потенциално нараняване при неправилна употреба! Трябва да се внимава при работа с острите режещи ножчета, изпразването на купата и по време на почистване. Внимавайте, ако гореща течност бъде изсипана в блендера, тъй като може да се изхвърли от уреда поради внезапно отделяне на пара. Винаги изключвайте блендера от захранването, ако е оставен без надзор и преди сглобяване, разглобяване или почистване. Изключвайте уреда от превключвателя и захранването, преди да сменяте приставки или да приближите части, които се движат по време на употреба. Недопустима е употребата на този уред 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. Забранено е деца да си играят

с уреда. За да осигурите запечатващ ефект на смесващата перка, моля, не оставяйте смесващата перка да работи без блендерът да е зареден. Този уред е предназначен за битова употреба и не е предназначен за използване в приложения като:

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

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



Повърхността се нагрива по време на употреба. Избягвайте разливане върху електрическата връзка. Повърхността на нагриващата част е подложена на остатъчна топлина след употреба.

ВНИМАНИЕ: За да се избегне опасност поради неволно нулиране на термичното изключване, този уред не трябва да се хранва чрез външен превключвател, като таймер, или да се свързва към верига, която редовно се включва и изключва от помощно средство. **ВНИМАНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да го извадите от стойката. Този уред е предназначен за използване на максимална надморска височина от 2000 м над морското равнище.

ВАЖНИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Този уред е предназначен за домашна употреба и при никакви обстоятелства не трябва да се използва за търговски или промишлени цели. Всяка неправилна употреба или неправилно боравене с уреда води до анулиране на гаранцията. Преди да свържете уреда, проверете дали напрежението, посочено на него, съответства на местното мрежово напрежение. Кабелът за свързване към захранването не трябва да бъде заплетен или увит около уреда по време на употреба. Не използвайте уреда и не го включвайте или изключвайте от захранващата мрежа с мокри ръце и/или крака. Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите, и не го използвайте като ръкохватка. Никога не използвайте каквито и да било принадлежности или части от други производители. Вашата гаранция ще стане невалидна, ако са използвани такива принадлежности или части. Почистете старателно частите, които ще влязат в контакт с храна, преди да използвате уреда за първи път. Винаги поставяйте основния уред на равна, суха и чиста повърхност. Никога не оставяйте уреда да работи без надзор.

Шпатулата се използва само за изкарване на храната от купата. Не я използвайте, докато перката работи. Когато обработвате гореща храна (за температура над 60 °C), не докосвайте чашата за пълнене. Изключете уреда незабавно от електрическата мрежа в случай на повреда и се свържете с официална служба за техническа поддръжка. За да предотвратите риск от опасност, не отваряйте уреда. Само квалифициран технически персонал от официалната служба за техническа поддръжка за съответната марка може да извършва ремонт или процедури по уреда.

B&B TRENDS SL. не носи отговорност за щети, нанесени на хора, животни или предмети, поради неспазване на тези предупреждения.

МОНТАЖ

КУПАТА



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

Внимание! Логото „гореща повърхност“ е обозначено върху купата: За да укаже, че маркираният елемент може да бъде горещ и не трябва да се докосва, без да се внимава!

НАСТРОЙКА ПРЕДИ УПОТРЕБА

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

СПИСЪК С ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Можете да използвате този уред като кухненски робот, кухненски робот и уред за готвене на пара (фиг. A).

Уредът включва различни принадлежности за различни готварски цели (фиг. B). Можете да изберете измежду:

Снимка	Приставка	Цел на готвене	Сглобяване
	Бъркалка	За емулгиране и приготвяне на сосове	За да прикрепите телта за разбиване, просто я вкарайте директно в задвижващия вал.
	Гребло за разбъркване	За да пригответе супа, омесете или разбъркайте съставките, така че да не залепнат за основата при готвене с температура	За да прикрепите греблото за разбъркване, просто го вкарайте директно в задвижващия вал.
	Острие	За раздробяване, разбиване на лед и настъргване на храна.	За да прикрепите острието, просто го поставете директно към задвижващия вал на буркана
	Кошница за пара	За приготвяне на рецепти на пара	За да закрепите кошницата за пара, просто я поставете директно в буркана. За да го премахнете, използвайте езичето в долната част на шпатулата, като го поставите в металната дръжка на кошницата за пара и леко го издърпате нагоре. Бъдете внимателни, тъй като ще бъде горещо.
	Шпатула	За да спуснете съставките от стените на купата и да извадите кошницата за пара (фиг. J)	N/A
	Кошница за пара, дълбока	За приготвяне на съставки на пара на две височини. Тя може да се използва, докато готвите съставки в купата, като използвате парата, която генерира.	За да прикрепите дълбоката кошница за пара, първо свалете капака на блендера. След това поставете дълбоката кошница за пара, като внимавате страничните уши да съвпадна с дръжките. Звук на „изщракване“ означава, че е била поставена правилно. Ако искате да готвите на две нива, поставете плитката кошница за пара точно над дълбоката кошница за пара.
	Хранителен процесор	За рязане, раздробяване, смилане и смесване на съставки. Слайсерът за кухненски робот има две различни страни, предназначени за различни цели за готвене, и можете да превключвате между тях, когато ви е удобно	За да прикрепите резачката на хранителния процесор, първо трябва да вкарате приставката за задвижващ вал и след това да поставите капака на хранителния процесор. Използвайте избутвача, за да поставите съставките

	Акcesoар за задвижващия вал	За сглобяване на резачката за кухненски робот	За да закрепите акcesoара за задвижващия вал, просто го поставете директно в буркана.
	Мерителна чашка	За измерване на течности до 30 мл	N/A

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

КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ

НАЧАЛНО МЕНЮ НА ПОТРЕБИТЕЛСКИЯ ИНТЕРФЕЙС (ПИ)

Този уред ви позволява достъп до различни видове готвене с различни цели. Можете да избирате между интерактивни рецепти с ръководство стъпка по стъпка, ръчно готвене, автоматични функции или да изтеглите нови рецепти и актуализации, като използвате WIFI връзка с облак от данни. (Фиг. K)

АВТОМАТИЧНИ РЕЦЕПТИ

Натиснете бутона “Автоматични рецепти” на екрана от началното меню. Плъзнете екрана или завъртете копчето, за да видите всички рецепти. Можете също да търсите желаната рецепта по азбучен ред, като натиснете иконата „А-З“, да търсите по конкретна дума или рецепта, като щракнете върху лупата, или да търсите рецепти по тип, като щракнете върху иконата за управление на сортирането (фиг. L).

Можете да намерите нови рецепти, като кликнете върху “Онлайн рецепти”. Оттам можете да изберете рецептите, които искате да изтеглите, и след това да натиснете иконата “Изтегляне”.

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

След като направите своя избор, екранът ще ви покаже цялата информация за рецептата. Можете да проверите списъка на съставките, описанието на готвенето, списъка на необходимите акcesoари. Натиснете иконата „Започнете да готвите“, за да стартирате интерактивната рецепта. (Фиг. M)

РЪЧНО ГОТВЕНЕ

Натиснете бутона „Ръчно готвене“ на екрана от началното меню. На екрана ще се появи опция за задаване на температура, време, скорост и посока (ляво и дясно). (Фиг. N)

Настройка	Мин	Макс
Температура	0°C	130°C
Време	1 минута	1 час и 30 минути
Скорост (без температура)	0	12
Скорост (с температура)	0	3

След приключване на настройката натиснете „Старт“ и уредът ще заработи. След като процесът на готвене започне, дисплейт ще покаже текущата температура на храната на работещия уред. Иконата на екрана ще се промени на „Pause“ (Пауза). Можете да промените тези параметри по

всяко време, без да спирате уреда. Натиснете иконата „Pause“ (Пауза), ако искате да спрете уреда, променете който и да е от параметрите и продължете с готвенето. Натиснете „Стоп“, за да спрете трайно уред.

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ

Натиснете бутона „Автоматични програми“ на екрана от началното меню. Можете да избирате между 15 предварително зададени функции за различни цели на готвене (Фиг.О)

Снимка	Функция	Температурен обхват	Времеви диапазон	Диапазон на скоростта	Други
	Ръчно готвене	0-130°C	0-90 минути (скорост 0-6) 0-10 минути (скорост 7-12)	0-12 (без температура) 0-3 (с температура) 0-3 (Обратно)	Дясно или наляво (Обратно)
	Мащаб	N/A	N/A	N/A	Макс. 5 кг Интервал от 1 г
	Сварете	100°C	Прекратяване на работата след достигане на предварително зададената температура на водата	0-1	Дясно или наляво (Обратно)
	Нарежете	0°C	10 секунди - 4 минути	1-12	Само правилната посока
	Бавно готвене	37-95°C	0-8 часа	1	Дясно или наляво (Обратно)
	Месене	0-37°C	2-4 минути	1-3	Само правилната посока
	Пара	Ниско/Средно/Високо (представена с икона на огън)	1-60 минути	0-3	Дясно или наляво (Обратно)
	Хранителен процесор	0°C	10 секунди - 1 минута	4-6	Само правилната посока

	Турбо	N/A	Задръжете бутона, след една секунда той ще започне да се върти в продължение на 3 секунди. След 3 секунди спира за 1 секунда и след това се завърта отново за още 3 секунди	Velocità massima	Цикълът се повтаря, докато бутонът бъде освободен.
	Готвене на ориз	100°C	0-40 минути	1	Само лява (обратна) посока
	Емулгиране	0-37°C	30 секунди - 10 минути	1-4	Само правилната посока
	Puree (Пюре)	0°C	0-2 минути	8	Само правилната посока
	Печене	0-130°C	0-14 минути	1	Само лява (обратна) посока
	Smoothie (Смути)	0°C	0-2 минути	10	Само правилната посока
	Вакуумно готвене	40-85°C	0-12 часа	1	Само лява (обратна) посока

ИЗТЕГЛЯНЕ НА НОВИ РЕЦЕПТИ

Натиснете “Изтегляне на нови рецепти”, намиращо се в менюто на началния потребителски интерфейс, за да потърсите дали има актуализация на нови рецепти. Оттам ще изтеглите целия пакет с рецепти, като натиснете иконата “Изтегляне”.

Ако не желаете да изтеглите целия пакет, можете също да намерите нови рецепти в менюто “Автоматични рецепти”, като кликнете върху “Онлайн рецепти”. Оттам можете да изберете рецептите, които искате да изтеглите, и след това да натиснете иконата “Изтегляне”.

НАСТРОЙКИ В ГОРНАТА ЛЕНТА С МЕНЮТА

 **Iniciar sesión** Вход: Регистрирайте се, за да се насладите на пълноценно изживяване с вашия робот.

 **Wi-Fi:** достъп до тази настройка, за да свържете кухненския робот към вашата Wi-Fi мрежа. Необходима е Wi-Fi връзка за изтегляне или актуализиране на рецепти. След като рецептите бъдат изтеглени на вашия робот, вече не е необходимо да сте свързани с Wi-Fi, за да готвите любимите си ястия.

 **Известия:** Бъдете в крак с последните новини за вашия робот.

 **Настройки:** Влезте в този раздел, за да видите историята на вашите рецепти, да проверите списъка си с любими рецепти, да получите достъп до полезни съвети и насоки за функционалността на вашия робот (фиг. Р) и да управлявате настройките на робота. Тук можете

да промените езика, да се свържете с Wi-Fi, да регулирате яркостта, да влезете в потребителския си акаунт, да възстановите фабричните настройки, да проверите версията на софтуера на вашия робот или да изтеглите мобилното приложение. (Фиг. Q)

ПОЧИСТВАНЕ

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

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА



Този продукт отговаря на Европейската директива 2012/19/ЕС за електрически и електронни устройства, известна като WEEE (отпадъчно електрическо и електронно оборудване), осигуряваща правната рамка, приложима в Европейския съюз за изхвърляне и повторна употреба на отпадъчни електронни и електрически устройства. Не изхвърляйте този продукт с битовата смет, вместо това го отнесете до най-близкия център за събиране на електрически и електронни отпадъци..

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ



B&B TRENDS SL. с настоящото декларира, че този кухненски робот, модел Totalchef RK10, отговаря на Директива 2014/53/ЕС относно радиооборудването. Пълният текст на ЕС декларацията за съответствие е достъпен на следния интернет адрес: www.ufesa.es

Информация за консумацията на електроенергия в режимите на изключване и готовност, както и в мрежовия режим на готовност на уреда съгласно Регламент 2023/826 на ЕС, можете да намерите на следния линк: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

بقطعة قماش جافة!

٥. تجنب استخدام أشياء مدمبة أو حادة للتنظيف إذ قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الأجزاء المهمة بالجهاز أو التأثير على سلامة الجهاز.
٦. السكين حادة للغاية! توخ الحذر أثناء استخدامها!
٧. اغسل جميع الأجزاء بالماء الساخن والصابون. نظف جميع الأجزاء بعد الاستخدام مباشرةً. اشطف أجزاء الجهاز بالماء الساخن وجففها على الفور.
٨. يُوصى بدهن السكين باستخدام زيت نباتي.
٩. امسح الجهاز الرئيسي فقط باستخدام قطعة قماش ناعمة مبللة!
١٠. وظيفة التنظيف الأوتوماتيكي: إذا كان من الصعب تنظيف الوعاء والشفرة، يمكنك إضافة بعض الماء الساخن والصابون في الوعاء وتشغيل الجهاز على السرعة ١ لبضع ثوانٍ.
١١. عند وجود آثار حرق على قاع إبريق الخلاط، ضع كمية من حامض الستريك أو الليمون في الماء، وقم بتسخينه لمدة ٥ دقائق، ثم قم بإزالة آثار الحرق باستخدام ممسحة.

التخلص من المنتج

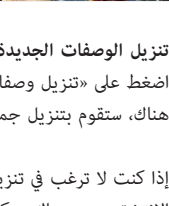
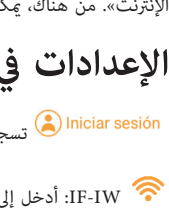
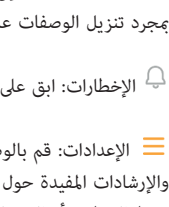
يتوافق هذا المنتج مع التوجيه الأوروبي ٩١/٢١٠٢/الاتحاد الأوروبي بشأن الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، المعروف باسم EEEW (نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية)، الذي يحدد الإطار القانوني المطبق في الاتحاد الأوروبي للتخلص من نفايات الأجهزة الإلكترونية والكهربائية وإعادة استخدامها. لا تتخلص من هذا المنتج في سلة المهملات، وبدلاً من ذلك توجه إلى مركز جمع النفايات الإلكترونية والكهربائية الأقرب إلى منزلك.

إعلان المطابقة

تُقر شركة LS SDNERT B&B بموجب هذا بأن روبوت المطبخ، طراز ٠١KR FEHCLATOT، متوافق مع توجيه UE/٣٥/٤١٠٢ الخاص بمعدات الراديو. النص الكامل لإقرار المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي متاح على عنوان الإنترنت التالي: SE.ASEFU.WWW



يمكن العثور على معلومات حول استهلاك الطاقة في وضعي إيقاف التشغيل والاستعداد، وكذلك في وضع الاستعداد المتصل بالشبكة للجهاز وفقاً لائحة الاتحاد الأوروبي ٦٢٨/٣٢٠٢ على الرابط التالي: <https://ufesa.es/pages/ecodesign-info>

تكرر الدورة حتى يتم تحرير الزر.	السرعة القصوى	اضغط مع الاستمرار على الزر، وبعد ثانية واحدة يبدأ في الدوران لمدة ٣ ثوانٍ. بعد ٣ ثوانٍ يتوقف لمدة ثانية واحدة ثم يدور مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ أخرى	لا ينطبق	توربو	
الاتجاه الأيسر (العكسي) فقط	١	٠٠٤ دقيقة	٠٠١ درجة مئوية	طبخ الأرز	
الاتجاه الصحيح فقط	١-٤	٠٣ ثوانٍ - ٠١ دقائق	٧٣-٠٠ درجة مئوية	استحلاب	
الاتجاه الصحيح فقط	٨	٠٠٢ دقيقة	٠٠ درجة مئوية	«هريس» EERUP	
الاتجاه الأيسر (العكسي) فقط	١	٠٠٤١ دقيقة	٠٣١-٠٠ درجة مئوية	تحمير	
الاتجاه الصحيح فقط	٠١	٠٠٢ دقيقة	٠٠ درجة مئوية	«سموذي» EIHTOOMS	
الاتجاه الأيسر (العكسي) فقط	١	٢١-٠٠ ساعة	٠٤-٥٨ درجة مئوية	الطهي بتقنية سوفيد أو تحت التفريغ	

تنزيل الوصفات الجديدة

اضغط على «تنزيل وصفات جديدة» الموجودة في قائمة واجهة المستخدم الرئيسية للبحث عما إذا كان هناك أي تحديث للوصفات الجديدة. من هناك، ستقوم بتنزيل جميع حزم الوصفات بالضغط على أيقونة «تنزيل».

إذا كنت لا ترغب في تنزيل الحزمة بأكملها، فيمكنك أيضًا العثور على وصفات جديدة في قائمة «الوصفات التلقائية» بالنقر فوق «وصفات عبر الإنترنت». من هناك، يمكنك تحديد الوصفات التي تريد تنزيلها ثم الضغط على أيقونة «تنزيل».

الإعدادات في شريط القائمة العلوي

 تسجيل الدخول: سجل الدخول للاستمتاع بتجربة متكاملة مع روبوت المطبخ الخاص بك.

 IF-IW: أدخل إلى هذا الإعداد لتوصيل روبوت المطبخ بشبكة IF-IW الخاصة بك. يلزم وجود اتصال IF-IW لتنزيل الوصفات أو تحديثها. بمجرد تنزيل الوصفات على الروبوت الخاص بك، لم تعد بحاجة إلى الاتصال بشبكة IF-IW لطهي أطباقك المفضلة.

 الإخطارات: ابق على اطلاع بآخر الأخبار حول روبوت المطبخ الخاص بك.

 الإعدادات: قم بالوصول إلى هذا القسم لعرض سجل الوصفات الخاص بك، والتحقق من قائمة الوصفات المفضلة لديك، والوصول إلى النصائح والإرشادات المفيدة حول وظائف الروبوت الخاص بك (الشكل P) وإدارة إعدادات الروبوت. هنا يمكنك تغيير اللغة أو الاتصال بشبكة IF-IW أو ضبط السطوع أو الدخول إلى حساب المستخدم الخاص بك أو إعادة التعيين إلى إعدادات المصنع أو التحقق من إصدار برنامج الروبوت الخاص بك أو تنزيل تطبيق الهاتف المحمول. (الشكل Q)

التنظيف

١. قبل تنظيف الجهاز، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابس من المقبس.
٢. قم بفك حلقة المسمار وإزالة جميع أجزاء الملحق.
٣. يمكن تنظيف جميع الملحقات والصحن أيضًا في غسالة الأطباق!
٤. أثناء استخدام الجهاز، احرص دائمًا على تنظيف مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء وتجفيفها! امسح مسامير الربط الموجودة في قاع الوعاء.

يسمح لك الجهاز بحفظ الوصفات المفضلة والوصول إلى سجل الوصفات المطبوخة من خلال النقر على قائمة الـ ٣ أسطر. بعد اختيارك ستظهر لك الشاشة جميع معلومات الوصفة. يمكنك التحقق من قائمة المكونات، ووصف الطهي، وقائمة الملحقات اللازمة. اضغط على أيقونة «بدء الطهي» لبدء الوصفة التفاعلية. (الشكل M)

الطهي اليدوي

اضغط على زر ”الطهي اليدوي“ على الشاشة من القائمة الرئيسية للبدء. ستعرض الشاشة خيار ضبط درجة الحرارة والوقت والسرعة والاتجاه (اليسار واليمين). (الشكل N)

الإعدادات	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الحرارة	درجة مئوية °C	٣١ درجة مئوية
المدة	١ دقيقة	١ ساعة ٠٣ دقيقة
السرعة (بدون درجة حرارة)	٠	٢١
السرعة (مع درجة الحرارة)	٠	٣

بعد الانتهاء من الإعداد اضغط على «ابدأ» وسيعمل الجهاز بمجرد بدء عملية تجهيز الطعام، ستعرض الشاشة درجة حرارة الطعام الحالية داخل الجهاز قيد الاستخدام. سوف تتغير أيقونة الشاشة إلى وضع «التوقف المؤقت». يمكنك تغيير هذه البارامترات في أي وقت دون إيقاف الجهاز. اضغط على أيقونة «إيقاف مؤقت» إذا كنت تريد إيقاف الجهاز، قم بتغيير أي من البارامترات واستمر في الطهي. اضغط على «إيقاف» لإيقاف الجهاز بالتأكيد.

برامج أوتوماتيكية

اضغط على زر «البرامج التلقائية» على الشاشة من القائمة الرئيسية لبدء التشغيل. يمكنك الاختيار من بين ٥١ وظيفة محددة مسبقًا لأغراض طهي مختلفة (الشكل O)

أخرى	نطاق السرعة	نطاق درجة الحرارة	نطاق درجة الحرارة	الوظيفة	أخرى
	الطهي اليدوي	٠٣١-٠٠ درجة مئوية	٠٩-٠٠ دقيقة (السرعة ٦-٠٠) ٠١-٠٠ دقائق (السرعة ٢١-٧)	٢١-٠٠ (بدون درجة حرارة) ٣٠٠ (مع درجة الحرارة) ٣٠٠ (العكس)	اليمن أو اليسار (العكس)
	ميزان	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	٥ كجم كحد أقصى فاصل ١ جرام
	غلي	٠٠١ درجة مئوية	إنهاء العمل بعد الوصول إلى درجة حرارة الماء المحددة مسبقاً	٠٠١	اليمن أو اليسار (العكس)
	التقطيع	٠ درجة مئوية	الرئيسية	١-٢١	الاتجاه الصحيح فقط
	الطهي البطيء	٧٣-٥٩ درجة مئوية	الرئيسية	١	اليمن أو اليسار (العكس)
	العجين	٧٣-٠٠ درجة مئوية	الرئيسية	١-٣	الاتجاه الصحيح فقط
	بخار	متنخفض/متوسط/عال (ممثل بأيقونة النار)	الرئيسية	٠-٣	اليمن أو اليسار (العكس)
	محضر الطعام	٠ درجة مئوية	الرئيسية	٤-٦	الاتجاه الصحيح فقط

تركيب سلة الطهي بالبخار العميقة، قم أولاً بإزالة غطاء الخلاط. بعد ذلك، ضع سلة الطهي بالبخار العميقة بحيث تتطابق الأسنة الجانبية مع المقابض. صوت «النقر» يعني أنه تم وضعه بشكل صحيح. إن كنت تريد الطهي على ارتفاعين، فضع سلة الطهي بالبخار السطحية بالكاد أعلى من سلة الطهي بالبخار العميقة.	تُستخدم لتبخير المكونات على مستويين. يمكن استخدامها أثناء طهي المكونات في الصحن، مع الاستفادة من البخار الذي تولده	سلة الطهي بالبخار العميقة	
تركيب قطعة معالج الطعام، يجب أولاً إدخال ملحق عمود التدوير ثم غطاء معالج الطعام. استخدم الدفّاع لإدخال المكونات.	لتقطيع وفرم وطحن وخلط المكونات. يحتوي قرص تقطيع محضر الطعام على وجهين مختلفين مصممين لأغراض طهي متعددة، ويمكنك التبديل بينهما حسب الحاجة	محضر الطعام	
تركيب ملحق عمود التدوير، قم بإدخاله مباشرة داخل الإبريق.	يُستخدم لتركيب قطعة معالج الطعام	ملحق عمود التدوير	
لا ينطبق	سُستخدم لقياس السوائل حتى ٠.٣ مل	كوب قياس	

يمكن غسل جميع الملحقات والوعاء في غسالة الأطباق (الشكل I)

كيفية الاستخدام

قائمة واجهة المستخدم الرئيسية

يتيح لك هذا الجهاز إمكانية الوصول إلى أنواع مختلفة من الطهي لأغراض متعددة. يمكنك الاختيار من بين الوصفات التفاعلية الموجهة خطوة بخطوة أو الطهي اليدوي أو الوظائف التلقائية أو تنزيل الوصفات الجديدة والتحديثات باستخدام اتصال الواي فاي السحابي للبيانات (الشكل K)

وصفات تلقائية

اضغط على زر «الوصفات التلقائية» على الشاشة من القائمة الرئيسية لبدء التشغيل. حرك الشاشة أو أدر المقبض لعرض جميع الوصفات. يمكنك أيضًا البحث عن الوصفة المرغوبة أيقونة «أي-»، أو البحث عن وصفة بكلمة معينة عن طريق النقر على العدسة المكبرة أو البحث عن الوصفات حسب النوع بالنقر على أيقونة إدارة الفرز (الشكل L). يمكنك العثور على وصفات جديدة من خلال النقر على «وصفات عبر الإنترنت». من هناك، يمكنك تحديد الوصفات التي تريد تنزيلها ثم الضغط على أيقونة «تنزيل».

تتصلب شركة LS SDNERT B&B من أي مسؤولية عن الأضرار التي قد تحدث للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، بسبب عدم مراعاة هذه التحذيرات.

التركيب

الوعاء

السعة القصوى للوعاء هي ٥,٤ لترات. تجنب تجهيز الطعام الذي يحتاج إلى سعة تتجاوز ٣ لتر!

تنبيه!



رمز «سطح ساخن» المرسوم على الوعاء:

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

الإعداد قبل الاستخدام

ثبت عمود التدوير بشكل صحيح ومحكم داخل الإبريق (الشكل ج). أدخل الإبريق في الوحدة الرئيسية واضغط لأسفل بقوة لتثبيته في مكانه. تأكد من أن مؤشر علامة «XAM» «الحد الأقصى» يكون في الجهة الخلفية (الشكل د). اختر ملحقات أخرى استيفاءً لغرض طهي مختلف (الشكل هـ). أضف المكونات أو الماء إلى الإبريق (انظر الشكل و). إذا كنت بحاجة إلى استخدام معالج الطعام، فقم بتوصيل غطاء معالج الطعام وضع المكونات مباشرة في موزع الطعام. قم بتركيب غطاء الخلط أو غطاء محضر الطعام أو القدر البخاري (الشكل ز). يُرجى العلم بأن الجهاز لن يعمل إذا لم يتم وضع الغطاء بشكل صحيح وسيظهر إشعار على الشاشة بترك الغطاء مثبتاً. قم بتوصيل كابل الطاقة بالقاعدة الرئيسية وابدأ التشغيل (الشكل ح).

قائمة الملحقات

يمكنك استخدام هذا الجهاز كروبوت مطبخ وحضر طعام وقدر بخاري (الشكل أ). يحتوي هذا الجهاز على ملحقات مختلفة لأغراض الطهي المتعددة (الشكل ب). يمكنك الاختيار ما بين:

الصورة	الملحق	الغرض من الطبخ	التجميع
	المخفقة	لتحضير الصلصات واستحلابها	لتركيب المخفقة، أدخلها مباشرة في عمود التدوير
	مضرب التقليب	لعمل الحساء، وعجن أو قلب المكونات حتى لا تلتصق بالقاعدة عند الطهي بدرجة حرارة.	لتركيب مضرب التقليب، أدخله مباشرة في عمود التدوير داخل الإبريق.
	السكين	لفرم الطعام وسحق الثلج وبشره	لتركيب السكين، أدخلها مباشرة في عمود التدوير داخل الإبريق
	سلة الطهي البخار	لطهي وصفات البخار	لتركيب سلة الطهي البخار، أدخلها مباشرة في الإبريق. لإزالته، استخدم اللسان الموجود في أسفل الملوقة عن طريق إدخاله في المقبض المعدني لسلة التبخير ثم اسحبه بلطف لأعلى. كن حذراً، حيث سيكون ساخناً.
	ملوق	تُستخدم لإنزال المكونات من جدران الإناء وإخراج سلة التبخير (الشكل I).	لا ينطبق

تعليمات السلامة

في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة، أو وكيل الخدمة، أو ما يمثله من الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.

التزم بمرات تشغيل الملحقات على النحو المحدد في كل قسم من أقسام الدليل.
تابع وفقاً لقسم الحفظ والتنظيف في هذا الدليل من أجل التنظيف.

تحذير: قد تتعرض لخطر الإصابة نتيجة إساءة الاستخدام!

يجب توخي الحذر عند التعامل مع سكاكين القطع الحادة، وإفراغ الإناء وأثناء التنظيف.
كن على حذر إذا تم صب سائل ساخن في الخلاط حيث أنه قد يتم لفظه خارج الجهاز بسبب البخار المفاجئ.

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

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

لا يُسمح للأطفال باستخدام هذا الجهاز. يحفظ الجهاز والسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال. يُمكن للأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو تلقوا تعليمات لاستخدام الجهاز بطريقة آمنة وكانوا يفهمون المخاطر المتضمنة.

لا يُسمح للأطفال باللعب بالجهاز. لضمان الإغلاق المحكم لسكين الخلط، يُرجى عدم ترك سكين الخلط يعمل بدون حمل.

هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي وليس مخصصاً 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.

يجب عدم غمر الجهاز في الماء. لا تغمر الجهاز الرئيسي أبداً بالماء أو بأي سائل آخر ولا تغسله تحت الصنبور. استخدم قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجهاز.

قد تتعرض الأسطح للسخونة أثناء الاستخدام. تجنب سكب أي سوائل على الموصل. 

يتعرض سطح جهاز التسخين للحرارة المتبقية بعد الاستخدام.

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

تنبيه: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالته من حامله.

هذا الجهاز مصمم للاستخدام على ارتفاع ٠٠٠٢ متر كحد أقصى فوق مستوى سطح البحر.

تحذيرات مهمة

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي، وينبغي ألا يستخدم مطلقاً للأغراض التجارية أو الصناعية تحت أي ظرف من الظروف. أي استخدام غير صحيح أو تعامل غير صحيح مع المنتج يجعل الضمان باطلاً وملغياً. تحقق مما إذا كان الجهد الموضح على الجهاز يتوافق مع جهد التيار الكهربائي المحلي قبل توصيل الجهاز. يجب تجنب تشابك كابل المصدر الرئيسي أو التفافه حول الجهاز أثناء الاستخدام. لا تستخدم الجهاز، أو توصله وتفصله عن المصدر الرئيسي للإمداد بالكهرباء يبينين وأو قديمين مبلتين. تجنب سحب سلك التوصيل لفصله أو لاستخدامه كمقبض. لا تستخدم أبداً أي ملحقات لأجزاء الجهاز من جهات تصنيع أخرى. سيصبح ضمانك ملغى إذا تم استخدام هذه الملحقات أو الأجزاء. نظّف الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. ضع الجهاز الرئيسي دائماً على سطح مستو وجاف ونظيف. لا تقم أبداً 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 عن ٦٠ درجة مئوية) تجنب لمس كوب التعبئة. فصل المنتج فوراً من مصدر التيار الكهربائي في حالة حدوث أي عطل أو تلف واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية. 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.

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

تحذير

يُرجى قراءة تعليمات الاستخدام بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذه الأشياء في مكان آمن للرجوع إليها في المستقبل.

الوصف

١. غطاء فتحة التعبئة	١٣. وصفات طعام عبر الإنترنت
٢. غطاء الخلاط	٢٣. حساب المستخدم
٣. جوان غطاء الخلاط	٣٣. الواي فاي
٤. المخفقة	٤٣. الإخطارات
٥. مضرب التقليب	٥٣. تحميل الوصفات
٦. الشفرة	٦٣. قائمة المكونات
٧. سلة الطهي البخار	٧٣. شرح الوصفة
٨. صحن	٨٣. قائمة الملحقات
٩. كابل الطاقة	٩٣. توربو
١٠. المفتاح الرئيسي	١٠٤. الوزن
١١. الوحدة الأساسية	١١٤. ضبط درجة الحرارة
٢١. شاشة العرض	٢٤. إعادة التعيين إلى الإعداد الافتراضي
٣١. ملوق	٣٤. ضبط الوقت
٤١. كوب قياس	٤٤. ضبط السرعة
٥١. جوان سلة الطهي البخار العميقة	٥٤. زر التشغيل
٦١. سلة الطهي البخار العميقة	٦٤. إعداد التوجيه
٧١. سلة الطهي البخار السطحية	٧٤. الإعدادات
٨١. غطاء سلة الطهي البخار	٨٤. سجل الطهي
٩١. عمود التدوير	٩٤. الوصفات المفضلة
١٠٢. قطاعة معالج الطعام	١٠٥. إعدادات الروبوت
١٢. جوان غطاء معالج الطعام	١١٥. المساعدة (الأسئلة الشائعة)
٢٢. غطاء معالج الطعام	٢٥. سياسة الخصوصية
٣٢. الدفّاع	٣٥. اللغة
٤٢. وصفات تلقائية	٤٥. الواي فاي
٥٢. برامج أوتوماتيكية	٥٥. السطوع
٦٢. الطهي اليدوي	٦٥. حساب المستخدم
٧٢. تنزيل الوصفات الجديدة	٧٥. استعادة إعدادات المصنع
٨٢. تصنيف الوصفات	٨٥. حول
٩٢. مرشحات الفرز	٩٥. تنزيل التطبيق
١٠٣. زر البحث	١٠٦. تحديث الوصفات

INFORME DE GARANTÍA

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

USO DE LA GARANTÍA

Los clientes deben contactar con el servicio técnico autorizado de B&B TRENDS, S.L. para la reparación del producto. Toda falsificación del producto por parte de cualquier persona no autorizada por B&B TRENDS, S.L. o el mal uso del mismo anulará los derechos de garantía. Debe guardar la factura de compra, recibo o comprobante de entrega para poder ejercer los derechos de garantía. Para servicio técnico y atención al cliente fuera de territorio español, envíe su solicitud al punto de venta donde adquirió el aparato.

RELATÓRIO DE GARANTIA

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

UTILIZAÇÃO DA GARANTIA

Os clientes devem contactar um Serviço Técnico autorizado da B&B TRENDS, SL. para reparar o produto. Qualquer manipulação do mesmo por parte de qualquer pessoa não autorizada pela B&B TRENDS, SL., ou uma utilização indevida ou negligente do mesmo, tornarão esta garantia nula e sem efeito. Deve guardar a factura de compra, recibo ou prova de entrega para exercer os direitos de garantia. Para receber assistência técnica ou beneficiar do serviço pós-venda fora do território espanhol, solicite informações junto ao ponto de venda em que adquiriu o aparelho.

WARRANTY REPORT

B&B TRENDS, SL. guarantees compliance of this product, for the use for which it is, during the period established by the legislation in force in the country of sale. 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 fulfil 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. You must keep the purchase invoice, receipt or delivery docket in order to exercise your warranty rights. For technical service and after-sales care outside the Spanish territory, please submit your query to the point of sale where you purchased the item.

BON DE GARANTIE

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

UTILISATION DE LA GARANTIE

Les clients doivent contacter un service technique agréé par B&B TRENDS, SL., pour faire réparer le produit. Toute manipulation du produit par quiconque n'étant pas agréé par B&B TRENDS, SL., ou l'utilisation négligente ou incorrecte de celui-ci rend cette garantie nulle et sans effet. Vous devez conserver la facture d'achat, le reçu ou la preuve de livraison afin d'exercer vos droits de garantie. Pour un service technique et un service après-vente en dehors du territoire espagnol, veuillez soumettre votre demande au point de vente où l'article a été acheté.

INFORME DE GARANTIA

B&B TRENDS, SL. garanteix el compliment d'aquest producte per a l'ús al qual està destinat durant el termini establert per la legislació vigent al país de venda. En cas d'avaria durant la vigència d'aquesta garantia, l'usuari té dret a la reparació o substitució del producte sense cap càrrec si la primera no està disponible, llevat que una d'aquestes opcions resulti impossible de complir o llur compliment sigui desproporcionat. En aquest cas, es pot optar per una rebaixa del preu o la cancel·lació de la venda, que s'ha de tractar directament amb el venedor. També cobreix la substitució de peces de recanvi sempre que el producte hagi estat utilitzat d'acord amb les recomanacions especificades a aquest manual per a ambdós casos, i no hagi estat manipulat per cap tercer que no estigui autoritzat per B & B TRENDS, SL. La garantia no cobrirà cap peça subjecta a desgast. Aquesta garantia no afecta als vostres drets com a consumidor d'acord amb el que estableix la Directiva 1999/44/CE per als estats membres de la Unió Europea.

ÚS DE LA GARANTIA

El client haurà de posar-se en contacte amb un Servei Tècnic autoritzat de B&B TRENDS, SL. per a la reparació del producte. Qualsevulla manipulació del producte per part de qualsevulla persona no autoritzada per B&B TRENDS, SL., o l'ús descarat o indegut del producte deixarà sense efecte aquesta garantia. Haureu de conservar la factura de compra, el rebut o el resguard de lliurament per poder exercir els vostres drets de garantia. Si us cal el servei tècnic i l'atenció postvenda fora del territori espanyol, si us plau, dirigiu la vostra consulta al punt de venda on vau adquirir l'article.

RAPPORTO DI GARANZIA

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

UTILIZZO DELLA GARANZIA

I clienti possono contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato di B&B TRENDS, SL. per riparazioni del prodotto. Poiché eventuali manomissioni dello stesso da soggetti non autorizzati da B&B TRENDS, SL., o l'utilizzo incauto o improprio dello stesso rendono nulla la presente garanzia. Deve conservare la fattura d'acquisto, la ricevuta o la prova di consegna per esercitare i suoi diritti di garanzia. Per servizio clienti e di assistenza tecnica al di fuori del territorio spagnolo, si prega di inviare la richiesta al punto vendita presso cui è stato acquistato l'articolo.

GARANTIEBERICHT

B&B TRENDS, S.L. гарантира die Konformität dieses Produkts für den Gebrauch, für den es bestimmt ist, für den Zeitraum, der durch die im Verkaufsland geltende Gesetzgebung festgelegt ist. Im Falle eines Ausfalls während dieser Garantiezeit hat der Benutzer Anrecht auf eine kostenlose Reparatur oder andernfalls auf den kostenlosen Ersatz des Geräts, wenn es nicht repariert werden kann, es sei denn, eine dieser Optionen erweist sich als unmöglich oder unverhältnismäßig. In diesem Fall können Sie sich dann für eine Preisminderung oder die Stornierung des Verkaufs entscheiden. Dies müssen Sie direkt mit dem Verkäufer regeln. Gedeckt ist auch der Ersatz von Ersatzteilen, vorausgesetzt, das Gerät wurde gemäß den in dieser Anleitung für beide Fälle angegebenen Empfehlungen verwendet und nicht von Dritten manipuliert, die nicht von B & B TRENDS, SL autorisiert sind. Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile. Diese Garantie beeinträchtigt nicht Ihre Rechte als Verbraucher gemäß den Bestimmungen der Richtlinie 1999/44/EG für die Mitgliedsstaaten der Europäischen Union.

INANSPRUCHNAHME DER GARANTIE

Der Kunde muss sich für die Reparatur des Geräts an einen autorisierten technischen Service von B&B TRENDS, SL wenden. Jegliche Manipulation durch nicht von B&B TRENDS, SL autorisierte Personen oder unsachgemäße Verwendung des Geräts führt zum Erlöschen dieser Garantie. Sie müssen die Kaufrechnung, die Quittung oder den Liefernachweis aufbewahren, um Ihre Gewährleistungsrechte geltend machen zu können. Für technischen Service und Kundendienst außerhalb des spanischen Hoheitsgebiets richten Sie Ihre Anfrage bitte an die Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben.

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ГАРАНЦИОННОТО ОБСЛУЖВАНЕ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ГАРАНЦИЯТА

За ремонт на продукта клиентите трябва да се свържат с упълномощен от B&B TRENDS, SL. Технически сервиз. Ако по отношение на горното е налице намеса от неупълномощено от B&B лице, или поради небрежност или неправилна употреба на продукта, тази гаранция става нищожна. Трябва да запазите фактурата за покупка, касовата бележка или доказателството за доставка, за да можете да упражните гаранционните си права. За техническо и следпродажбено обслужване и извън Испания е необходимо да подадете своето оплакване в търговския обект, от който сте закупили изделието.

تقرير الضمان

التي يحددها التشريع الساري في B & B TRENDS، S.L. تضمن مطابقة هذا المنتج ، للاستخدام المخصص له ، خلال الفترة بلد بيعه. للمستخدمين إصلاح أو استبدال المنتج بدون أي تكلفة في حالة عدم توفره، ما لم يكن أحد هذه الخيارات مستحيلاً أو غير متناسب. في هذه الحالة، يمكنك اختيار خفض في السعر أو إلغاء عملية البيع، ويجب التعامل مباشرة مع البائع من أجل ذلك. ويشمل هذا أيضاً استبدال قطع الغيار شريطة أن يكون المنتج قد تم استخدامه وفقاً للتوصيات المحددة في هذا الدليل لكلتا الحالتين، ولم يتم العبث به من قبل أي طرف ثالث غير مرخص لن يغطي الضمان أي أجزاء تخضع للتآكل له من قبل شركة للدول الأعضاء في الاتحاد B&B TRENDS، S.L. والتمزق. لا يؤثر هذا الضمان على حقوقك كمستهلك وفقاً للأحكام الواردة في التوجيه EC/44/ 1999. الأوروبي

استعمال الضمان

يجب على العملاء الاتصال بالخدمة الفنية B&B TRENDS، S.L. صلاح المنتج. بما أن أي عبث بالجهاز من قبل أي شخص B&B المعتمدة من شركة أو الإهمال أو الاستخدام غير الصحيح للجهاز يجب أن يجعل هذا الضمان لاغياً وباطلاً. يجب إتمام غير مرخص له من قبل الضمان بالكامل TRENDS، S.L. يجب عليك الاحتفاظ بفاتورة الشراء أو الإيصال أو إثبات التسليم من أجل ممارسة حقوق الضمان. الخدمات الفنية والخدمة ما بعد البيع خارج الأراضي الإسبانية، يُرجى تقديم الطلب إلى نقطة البيع التي اشترت منها المنتج



SERVICIOS DE ATENCIÓN TÉCNICA (SAT)

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

(+34) 93 560 67 05

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

Encuentra tu servicio técnico más cercano en **<https://sat.ufesa.com/>**

Check out your nearest service station at **<https://sat.ufesa.com/>**

ufesa

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

Ver. 04/2025