

yämmi 3

1,2,3. Está pronto.

Manual de Instruções



ÍNDICE



ÍNDICE

01 AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA DESTE EQUIPAMENTO
Pág. 4 a 5

02 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA
Pág. 6 a 9

03 DESCRIÇÃO DE ACESSÓRIOS
Pág. 10 a 19

04 INICIAR FUNCIONAMENTO
Pág. 20 a 29

05 PAINEL DE CONTROLO
Pág. 30 a 39

06 LIMPEZA E CUIDADO
Pág. 40 a 42

07 PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO / SOLUÇÕES
Pág. 43 a 44

08 DADOS TÉCNICOS
Pág. 45 a 46

09 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE
Pág. 47 a 49

AVISOS GERAIS

DE SEGURANÇA DESTE
EQUIPAMENTO

01

01 AVISOS GERAIS DE SEGURANÇA DESTE EQUIPAMENTO

Leia cuidadosamente antes da primeira utilização.

Guarde para futuras consultas e certifique-se que está acessível para consulta sempre que outra pessoa utilizar a máquina de cozinhar pela primeira vez. Respeite os avisos que se encontram na máquina de cozinhar e neste documento.

Este guia contém avisos de segurança, assim como instruções de funcionamento e manutenção importantes para a sua máquina de cozinhar Yämmi.

Conteúdo

- Máquina de Cozinhar com acessórios.
- Guia de Utilização Rápido.

Símbolos

No presente manual as informações importantes para a sua segurança estão destacadas através do uso de símbolos. Observe estes símbolos cuidadosamente, a fim de evitar acidentes e danos na sua Yämmi.



Aviso – Risco de choque elétrico!

Este símbolo de aviso indica um risco de choque elétrico. Ignorar este aviso pode causar danos à integridade física ou perigo de vida!



Aviso – Perigo de queimaduras!

Este símbolo de aviso indica um risco de queimaduras. Ignorar este aviso pode significar queimaduras/ lesões!



Aviso – Perigo de incêndio!

Este símbolo de aviso indica risco de incêndio. Ignorar este aviso pode ser a causa de incêndios!



Aviso – Perigo de ferimentos ou danos materiais!

Ignorar este símbolo de aviso pode ser a causa de ferimentos ou danos à máquina de cozinhar!



Informação

Destaque para dicas e informações sobre a utilização da máquina de cozinhar.

INSTRUÇÕES

DE SEGURANÇA

02

02 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 1/3



Atenção – Perigo de queimaduras!

Não toque em superfícies quentes do produto. O produto emana calor durante a utilização.
Atenção! Superfície quente!

/ Aviso: A utilização indevida da máquina pode causar lesões graves.

/ Ao remover ou inserir a lâmina deve fazê-lo com muito cuidado, pois é muito afiada. Nunca segure nas pás da lâmina. Manuseie a lâmina segurando-a sempre pela parte superior. Deixe arrefecer a lâmina após a cozedura, antes de lhe tocar.

/ Se deitar um líquido quente na máquina de cozinhar, aja com cuidado para evitar projeções causadas por uma vaporização súbita.

/ Desligue a máquina da tomada de alimentação sempre que for deixada sem vigilância, antes de montar ou desmontar, quando a limpar ou em caso de mau funcionamento.

/ CUIDADO: Certifique-se que a máquina está desligada antes de fazer a limpeza ou manutenção. Consulte as instruções de limpeza das superfícies em contacto com alimentos no parágrafo “Limpeza e Cuidado”, na página 38.

/ Desligue a máquina e retire a ficha da tomada antes de mudar acessórios ou se aproximar de peças móveis.

/ Este produto destina-se a uso doméstico e a utilizações como: ambientes de trabalho, lojas ou escritórios, ambientes residenciais, quintas e hotéis.

/ Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

/ Esta máquina pode ser usada por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos sobre robôs de cozinha, desde que supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e os perigos envolvidos.

/ As crianças não devem brincar com este equipamento.

/ Se o cabo de alimentação se danificar deverá ser substituído apenas pelo fabricante, serviço de assistência técnica ou técnico qualificado, a fim de evitar qualquer perigo.

/ Nunca mergulhe peças elétricas do robô de cozinha na água durante a respetiva limpeza ou funcionamento. Nunca mantenha o produto debaixo de água corrente.

/ CUIDADO: Certifique-se de que o produto está desligado antes de o mover.

/ Tenha cuidado de evitar o derramamento de alimentos ou líquidos nos pontos de contacto do copo de mistura à máquina. Caso isso aconteça, limpe imediatamente com um pano húmido e seque totalmente antes de voltar a encaixar o copo da máquina na base.

/ A superfície do elemento de aquecimento na base está sujeita a calor residual após a utilização. Deixe arrefecer o aparelho antes de proceder a qualquer operação de limpeza.

/ Este equipamento não se destina a ser ligado por meio de um temporizador externo ou por um sistema separado de controlo remoto.

02 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 2/3



Aviso – Risco de choque elétrico!

Para evitar perigo de vida devido a choque elétrico ou eletrocussão, respeite as seguintes instruções de segurança:

/ Não coloque o aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido. Para o limpar, use apenas um pano húmido.

/ Sob nenhuma circunstância tente reparar o produto por conta própria (por exemplo, danos no cabo de alimentação, se o produto cair, etc.). Para fins de manutenção e reparação, contacte sempre um serviço de assistência técnica autorizado.

/ A tensão da rede tem de corresponder às informações indicadas na etiqueta de classificação do produto.

/ Apenas a ficha de alimentação (tomada elétrica) pode interromper totalmente a alimentação elétrica. Certifique-se que a ficha de alimentação está sempre acessível e em boas condições de funcionamento.

/ Certifique-se que liga sempre a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.

/ Não utilize o aparelho com uma extensão do cabo de alimentação.

/ Evite danos no cabo de alimentação que possam ser originados por dobras ou pelo contacto com extremidades pontiagudas.

/ Mantenha este produto, incluindo o cabo de alimentação elétrico e a ficha de alimentação, longe de todas as fontes de calor, como por exemplo fornos, placas quentes e outros dispositivos ou objetos que produzam calor.

/ Desligue o aparelho e remova a ficha da tomada antes de o limpar, ou sempre que não se encontre em utilização. Nunca desligue o aparelho da tomada.

/ Nunca usar, expor ou colocar o produto próximo:

- à luz solar direta e poeiras;
- do fogo (lareira, churrasqueira, velas);
- da água (salpicos de água, vasos, tanques, banheiras) ou da humidade densa.

/ Para evitar perigos, utilize este produto apenas em áreas interiores secas e nunca ao ar livre.

/ Desligue sempre o aparelho da alimentação elétrica se ele é deixado sem vigilância, antes da montagem ou desmontagem e durante a limpeza.



Aviso – Perigo de incêndio!

O produto funciona com temperaturas elevadas. É favor seguir as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de incêndio:

/ Nunca deixe o produto sem supervisão enquanto estiver ligado.

/ Não coloque objetos sobre o produto.



Aviso – Perigo de ferimentos!

Para evitar acidentes ou ferimentos, é favor seguir as seguintes instruções de segurança:

/ É perigosa a utilização indevida ou incorreta deste equipamento. Utilize o produto apenas para o fim a que se destina e com os acessórios e componentes recomendados neste manual.

/ Pare o aparelho antes de trocar os acessórios ou aproximar-se das partes que se movem.



Aviso – Perigo de danos materiais!

É favor seguir as seguintes regras para evitar danos materiais:

/ Coloque o produto sobre uma superfície plana, resistente e aderente.

/ Limpe o produto e todos os outros acessórios após cada utilização, depois de arrefecerem.

/ Siga as instruções no capítulo **Limpeza e Cuidado**.

02 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 3/3

Reparação e descarte da Yämmi

Só faça o descarte da Yämmi, depois de tentar a sua reparação.

Caso essa não seja possível, entregue o equipamento num ponto electrão para que seja reciclado.

Pode entregar também no Continente, onde recolhemos estes pequenos eletrodomésticos e damos o devido encaminhamento.



Proteção ambiental

Não descarte o aparelho no lixo doméstico convencional. Entregue-o num ponto de recolha destinado à reciclagem de lixo eletrónico (REEE). Desta forma, estará a ajudar a preservar os recursos e a proteger o meio ambiente. Para mais informações, entre em contacto com o seu revendedor ou as autoridades locais.

DESCRIÇÃO

DOS ACESSÓRIOS

03

03 ACESSÓRIOS 1/7

- 1 - Copo de medição
- 2 - Tapa do copo de mistura
- 3 - Vedante da tampa
- 4 - Lâmina de aço inoxidável
- 5 - Vedante da lâmina
- 6 - Copo de mistura (2,2L)
- 7 - Alavanca de bloqueio lâmina
- 8 - Corpo da máquina (unidade principal)

- 9 - Ecrã Tátil Digital
- 10 - Botão Seletor
- 11 - Tampa da Bandeja de Vapor
- 12 - Tabuleiro superior da bandeja de vapor
- 13 - Tabuleiro inferior da bandeja de vapor
- 14 - Cesto de cozinhar a vapor
- 15 - Misturador
- 16 - Espátula
- 17 - Tampa standby do corpo da máquina
- 18 - Fio elétrico



Informação

Antes da primeira utilização da sua máquina de cozinhar verifique que todas as peças e acessórios aqui indicados estão disponíveis.

03 ACESSÓRIOS 2/7

1 - Copo de Medição

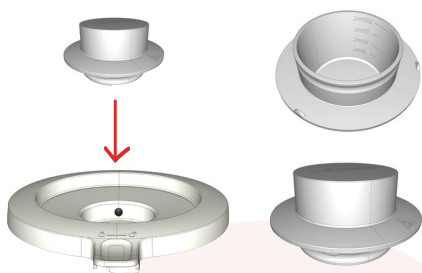


Atenção!

Em velocidades superiores a 3 ou quando utilizar a função Turbo ou Triturar, coloque o copo de medição no orifício da tampa, com a abertura para baixo.

O **copo de medição** é muito versátil e permite um fácil manuseamento da máquina de cozinhar, sem necessidade de a parar durante o uso:

- Pode ser removido para adicionar ingredientes no copo de mistura com a tampa fechada pelo orifício existente na tampa.
- Aplicado, ajuda a manter a temperatura de cozedura.
- Pode ser usado como um copo de medição com um volume máximo de 100 ml.



2 - Tampa do Copo de Mistura



Atenção!

Use apenas a tampa do copo de mistura fornecida para fechar o copo. Verifique o anel de vedação da tampa regularmente para detetar possíveis danos. Em caso de danos, substitua o anel de vedação ou dirija-se ao serviço de assistência ao cliente Yâmni. Consulte o capítulo Serviço de apoio ao cliente.

Por razões de segurança, a máquina de cozinhar funciona somente quando o copo de mistura está colocado na unidade principal e a tampa está fechada / bloqueada.

Nunca tente forçar a abertura da tampa enquanto estiver bloqueada.

2.1 - Colocar a tampa no copo de mistura



Atenção!

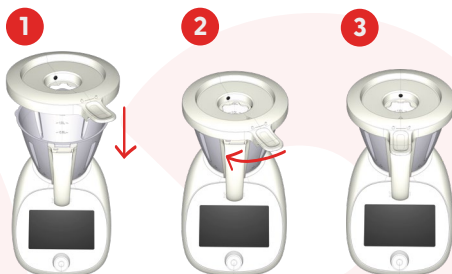
A máquina de cozinhar possui um sistema de bloqueio de segurança automático entre a tampa e a unidade principal. A máquina de cozinhar não funciona até o copo estar bem colocado na unidade principal e a tampa corretamente fechada / bloqueada.

Nunca tente abrir a tampa de forma abrupta.

Antes de retirar a tampa, aguarde até que a rotação da lâmina da máquina de cozinhar termine e o conteúdo do copo de mistura estabilize, para evitar salpicos.

Para bloquear a tampa do copo de mistura:

1. Posicione a tampa por cima do copo de mistura.
2. Pressione verticalmente e rode no sentido horário para bloquear, alinhando as marcas existentes na tampa e na pega.
3. A ranhura existente na tampa encaixa perfeitamente na cavidade da pega do copo de mistura.



Informação

O sistema de segurança automático da Yâmni impede que esta inicie o funcionamento sem que o copo de mistura e respetiva tampa estejam corretamente colocados na unidade principal.

03 ACESSÓRIOS 3/7

3 - Lâmina de aço inoxidável



Atenção!

Manuseie a lâmina com bastante cuidado, para evitar qualquer lesões ou ferimentos. As pás da lâmina têm uma extremidade lateral muito afiada. Segure sempre a lâmina pela parte superior e nunca pelas pás metálicas.

As pás da lâmina usam a extremidade lateral muito afiada, para cortar, picar ou moer os alimentos. A outra extremidade lateral não é afiada (sem corte), e é adequada para mexer, misturar ou amassar alimentos delicados. Na máquina de cozinhar, o sentido de rotação normal da lâmina é o de corte. Quando ativa a função de Inverter, a lâmina roda no sentido contrário, ou seja, o de mexer.



3.1 - Anel de Vedação da Lâmina

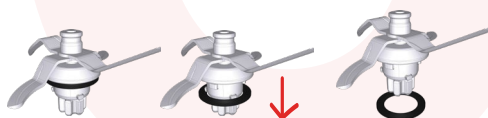


Atenção!

Certifique-se, quando usa a máquina de cozinhar, que o anel de vedação da lâmina está limpo e colocado corretamente. Verifique o anel regularmente, a fim de detectar possíveis danos.

Certifique-se que o anel de vedação da lâmina está ajustado ao rolamento da lâmina. Se o anel de vedação da lâmina não estiver bem colocado, pode ocorrer derrame dos alimentos ou líquidos danificando o motor da máquina de cozinhar.

Para sua segurança, em caso de dano ou fuga de líquidos, substitua imediatamente o anel de vedação da lâmina. Para solicitar novo anel de vedação, entre em contacto com o serviço de apoio ao cliente (ver contactos página 46).



3.2 - Inserir a Lâmina



Aviso - Perigo de ferimentos!

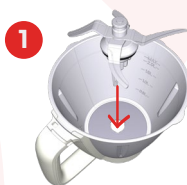
Ao remover/inserir a lâmina deve ter muito cuidado, pois é muito afiada. Nunca segure nas pás da lâmina. Manuseie segurando sempre pela parte superior. Deixe arrefecer a lâmina após a cozedura, antes de lhe tocar.



Aviso - Perigo de danos materiais!

Certifique-se sempre que o anel de vedação de borracha da lâmina está corretamente colocado. Caso não esteja colocado e ajustado, vai haver derramamento dos alimentos que estão a ser confeccionados para o interior da máquina, danificando-a. Segure a lâmina no topo, para a colocar no copo de mistura. Tome as devidas precauções para evitar a queda accidental da lâmina.

1. Insira a parte inferior da lâmina, através da abertura do copo de mistura. Note que as três saliências opostas na lâmina têm de encaixar nas ranhuras de abertura.
2. Pressione a lâmina por dentro contra a base do copo de mistura e vire o corpo com a base para cima, segurando por dentro a lâmina com cuidado.
3. Coloque e rode a alavanca de bloqueio da lâmina no sentido horário até parar (posição de bloqueio fechada). A lâmina está agora bloqueada pela alavanca do fundo do copo



03 ACESSÓRIOS 4/7

3.3 - Remover a lâmina



Aviso - Perigo de ferimentos!

Ao remover/inserir a lâmina deve ter muito cuidado, pois é muito afiada. Nunca segure nas pás da lâmina. Manuseie segurando sempre pela parte superior. Deixe arrefecer a lâmina após a cozedura, antes de lhe tocar.

A lâmina pode ser facilmente removida para limpeza e manutenção da máquina de cozinhar e do copo de mistura.

1. Empurre a alavanca situada na parte inferior do copo de mistura no sentido anti-horário para remover a lâmina (posição de fecho aberta).
2. Segure na parte superior da lâmina, rode ligeiramente para desencaijar da base do copo e puxe.

1



2



4 - Copo de mistura

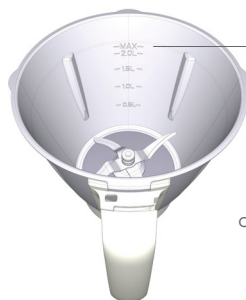


Atenção!

Nunca exceda a capacidade máxima indicada no copo de mistura para garantir o seu uso seguro.

Tenha especial cuidado ao remover o recipiente da unidade principal para evitar derrame ou salpicos. Para velocidades elevadas e na função turbo, o copo de medição tem de estar colocado e na posição de bloqueado, caso contrário os alimentos quentes e líquidos podem salpicar.

O copo de mistura tem uma capacidade máxima de 2,2 litros. Existem marcas no interior e exterior das paredes do copo de mistura que indicam o nível. Cada marca corresponde a 0,5 litros.



Máx. 2,2 litros



Atenção

Nunca exceda a capacidade máxima.

4.1 - Colocar o copo de mistura

A tampa não pode ser colocada se o copo de mistura não estiver inserido corretamente na unidade principal.

1. Coloque o copo de mistura dentro da unidade principal (sem a tampa).
2. O copo tem apenas uma posição de encaixe na unidade principal. As ranhuras na base do copo servem de guia para o correto encaixe na unidade principal.
3. Pressione com suavidade para baixo, até estar totalmente encaixado.

1



2



3



03 ACESSÓRIOS 5/7

7 - Botão Seletor

O botão Seletor permite:

Ligar e Desligar a sua Yämmi: Para ligar basta premir o botão seletor durante alguns segundos. Para desligar basta pressionar o botão seletor durante 3 segundos.

Definir valores para a função selecionada: rodando o botão seletor no sentido horário os valores aumentam e no sentido anti-horário os valores diminuem, podendo assim regular a função selecionada.

Parar o funcionamento: durante a confeção, se pressionar o botão seletor, a máquina de cozinhar irá parar e as funções programadas (tempo e temperatura) ficam congeladas. Para voltar a funcionar basta pressionar novamente o botão seletor.

Modo de espera ou Stand-by: quando a Yämmi está mais de 15 minutos sem utilização, entra automaticamente em modo de espera. Para ativar novamente, basta tocar no botão seletor ou no ecrã tátil. Em modo de espera o ecrã desliga-se e a máquina de cozinhar reduz o consumo de energia.



Botão seletor

8 a 10 - Bandeja de vapor



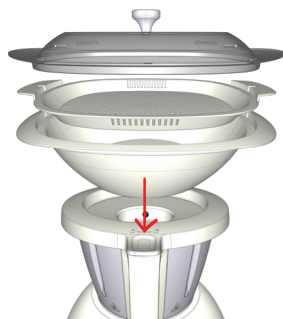
Atenção!

Este acessório não pode ser usado no forno micro-ondas, no forno ou noutros equipamentos de cozinha. Tenha especial cuidado ao utilizar a bandeja de vapor, uma vez que durante o uso acumula no interior vapor ou água quente, com o qual se pode queimar. Se a tampa da bandeja de vapor não estiver corretamente posicionada, o vapor gerado desaparece e os alimentos não serão cozidos corretamente.

A bandeja de vapor é ideal para cozinhar a vapor alimentos como carne, peixe ou legumes. Este acessório é composto por 3 peças: a bandeja de base, o tabuleiro do meio e a tampa da bandeja de vapor.

A bandeja de vapor pousa sobre a tampa do copo de mistura, no entanto deve sempre retirar antes o copo de medição da tampa.

Use sempre a bandeja de vapor com a tampa corretamente colocada.



11 - Cesto de Cozinhar a vapor

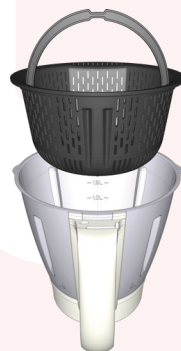
Para máxima funcionalidade da máquina de cozinhar, disponibiliza-se um cesto de cozinhar que se encontra dentro do copo de mistura. É ideal para:

Cozinhar alimentos delicados (como almôndegas ou bolinhos de peixe) que não podem ser cozinhados diretamente no copo.

Cozinhar alguns acompanhamentos como arroz branco ou batatas cozidas.

Filtrar ou coar sumos de fruta e de vegetais.

Basta colocar o cesto por cima de (ex.sumos triturados) dentro do copo de mistura e usá-lo como filtro para separar a polpa do sumo. Para escorrer alimentos, basta passar os alimentos pelo cesto.



03 ACESSÓRIOS 6/7

12 - Misturador



Aviso - Perigo de ferimentos!

Nunca use a espátula quando o misturador estiver colocado, pois as peças podem tocar-se e quebrar, causando danos e lesões.



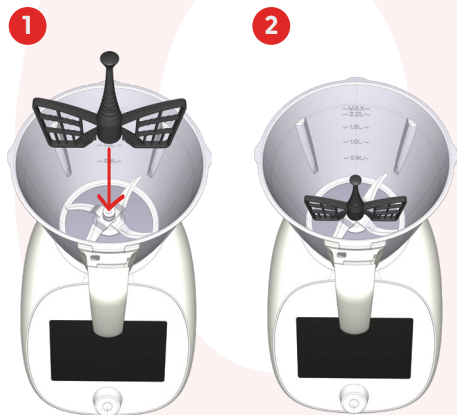
Atenção!

Não selecione uma velocidade superior a 4 quando o misturador estiver colocado. Não use o misturador para amassar, evite o bloqueio da lâmina. Não adicione pedaços grandes de alimentos muito duros, como gelo, uma vez que devido à sua consistência e tamanho podem danificar ou bloquear o funcionamento do misturador.

A máquina de cozinhar disponibiliza um misturador. Este acessório foi especificamente concebido para determinadas preparações, como bater claras ou natas.

O misturador é montado sobre a lâmina e opera nas velocidades 1, 2, 3 e 4. Para colocá-lo basta pousá-lo entre as pás da lâmina. Para removê-lo, segure-o firmemente pelo topo, gire-o um pouco em ambos os sentidos e puxe-o pela extremidade superior.

As funções turbo, triturar e amassar não devem ser ativadas quando utiliza o misturador.



13 - Espátula



Aviso - Perigo de ferimentos!

Nunca use a espátula quando o misturador estiver colocado, pois as peças podem tocar-se e quebrar, causando danos e lesões.



Atenção!

A espátula é indicada para misturar e mexer os ingredientes, para rapar os alimentos das paredes do copo de mistura. Se usar a espátula no sentido anti-horário, ela pode ser danificada pela lâmina.

Durante o funcionamento da máquina de cozinhar, insira a espátula através da abertura na tampa. O disco de segurança garante que a espátula não entra em contacto com a lâmina. Isto significa que pode utilizar a espátula durante a confeção, no escoamento do copo e até para cortar os alimentos.



03 ACESSÓRIOS 7/7

14 - Tapa do corpo da máquina

A tapa do corpo da máquina é versátil e deve ser usada apenas quando a máquina não está em funcionamento. Serve para:

- Proteger o interior do corpo da máquina de salpicos de gordura, pó e humidade.
- Pesar ingredientes sem o copo, diretamente sobre a tapa do corpo da máquina.
- Guardar o cabo de alimentação (opcional quando arruma o robô).

14.1 - Montar a tapa

1. A tapa tem apenas uma posição de encaixe na unidade principal. As ranhuras na base da tapa servem de guia para o encaixe na unidade principal.
2. Coloque a tapa alinhada com a unidade principal e pressione ligeiramente até encaixar.



Para guardar o cabo dentro da tapa deve:

1. Enrolar o cabo e colocá-lo na unidade principal, de acordo com a imagem.
2. Certifique-se que o cabo está enrolado homogeneamente.
3. Aplique a tapa, alinhada com a posição de encaixe da unidade principal.



14.2 - Desmontar a tapa

Para retirar a tapa, coloque o dedo na abertura da tapa e puxe ligeiramente.

03 ACESSÓRIOS YÄMMI OPCIONAIS (NÃO INCLuíDOS NA EMBALAGEM)



Informação

Os seguintes acessórios, panela de mistura, tampa da panela de mistura e cesto de cozinhar para panela, são acessórios opcionais extra. Não estão incluídos na embalagem. A sua aquisição é efetuada à parte, num ponto de venda Yämmi autorizado.

Para maximizar a utilização da sua Yämmi e confeccionar maiores quantidades de uma só vez, poderá adquirir opcionalmente a panela de mistura, com tampa e cesto de cozinhar específicos da panela de mistura, bem como copo medidor, lâmina com anel de vedação e alavanca de bloqueio (comuns ao copo e panela) num ponto de venda autorizado.

A panela de mistura tem maior capacidade que o copo de mistura, no entanto foi concebida para ser utilizada na mesma unidade principal da Yämmi.

Da mesma forma, a bandeja de vapor também foi concebida para poder ser utilizada na panela de mistura ou no copo de mistura.

A.1 - Panela de mistura



Atenção!

Nunca exceda a capacidade máxima indicada na panela de mistura para garantir o seu uso seguro.

Tenha especial cuidado ao remover o recipiente da unidade principal para evitar derrame ou salpicos.



Para velocidades superiores a 3 e na função Turbo ou Triturar o copo de medição tem de estar colocado na posição de bloqueado, caso contrário os alimentos quentes e líquidos podem salpicar.

A panela de mistura tem uma capacidade máxima de 3,7 litros. Existem marcas no interior e exterior das paredes da panela de mistura que indicam o nível, sendo que cada marca corresponde a 0,5 litros.

A.2 - Tampa da panela de mistura



Atenção!

Use apenas a tampa da panela de mistura fornecida para fechar a panela de mistura. Verifique o anel de vedação da tampa regularmente para detetar possíveis danos. Em caso de danos, substitua de imediato o anel de vedação ou dirija-se ao serviço de assistência ao cliente Yämmi. Consulte o capítulo **09 Serviço de Apoio ao Cliente**.

Por razões de segurança, a máquina de cozinhar funciona somente quando a panela de mistura está colocada na unidade principal e a tampa fechada. Siga o indicado no capítulo **04 Iniciar funcionamento** e no capítulo **03 Descrição de acessórios**.



Nunca tente forçar a abertura da tampa enquanto estiver bloqueada.

03 ACESSÓRIOS YÄMMI OPCIONAIS (NÃO INCLUIDOS NA EMBALAGEM)

A.1 - Cesto de Cozinhar para panela



Atenção!

Para máxima funcionalidade da máquina de cozinhar, disponibiliza-se um cesto de cozinhar para a panela de mistura. É ideal para:

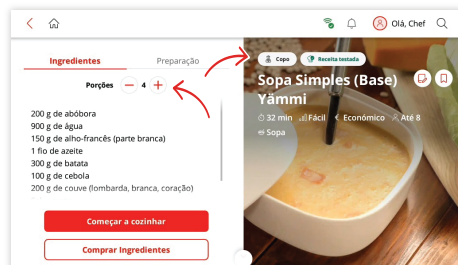
- Filtrar sumos de fruta e de vegetais. Basta colocar o cesto na panela de mistura e usá-lo como filtro para separar a polpa do sumo. Para filtrar e coar, pode utilizar a espátula para segurar o cesto.
- Cozinhar alimentos delicados (como almôndegas ou bolinhos de peixe) que não podem ser preparados diretamente na panela de mistura.
- Cozinhar alguns acompanhamentos como arroz branco ou batatas cozidas.



Como escolher as receitas para panela

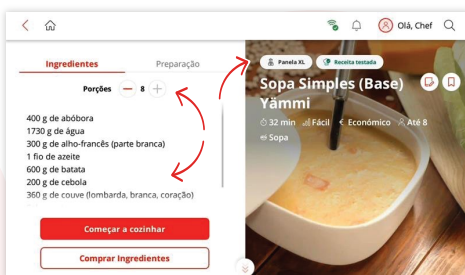
A máquina de cozinhar simplifica a seleção da receita de acordo com o recipiente:

- Ao selecionar uma receita na sua Yämmi, por defeito, a receita será apresentada para o recipiente de menor capacidade (copo). Por exemplo, se selecionar a receita de Sopa Simples (Base), verá a indicação do número de porções (4) acima dos ingredientes (do lado esquerdo do ecrã) e do tipo de recipiente a usar (Copo) do lado direito, por cima do nome da receita. Pode também confirmar se a receita foi ou não testada para obter o melhor resultado.



- Se desejar preparar a receita para mais pessoas (porções), selecione o campo “+” na opção de porções. A Yämmi irá automaticamente indicar que a receita deve ser preparada na “Panela XL”. Todas as instruções passo a passo serão ajustadas de acordo com o volume maior.

No exemplo abaixo, ao escolher a mesma receita da sopa do ponto 1, como se pretende um número maior de porções, clicou-se no botão “+” e o recipiente muda para “Panela XL”. As quantidades de ingredientes também se adaptam à nova receita.



Dicas importantes:

- Verifique sempre se o recipiente correto está encaixado antes de iniciar a receita.
- A Yämmi adapta automaticamente as receitas (tempos, quantidades de ingredientes) de acordo com o número de porções e recipiente selecionado.
- O uso correto do recipiente garante melhores resultados e evita transbordos.

INICIAR

O FUNCIONAMENTO

04

04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 1/9

Desembalar o produto

- Remova, com cuidado, a máquina de cozinhar e os acessórios da embalagem original.
- Inspeccione o conteúdo fornecido e confirme que está completo e sem danos. Se o conteúdo fornecido estiver incompleto ou com danos, contacte o seu ponto de venda.
- Limpe a máquina de cozinhar depois de a desembalar, consulte o capítulo Limpeza e Cuidado.
- Recomenda-se que guarde a embalagem original para armazenamento. Se pretender eliminar a embalagem original, siga as instruções aplicáveis identificadas na embalagem ou contacte em caso de dúvidas o seu centro de gestão de resíduos local.

Finalidade de utilização

Esta máquina de cozinhar foi concebida para cozinhar, mexer, misturar, picar, cortar, moer, amassar, emulsionar e cozer a vapor os alimentos. Qualquer outra utilização poderá resultar em danos no produto ou lesões pessoais.

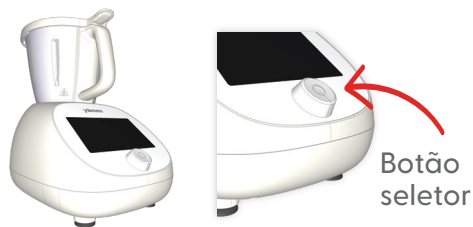
Instalação - Passo opcional

A Yämmi está equipada com uma base antiderrapante. Uma vez que as superfícies dos móveis são feitas de uma variedade de materiais e tratadas com uma variedade de produtos de cuidado diferentes, é possível que alguns destes produtos contêm ingredientes que danifiquem a base da máquina. Se necessário, coloque um tapete antiderrapante por baixo da máquina de cozinhar.

Primeira Utilização

Certifique-se que o copo de mistura, a lâmina e todos os acessórios estão bem limpos e corretamente colocados antes de usar a sua Yämmi (ver secções 2.1 – Colocar a tampa no copo de mistura; 3.1 – Anel de Vedação da Lâmina”; “3.2 – Inserir a Lâmina” e capítulo 06 Limpeza e Cuidado).

Comece por ligar a sua Yämmi, conectando-a a uma tomada e pressionando o botão seletor durante alguns segundos.



No ecrã tátil da sua Yämmi será guiado pelas definições básicas que configuram a Yämmi à sua medida:

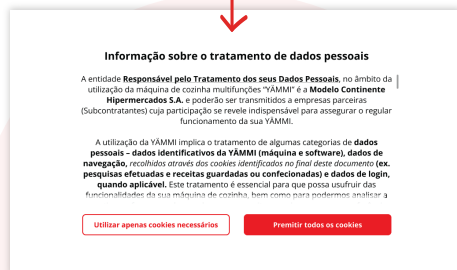
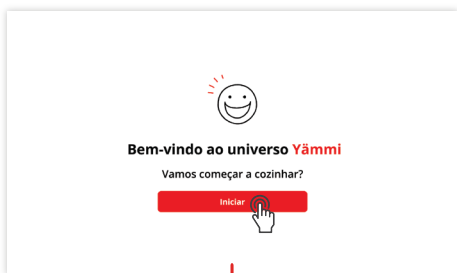
1. Política de Privacidade e Tratamento dos Dados Pessoais.
2. Ligação Wi-Fi.
3. Login/Registo.
4. Instruções de segurança.

Siga as indicações e, se preferir, pode configurar e/ou alterar as definições mais tarde.

04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 2/9

1 Política de Privacidade e Tratamento dos Dados Pessoais

Inicialmente serão disponibilizadas as informações sobre o tratamento dos dados pessoais, onde poderá optar por cookies e/ou tecnologias similares utilizados apenas para a segurança e correção de erros ou cookies e/ou tecnologias similares utilizados também para a otimização, estatística e desenvolvimento de funcionalidades. **Ao não aceitar os cookies e/ou tecnologias similares utilizados para a otimização, estatística e desenvolvimento de novas funcionalidades, o funcionamento da sua máquina não fica comprometido, mas não receberá as nossas sugestões de receitas nem terá acesso a funcionalidades personalizadas ao seu gosto.**



Informação sobre o tratamento de dados pessoais

A entidade Responsável pelo Tratamento dos seus Dados Pessoais, no âmbito da utilização da máquina de cozinha multifunções “YÄMMI” é a Modelo Continente Hipermercados S.A., com sede na Rua João Mendonça, n.º 505, 4464-503 – Senhora da Hora, matriculada na Conservatória do Registo Predial/ Comercial do Porto, sob o NIPC 502 011 475, doravante “MCH”.

No estrito interesse legítimo da MCH em garantir que usufrui de todas as funcionalidades da sua máquina de cozinha e que lhe prestamos o auxílio necessário em caso de problemas técnicos, procederemos ao tratamento de algumas categorias de dados pessoais – dados identificativos da YÄMMI (máquina e software), dados utilizados no login da sua conta Continente Online e dados de navegação decorrentes da utilização dos cookies e/ ou tecnologias similares, nos termos descritos no quadro abaixo:

Cookies e/ ou tecnologias similares		
Nome	Origem	Tipo
consent	Yämmi	Json
Sid		
Netsystem		
_clk		
_clkcook		
Savedrec		
Search		
Control		
Software		
Error		
_clkconv		
Finalidades		

Estes cookies e/ ou tecnologias similares são utilizados no interesse legítimo da MCH em garantir a segurança e a correção de erros que possam surgir na sua máquina. Os dados pessoais tratados serão conservados pelo período de 10 (dez) anos, para efeitos de garantia do artigo e de serviço pós-venda. Caso consinta, utilizaremos estes cookies e/ ou tecnologias similares também para efeitos de otimização da sua experiência de pesquisa, criação de receitas ou sugestão de ingredientes, com base nas receitas mais utilizadas/ nos ingredientes mais comprados, desenvolvimento de novas funções, antecipação de problemas de hardware e análise estatística. Neste caso, os dados pessoais apenas serão conservados pelo prazo de 4 (quatro) anos.

04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 3/9

Ao fazer login na sua conta Continente Online, através da YÄMMI, poderá seleccionar os produtos que fazem parte das receitas que escolher e colocá-los diretamente no seu carrinho de compras. A compra terá de ser concluída em www.continente.pt, ou na sua **App Continente Online**.

Os seus dados pessoais poderão ser transmitidos a empresas parceiras (Subcontratantes) apenas e só quando isso se revele indispensável para assegurar o regular funcionamento da sua YÄMMI, garantindo que usufrui de todas as suas funcionalidades. Sempre que estas empresas procedam ao tratamento dos seus dados pessoais em nosso nome e por nossa conta, garantimos segurança e privacidade no referido tratamento.

A MCH poderá ter de transmitir os seus dados pessoais às Autoridades Competentes, por imposição legal e/ou judicial.

Enquanto titular de dados pessoais, poderá, a todo e qualquer momento, revogar eventual consentimento prestado, bem como exercer os seus restantes direitos em matéria de proteção de dados – direito de acesso, direito de retificação, direito de apagamento, direito de limitação, direito de portabilidade e direito de oposição – através do envio de e-mail para o seguinte endereço eletrónico: dadospessoais@sonaemc.com

No que respeita à possibilidade de revogar eventual consentimento prestado, cumpre advertir que tal não invalida o tratamento de dados pessoais realizado até então.

É importante que utilize o endereço de e-mail acima disponibilizado, e não outro meio de contacto (ex. redes sociais, provedoria da Sonae, e-mail do DPO, etc.), para efeitos de exercício de direitos em matéria de proteção de dados pessoais, uma vez que só assim é possível à MCH assegurar a centralização de pedidos, garantindo a segurança no seu tratamento, a regular validação de titularidade e uma resposta adequada e atempada.

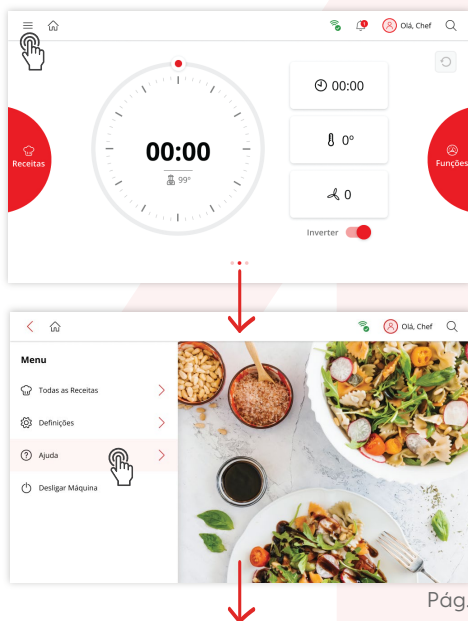
Procederemos à análise cuidada dos seus pedidos, avaliando a sua legitimidade e pertinência, comprometendo-nos a dar resposta no prazo legal para o efeito.

Caso necessite, poderá contactar o nosso Encarregado da Proteção de Dados (“DPO”), através do seguinte endereço de e-mail: dpo@sonaemc.com.

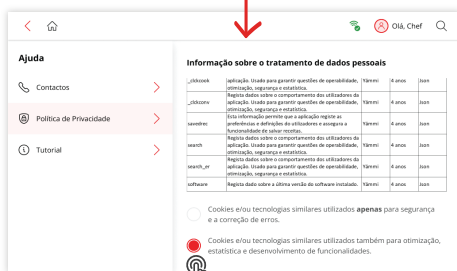
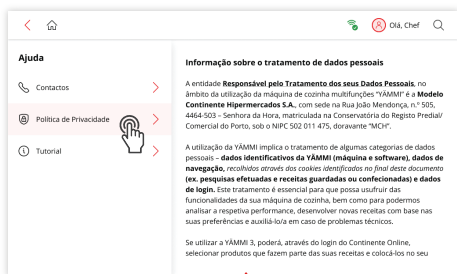
Se entender que não respeitámos os seus direitos, poderá apresentar reclamação junto da Comissão Nacional de Proteção de Dados (CNPD):

- **Endereço:** Av. D. Carlos I, 134 – 1.º, 1200-651 – Lisboa
- **Telefone:** +351 213 928 400
- **Fax:** +351 213 976 832
- **Endereço Eletrónico:** geral@cnpd.pt

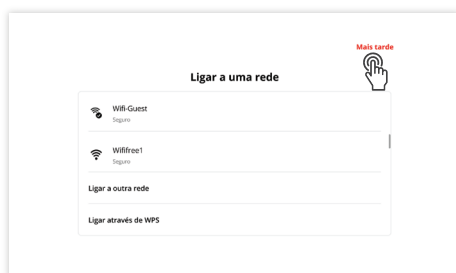
Se pretender alterar as suas preferências mais tarde, basta aceder ao menu das definições, pressionando o ícone (≡), no canto superior esquerdo, depois “Definições”, de seguida “Ajuda” e finalmente “Política de Privacidade”. Na página da política de privacidade, faça swipe até ao final da página onde encontra as diferentes opções de cookies da Yämmi. Para alterar a sua preferência, basta seleccionar a opção que pretende.



04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 4/9



Se não pretender estabelecer a ligação ao Wi-Fi, pode avançar para o próximo passo, clicando em **“Mais tarde”**.

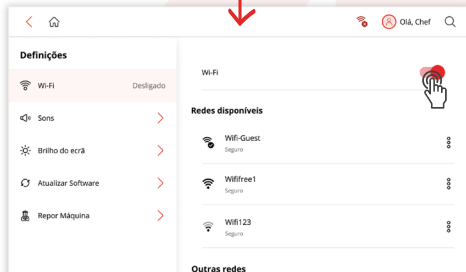
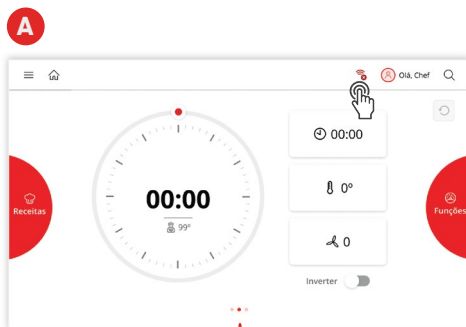
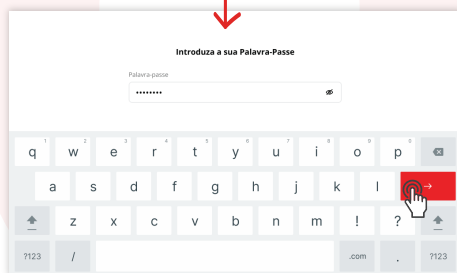
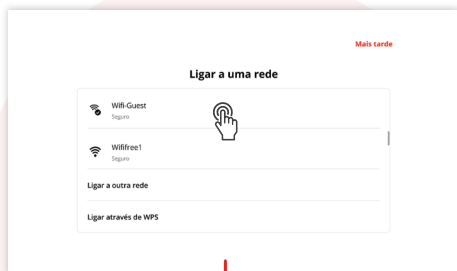


Quando pretender estabelecer uma ligação Wi-Fi, basta aceder à página de Wi-Fi nas definições da sua Yámmi. Para tal:

- Pressione em cima do ícone de Wi-Fi que se encontra no canto superior direito do ecrã.
- Aceda ao menu de definições, pressionando o ícone (≡) no canto superior esquerdo, de seguida “Definições” e depois “Wi-Fi”.

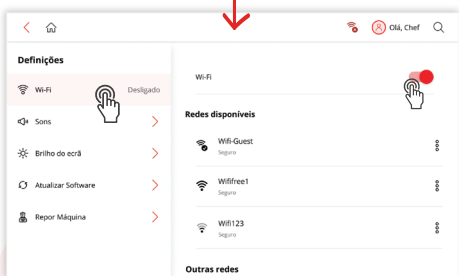
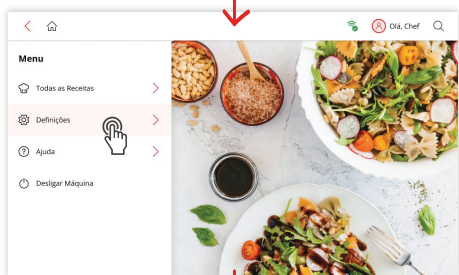
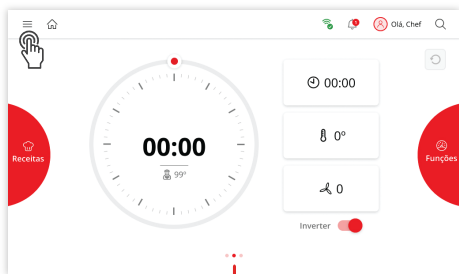
2 Ligação Wi-Fi

De seguida poderá estabelecer a sua ligação Wi-Fi, pressionando sobre o nome da rede que pretende conectar.



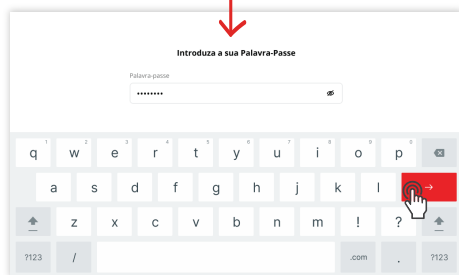
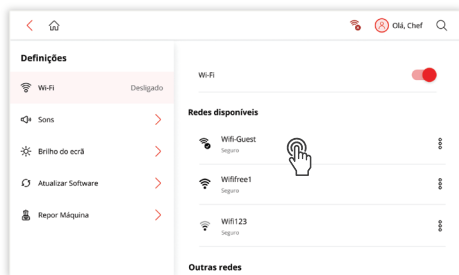
04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 5/9

B

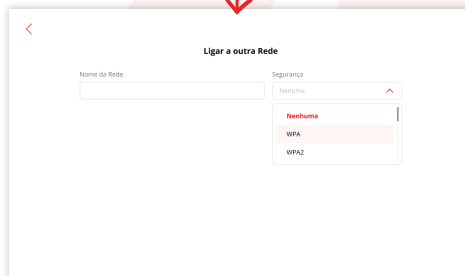
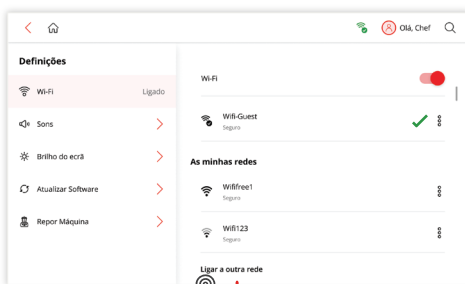


Uma vez na página de Wi-Fi, verifique que tem o toggle* acionado (à direita e a vermelho). De seguida procure a rede à qual pretende conectar-se, selecione-a e coloque corretamente a palavra-passe. Depois de estabelecida a ligação, o símbolo de Wi-Fi no canto superior direito ficará verde.

* Toggle (Botão digital)



Se pretender ligar a uma rede diferente das que aparecem no ecrã, selecione “Ligar a outra rede” e escolha a opção de rede à qual se pretende ligar.



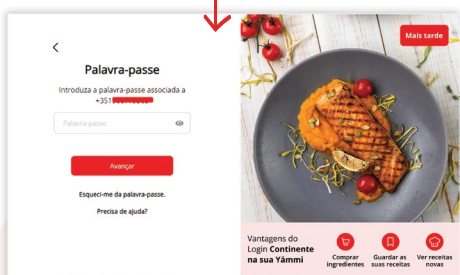
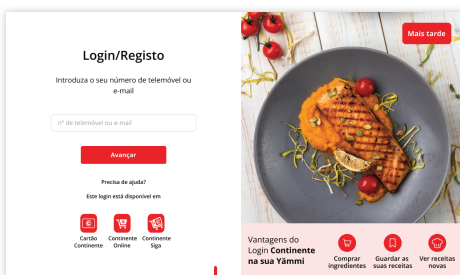
04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 6/9

3 Login/Registo

Login

De seguida, será guiado pelo login na sua conta Continente onde terá de introduzir o número de telemóvel ou e-mail e a palavra-passe associada. O login permitirá o acesso a três funcionalidades chave:

- Compra de ingredientes;
- Acesso às novas receitas;
- Guardar receitas favoritas.

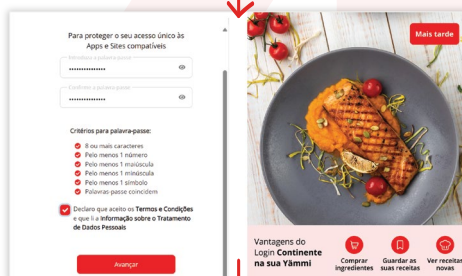
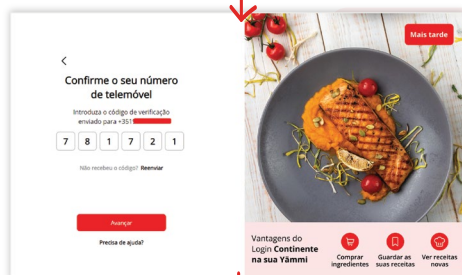
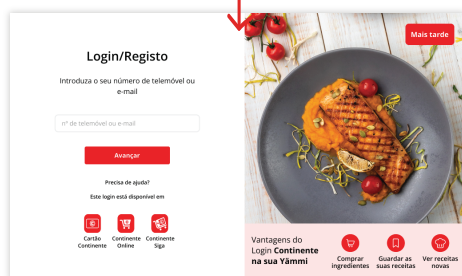
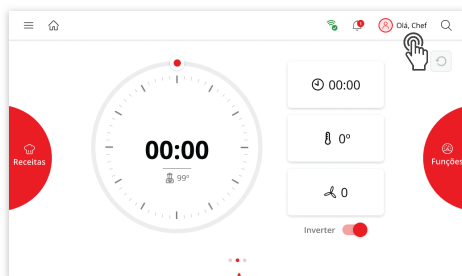


Registo

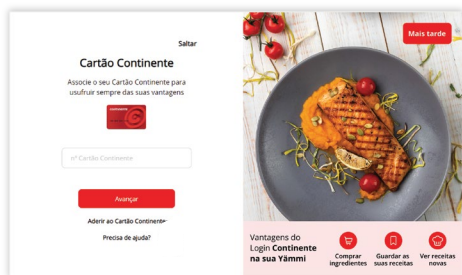
Se não tiver Conta Continente pode fazer o registo diretamente na Yámmi, seguindo as indicações que lhe aparecem no ecrã! O processo é simples e rápido:

1. Introduza o número de telemóvel ou e-mail.
2. Introduza o código de verificação enviado por SMS ou por e-mail.
3. Volte a repetir o processo para o segundo meio (número de telemóvel se introduziu o e-mail primeiro ou e-mail se introduziu o número de telemóvel primeiro).

4. Defina a palavra-passe, aceite os Termos e Condições e confirme a leitura da informação sobre o Tratamento dos Dados Pessoais.
5. Associe o seu Cartão Continente ou adira diretamente na Yámmi (opcional).

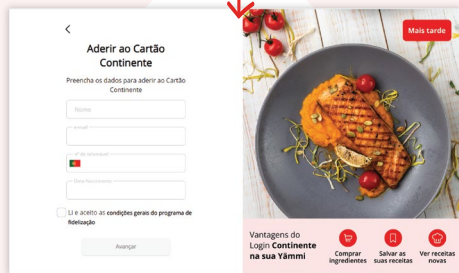
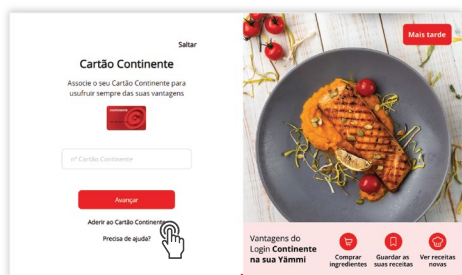


04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 7/9



Adesão ao Cartão Continente

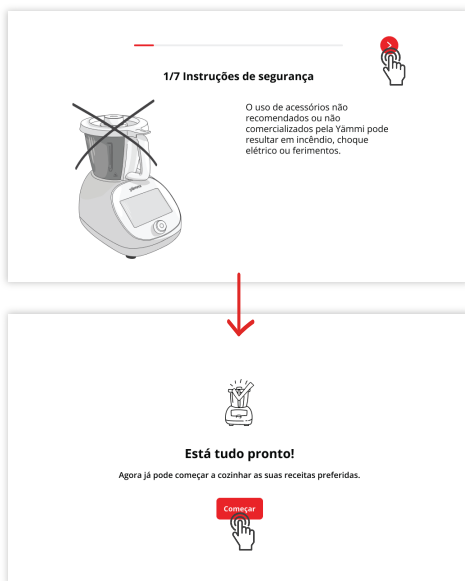
Se não tiver Cartão Continente para associar, pode aderir diretamente na Yámmi, no processo de registo. Para aderir ao Cartão Continente basta pressionar em Aderir ao Cartão Continente e preencher as seguintes informações: nome, número de telemóvel, e-mail, data de nascimento e aceitar as condições gerais do programa de fidelização.



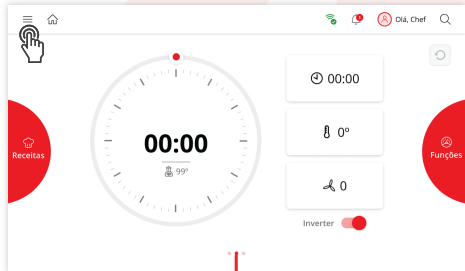
Se pretender fazer o login/registo mais tarde, pode avançar para o próximo passo (4) Instruções de Segurança.

4 Instruções de Segurança

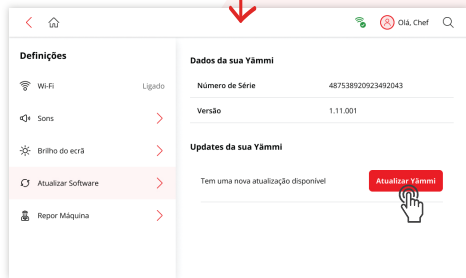
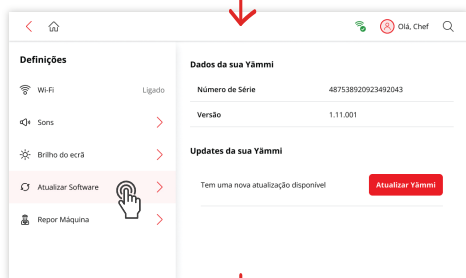
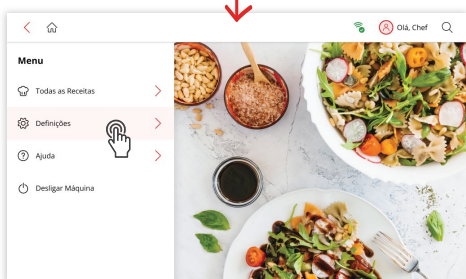
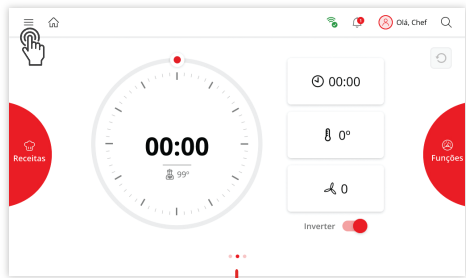
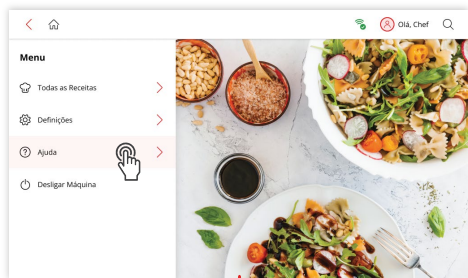
Finalmente, será guiado pelas instruções de segurança de utilização da máquina. Leia atentamente todos os pontos.



Se pretender rever as instruções de segurança mais tarde, vá ao menu de definições, pressionando o ícone (≡) no canto superior esquerdo, de seguida "Ajuda" e depois "Tutorial". Neste menu vai encontrar todas as instruções iniciais de segurança e tutoriais dos ecrãs da página principal, funções, área de receitas e lista de compras. Para relembrar, basta pressionar em cima daquele que pretende visualizar.



04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 8/9



Atualização da Máquina

Estamos constantemente a atualizar e a evoluir o ecossistema Yämmi. Para tal vamos lançando novas versões com novidades e melhorias para facilitar o seu dia-a-dia e elevar a sua experiência na cozinha. Se não pretender atualizar o software pode perder as novidades e novas funcionalidades. Posto isto, aconselhamos a que tenha sempre a sua Yämmi atualizada!

Para verificar se tem alguma atualização, basta aceder ao menu de definições, pressionando o ícone (≡) no canto superior esquerdo, de seguida “Definições” e depois “Atualizar Software”. Se não existirem atualizações disponíveis irá aparecer uma mensagem a indicá-lo. Caso contrário, basta pressionar “Atualizar Yämmi” para prosseguir com a atualização.

04 INICIAR O FUNCIONAMENTO 9/9

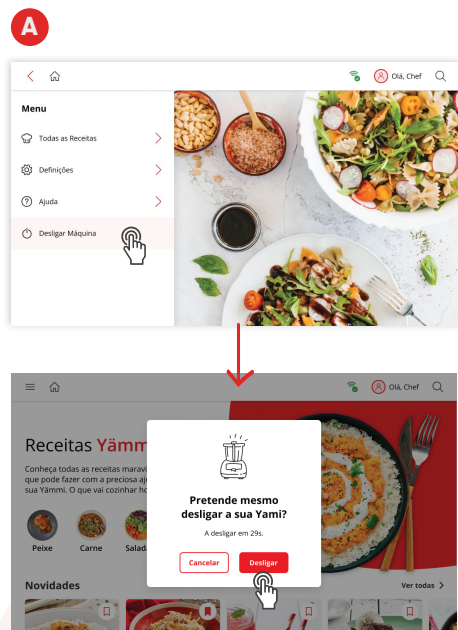
Desligar a Yämmi

Para desligar a sua Yämmi:

A. Aceda ao menu de definições, pressione o ícone (≡) no canto superior esquerdo e depois “Desligar Máquina”.

OU

B. Pressione de forma prolongada o botão rotor da sua Yämmi e depois selecionar “Sim” no pop-up de confirmação.



PAINEL

DE CONTROLO

05

05 PAINEL DE CONTROLO 1/9

1 Planeia

Planear refeições

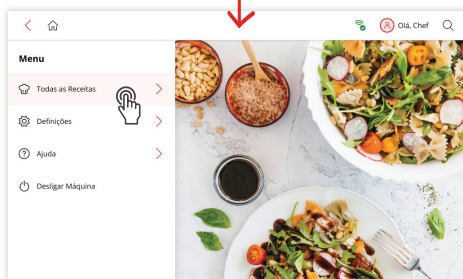
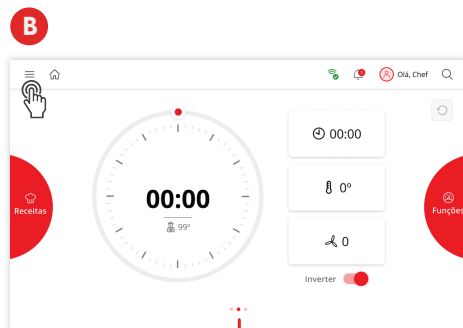
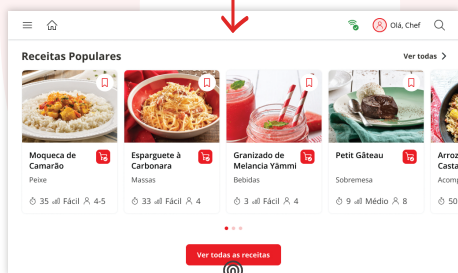
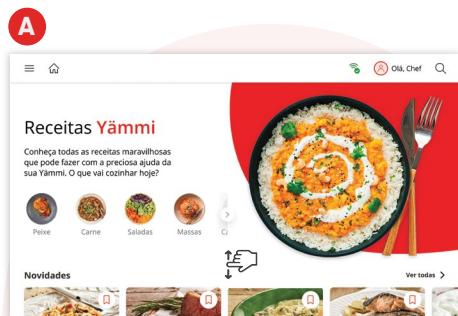
Na sua Yämmi pode encontrar mais de 400 receitas passo-a-passo de Peixe, Carne, Vegetarianas, Entradas, Pequeno Almoço, para Crianças, Molhos, Compotas e Geleias e Sobremesas, que pode aceder em qualquer lugar, de forma offline e gratuita. Pode pesquisar e guardar as suas receitas favoritas e filtrar os resultados por custo, dificuldade, tempo de confeção, alergias, categorias, país de origem e tipo de cozinhado. Para além disso, consegue ordenar por ordem alfabética, novidade, etc. para estar sempre a par das novas receitas carregadas!

Para ver todas as receitas:

A. Deslize até ao fundo da página de receitas e pressione “Ver todas as receitas”.

OU

B. Pressione o ícone (≡) no canto superior esquerdo e depois “Todas as Receitas”.



Guardar as suas receitas favoritas

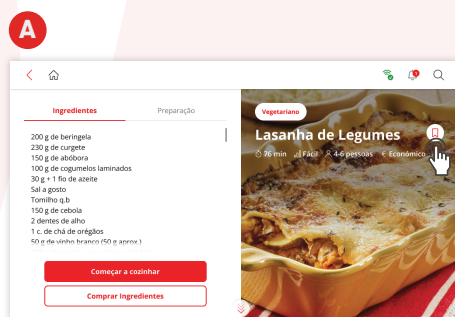
A sua Yämmi permite-lhe ainda guardar as suas receitas favoritas, pressionando o ícone [heart icon] na receita que pretender guardar, acessível:

A. Na página individual de receita.

OU

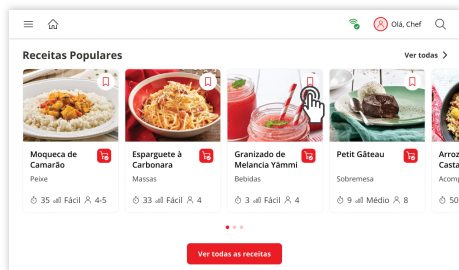
B. No card da receita.

A funcionalidade de guardar receitas apenas está disponível se realizar o login com a sua conta Continente. Se ainda não tem conta, pode registar-se diretamente na Yämmi ou em Continente.pt.

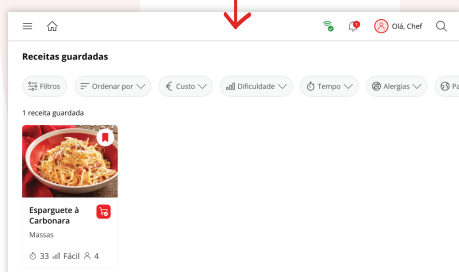
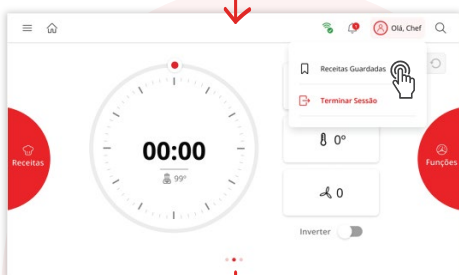
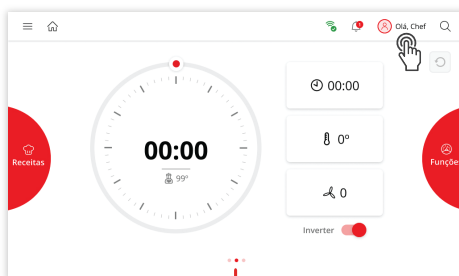


05 PAINEL DE CONTROLO 2/9

B

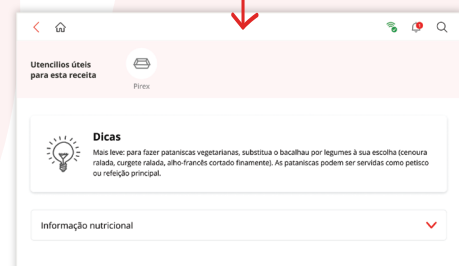
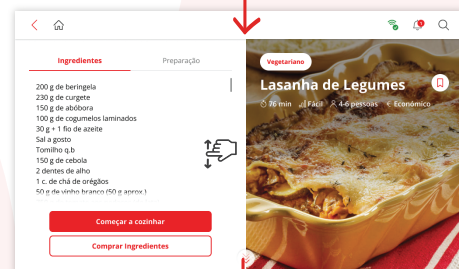
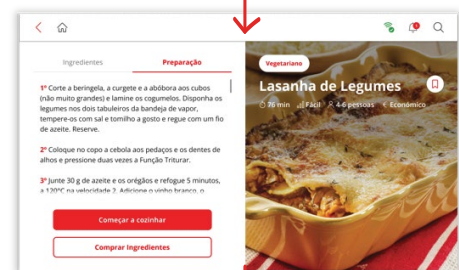
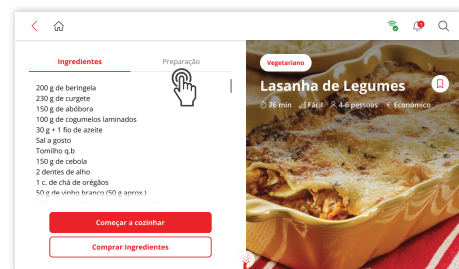


Para aceder às suas receitas favoritas basta aceder à sua área pessoal, pressionando em cima de “Olá Chef” e de seguida “Receitas Guardadas”.



Ver o detalhe da receita

Para planear a sua semana de refeições, pode visualizar a lista de ingredientes de cada receita, os passos que irá ter de executar, os utensílios necessários para a confeção e até a informação nutricional para perceber se vai de encontro com o seu plano alimentar. Para tal, basta explorar a página individual de receita.



05 PAINEL DE CONTROLO 3/9

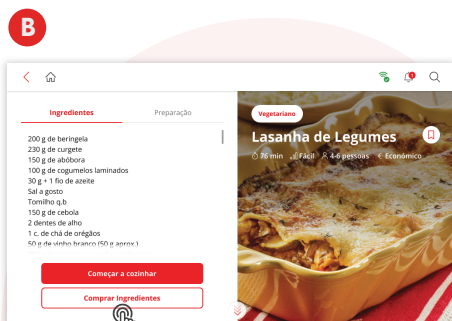
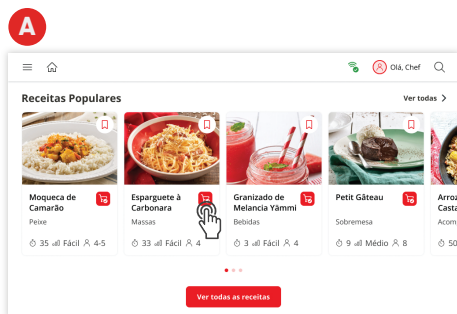
2 Compra

Agora já pode comprar os ingredientes das suas receitas Yámmi de forma simples e rápida. Para tal basta:

A. Escolher uma receita e pressionar o botão “Comprar ingredientes” disponível.

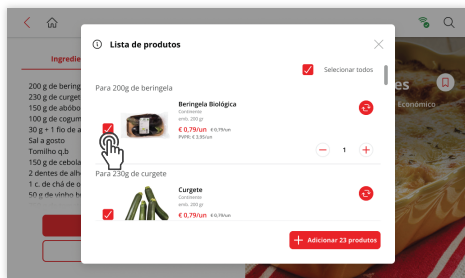
OU


B. Na página individual de receita.

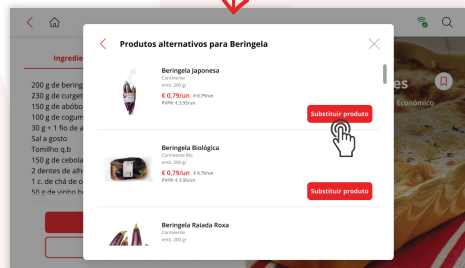
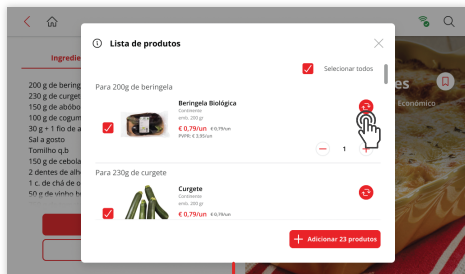


De seguida serão apresentados os produtos da lista de ingredientes:

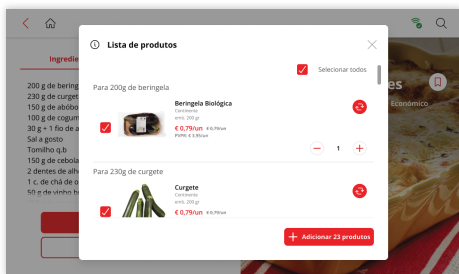
- Selecione os ingredientes que pretende comprar: escolha, da lista completa, os ingredientes que precisa, caso não precise de todos os ingredientes da lista, desselecione na checkbox do lado esquerdo do produto.



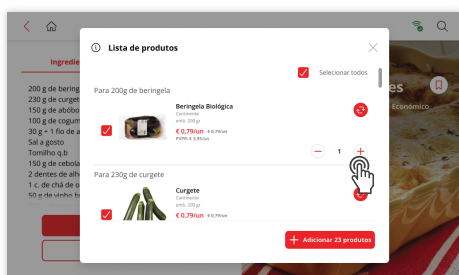
- Substitua produtos:** se um produto apresentado não for aquele que costuma ou pretende comprar, pode substituí-lo por um produto alternativo, pressionando o ícone . Serão apresentadas diferentes alternativas para escolher a que mais adequa às suas necessidades e, assim que escolher uma, ela será automaticamente alterada na lista de produtos principal



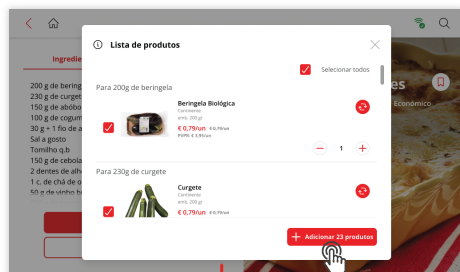
05 PAINEL DE CONTROLO 4/9



- **Ajuste quantidades:** se já tiver alguma quantidade do ingrediente em casa e quiser comprar menos quantidades do que as que são apresentadas na receita (ou mais) pode ajustar pressionando o botão – (ou +) a qualquer momento.



No final basta adicionar os produtos escolhidos ao carrinho e eles serão automaticamente enviados para o seu carrinho do Continente Online onde poderá prosseguir com o checkout da compra. Repita o processo em todas as receitas que pretender e, no final, leia o QR code para aceder ao seu carrinho de forma mais rápida!



Atenção, é muito importante que verifique se a morada preenchida na sua conta Continente Online está correta e se tem selecionada a modalidade de entrega (entrega ao domicílio e/ou recolha em loja – Click&Go) correta antes de proceder com a compra dos ingredientes na Yámmi.

3 Cozinha

Na sua Yämmi, pode cozinhar através das receitas passo-a-passo ou cozinhar de forma livre, programando o tempo, temperatura e velocidade que achar adequado para o seu cozinhado, e usufruindo das funções automáticas: amassar, triturar, vapor, turbo e pesar.

Modo passo-a-passo

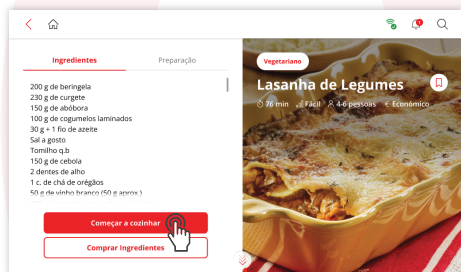
As receitas passo-a-passo foram pensadas, ajustadas e exaustivamente testadas, sendo uma ótima opção até para quem não tem experiência nenhuma na cozinha. O passo-a-passo consiste num conjunto de indicações diretas e simples para simplificar a confeção das receitas, com as programações já definidas (tempo, temperatura, velocidade e funções) e a quantidade de cada ingrediente que deve adicionar ao longo da receita, com a balança a ativar-se automaticamente nos casos em que é necessário. Estas indicações são acompanhadas de ilustrações para que seja claro que acessórios deve usar.

Para cozinhar passo-a-passo basta escolher uma receita e pressionar “Começar a Cozinhar”. De seguida, só tem de seguir as indicações que lhe aparecem no ecrã da sua Yämmi e sairá uma receita digna de um verdadeiro chef!



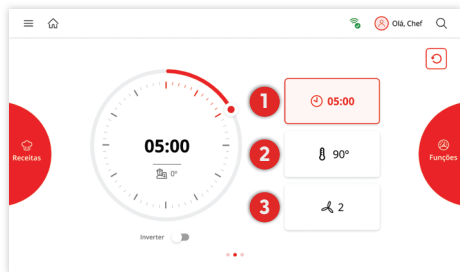
Modo Livre

Se não pretender fazer as receitas passo-a-passo, pode cozinhar de forma livre programando o tempo, temperatura e velocidade que achar adequado para o seu cozinhado (secção Ecrã Principal). Pode ainda escolher uma das funções automáticas que tem ao seu dispor: amassar, triturar, vapor, turbo e pesar (secção Ecrã Funções Automáticas). Tenha apenas em atenção: nunca ultrapasse o limite máximo do copo!



05 PAINEL DE CONTROLO 6/9

Ecrã principal



O ecrã principal tem os principais comandos para programar cada passo, o Tempo, a Temperatura e a Velocidade.

Função Tempo

A função Tempo é usada para programar o tempo de cozedura ou processar a preparação dos ingredientes até ao máximo de 90 minutos.

Para programar o tempo basta pressionar o retângulo do tempo **1** e rodar o botão Seletor ou selecionar o tempo pretendido no ecrã tátil da Yämmi. O tempo pode, se necessário, ser alterado enquanto a Yämmi está em funcionamento.



Informação

Se for definido tempo e velocidade de funcionamento, o temporizador decresce até zero. Se não for definido tempo de funcionamento, mas a velocidade for programada, a Yämmi começará a trabalhar indicando o tempo de modo crescente.

Função Temperatura



Aviso - Perigo de danos materiais!

Nunca aqueça o copo quando está vazio.




Aviso - Perigo de queimaduras!

Nunca toque ou segure o corpo do copo de mistura enquanto estiver a preparar alimentos quentes. Retire o copo de mistura pela pega com cuidado para não derramar o seu conteúdo, sobretudo se este estiver quente.

A máquina de cozinhar permite ajustar a temperatura a partir de 37°C até ao máximo de 120 °C. A temperatura pode ser ajustada em intervalos de 5°C.

Para programar a temperatura basta pressionar o retângulo da temperatura **2** e rodar o botão Seletor ou selecionar a temperatura pretendida no ecrã tátil da Yämmi. A temperatura pode, se necessário, ser alterada enquanto a máquina de cozinhar está em funcionamento.

A temperatura da função Vapor é de 120°C e é regulada ativando a função Vapor. A temperatura real do copo vai sendo mostrada no ícone  que está no centro do círculo principal.



Sempre que não pretender aquecer ou cozinhar os alimentos, e quer evitar que inadvertidamente os ingredientes aqueçam no copo de mistura, assegure-se que o valor de temperatura programada fica na posição “---”.

05 PAINEL DE CONTROLO 7/9



Informação

Por uma questão de segurança, sempre que a temperatura do copo de mistura for superior a 60°C, as velocidades superiores a 5 têm um arranque suave, de modo a evitar a projeção do seu conteúdo para o exterior.

Dica: A máquina de cozinhar só apresenta temperatura do conteúdo do copo se a mesma for igual ou superior a 37°C.

Função Velocidade

A máquina de cozinhar possui 11 níveis de velocidade, mais a velocidade Turbo, que correspondem a diferentes rotações por minuto. Os intervalos de velocidade são recomendados para diferentes funções, conforme tabela indicativa seguinte:

Função	Velocidades	Rotações
Mexer	1 a 4	40 - 500
Picar, Triturar e Emulsionar	5 a 9	1100 - 6000
Moer e Pulverizar	10 a 11	6000 - 10000
Função Turbo	Turbo	10500

As velocidades adequadas para a função pretendida, podem ser ajustadas de acordo com o tipo, quantidade e consistência dos ingredientes. No entanto devem ser seguidas as indicações das receitas.

Para programar a velocidade basta pressionar o retângulo da velocidade **3** e rodar o botão Seletor ou selecionar a velocidade pretendida no ecrã tátil da Yämmi.



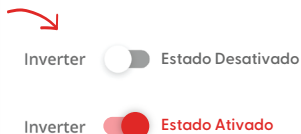
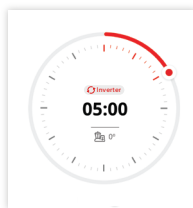
Informação

Se a tampa não estiver corretamente fechada, aparecerá um aviso no ecrã tátil da máquina e será emitido um sinal sonoro de alerta. A sua máquina de cozinhar não iniciará o funcionamento até que a tampa esteja corretamente fechada.

Função Inverter

A função Inverter é indicada para mexer os ingredientes, sem os cortar sempre que o pretender.

Para ativar a função Inverter: tocar no ecrã tátil em cima do **botão da função Inverter** automaticamente, o sentido de rotação da lâmina mudará da direita para a esquerda, quando a máquina de cozinhar está em funcionamento.



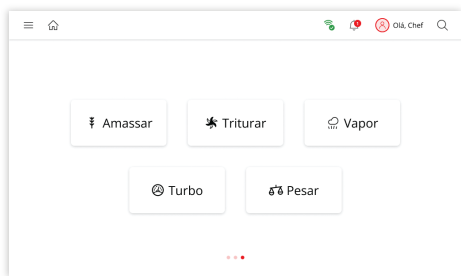
Enquanto a função Inverter está ativa, o botão irá ficar ligado e o símbolo Inverter será mostrado, em cima do tempo, na roda do ecrã principal.

Para desativar a função Inverter, basta tocar novamente no ecrã tátil, em cima do **botão da função Inverter**. O botão irá desligar.



A função Inverter pode ser ativada antes ou durante a confeção do preparado. Para funcionar tem de estar definida uma velocidade, exceto a velocidade Turbo. A função Inverter não está disponível quando a função Triturar, a função Amassar ou a função turbo estão ativas.

Ecrã Funções Automáticas



Função Turbo



Aviso - Perigo de ferimentos!

Ao utilizar a função Turbo, os alimentos podem salpicar ou derramar. Coloque e fixe sempre o copo de medição na abertura da tampa. Devido a perigo de queimadura por saída de vapor ou líquidos quentes, nunca aumente abruptamente a velocidade quando estiver a preparar alimentos quentes. Para aumentar a velocidade faça-o de forma progressiva e segura.



Aviso - Perigo de danos materiais!

Ao utilizar a função Turbo, não pode utilizar o acessório misturador. A função Turbo é usada para cortar os ingredientes a uma velocidade muito alta. Ao ativar a função Turbo, ela estará ativa durante 4 segundos na velocidade 12. Para ativar a função Turbo basta pressionar o botão da função Turbo. O símbolo será mostrado na roda principal, por cima do tempo.



Informação

Por motivo de segurança, a função Turbo fica inativa quando a temperatura no interior do copo de mistura for superior a 60°C. Com a máquina de cozinhar em funcionamento, a função Turbo só é ativada a partir da velocidade 4.

Função Triturar

A função Triturar é eficaz para picar os ingredientes, através de variações intermitentes de velocidade de rotação da lâmina, fazendo ciclos de 10 segundos. Na função Triturar a rotação das lâminas é no sentido de corte (sentido horário).

Para ativar a função Triturar basta pressionar o botão da função Triturar. O símbolo será mostrado na roda principal, por cima do tempo.



Informação

A função Triturar não está disponível quando a máquina de cozinhar está em funcionamento. A Yämmi deverá estar parada e ser programada especificamente com esse intuito.

Função Pesar

A Função Pesar permite pesar os ingredientes diretamente no copo de mistura, na bandeja de vapor ou na tampa da Yämmi. A unidade de medida é grama (g). A balança digital pesa em intervalos de 5 gramas até um peso máximo de 6 kg. Se a quantidade do ingrediente colocada no copo de mistura for inferior a 5 gramas, a balança não assume o peso colocado. A balança digital apresenta um erro máximo de $\pm 3\%$.



Informação

O processo de pesagem deverá ser efetuado com o motor parado, isto é, com a lâmina parada. Nunca se apoie, arraste bruscamente, ou pressione sobre a máquina de cozinhar, caso contrário poderá descalibrar os sensores da balança.

Para não interferir com a leitura do peso dos ingredientes, ao efetuar a pesagem não toque nem encoste nada à máquina de cozinhar. Certifique-se que os pés da máquina de cozinhar estão limpos ou que o fio elétrico não está esticado (em tensão).

05 PAINEL DE CONTROLO 9/9

Para ativar a **balança** e pesar os ingredientes percorra os seguintes passos:

1. Pressionar o **botão Balança**.
2. Colocar o primeiro ingrediente e verificar a quantidade no ecrã tátil.
3. Para adicionar mais ingredientes, pressionar o botão Tara (para zerar valor) e adicionar o próximo ingrediente.
4. Repetir estes passos as vezes que forem necessárias até um peso máximo de 6 kg.

Função Vapor



Aviso - Perigo de danos materiais!

Nunca utilizar a função vapor com o copo de mistura vazio. Tenha atenção que, em cada 15 minutos na função Vapor evaporam 250ml de água. Vá monitorizando e adicionando água se necessário.

A **função Vapor** permite cozinhar a vapor e pode ser usada quando o acessório bandeja de vapor é utilizado sobre o copo de mistura.

Para ativar a **função Vapor** basta pressionar o botão da função Vapor. O símbolo será mostrado na roda principal, por cima do tempo. A temperatura será automaticamente regulada para 120°C. A temperatura de 120°C será atingida dependendo dos ingredientes usados. Por exemplo, a água evapora a 100°C.

Função Amassar

A função Amassar é indicada para preparar massas lêvedas ou massas de pão. Consiste em intervalos regulares predefinidos, assegurando desta forma um processamento homogêneo da massa no copo de mistura. Ao ativar a função Amassar, se não for programado tempo de funcionamento este será indicado em ordem crescente até 90 minutos.

Para ativar a **função Amassar**, basta pressionar o botão da função Amassar. O símbolo será mostrado na roda principal, por cima do tempo.



Informação

A função Amassar só está disponível quando o copo de mistura estiver a uma temperatura inferior a 60°C. Se a temperatura for mais elevada, não é possível iniciar a função Amassar, aparecerá um aviso no ecrã tátil da máquina e será emitido um sinal sonoro de alerta quando tentar iniciar.

Enquanto a função Amassar estiver ativa, o sistema de aquecimento, as funções Turbo, Inverter e Triturar estão desativadas.

LIMPEZA

E CUIDADO



06 LIMPEZA E CUIDADO 1/2



Aviso!

Desligue a máquina e deixe-a arrefecer antes de proceder à sua limpeza.

Não limpe a máquina com produtos abrasivos ou solventes. Não mergulhe a máquina em água ou outro líquido, nem a coloque debaixo de água corrente.

- Alguns alimentos podem manchar as peças da máquina de cozinhar. Recomenda-se que remova e lave estas substâncias ou ingredientes colorantes, o mais rápido possível. Qualquer mancha irá desaparecer com o tempo e não afeta a qualidade nem o correto funcionamento da máquina de cozinhar.
- Alguns ingredientes podem ser mais suscetíveis a manchar a sua Yämmi e/ou a superfície de trabalho. Caso aconteça, experimente aplicar uma mistura de bicarbonato de sódio e vinagre, deixe atuar durante alguns minutos e depois limpe com água quente.
- Algumas peças de plástico podem facilmente alterar a sua cor. Isto não afeta nem a sua saúde nem o correto funcionamento da máquina de cozinhar.
- Se estiver a usar a Yämmi com a função Temperatura, note que as receitas com ingredientes muito açucarados ou ingredientes que contenham leite, podem deixar uma camada de resíduo caramelizado durante o processo de elaboração no fundo do copo de mistura (mancha acastanhada). Esta camada é de fácil remoção após o uso da máquina de cozinhar. Use a mesma quantidade de vinagre branco e água (pelo menos 150 ml de cada), aqueça o copo de mistura como numa utilização normal durante alguns minutos. Desligue o aparelho e, em seguida, deixe-o a descansar durante a noite. De manhã esfregue-o com uma esponja e depois enxague-o bem.
- Limpe as superfícies exteriores com um pano ligeiramente húmido e, de seguida, seque-as totalmente.

- Certifique-se que não se infiltra água na unidade principal máquina (por exemplo, através do interruptor).
- Os pontos de contacto do copo de mistura à máquina de cozinhar devem estar sempre limpos e secos.
- A unidade principal pode ser limpa com um pano húmido. No entanto, use o mínimo de água possível e torça bem o pano, de modo a evitar a entrada de humidade no interior da máquina.
- Lave bem todas as peças, exceto a unidade principal, antes de as usar pela primeira vez. (à mão ou na máquina da loiça).
- Tenha especial cuidado ao remover a lâmina do copo de mistura, pois é muito afiada. Segure a lâmina sempre pela parte de cima ou utilize um pano quando a remover ou recolocar no copo.
- A excessão da unidade principal todos os componentes e acessórios da máquina podem ser lavados na máquina de lavar loiça. No entanto, é altamente recomendável não os deixar durante muito tempo na máquina de lavar loiça após terminar o programa de lavagem.
- O copo de mistura poderá acumular água na sua base de encaixe após a lavagem. Para remover a água acumulada, basta sacudir ligeiramente o copo e de seguida deixe-o a secar ao ar com a base virada para cima.
- Para limpar facilmente todos os acessórios e reduzir o risco de danos, enxague sempre de imediato para remover os restos de comida antes de lavar.
- Limpe a cavidade da unidade principal com um pano húmido e seque-a bem.
- Guarde a Yämmi num local fresco e seco, protegido da humidade e da luz solar direta. Mantenha a Yämmi fora do alcance das crianças.
- Limpe o anel de vedação de borracha dentro da tampa após cada utilização, sem o remover.

06 LIMPEZA E CUIDADO 2/2

- Seque muito bem todos os componentes e acessórios do copo de mistura, após cada limpeza.
- Para a remoção e limpeza dos resíduos de alimentos que ficam agarrados no copo de mistura, utilize um agente de limpeza adequado para o aço inoxidável.
- Não recomendamos a lavagem frequente das lâminas na máquina de lavar loiça, porque acelera o desgaste do fio do corte da lâmina.
- Para limpar a bandeja de vapor e o cesto de cozinhar, lave-os cuidadosamente com água morna e um detergente adequado, ou na máquina de lavar loiça. Para a limpeza, use um pano macio e um detergente suave.
- Evite objetos pontiagudos ou esponjas metálicas, que podem riscar o revestimento da máquina e dos acessórios.
- Quando o copo de mistura com a lâmina, a tampa e o copo de medição estão ligeiramente sujos, pode realizar uma limpeza rápida: coloque cerca de 1 litro de água e algumas gotas de detergente no copo de mistura e, em seguida, selecione a velocidade 5 ou 6. Após esta operação, enxague cuidadosamente com água e utilize, se necessário, um pano macio.
- Nunca esterilize ou use o copo de mistura ou outro acessório da máquina de cozinhar num esterilizador ou micro-ondas.

PROBLEMAS

FUNCIONAMENTO / SOLUÇÕES

07

Problema	Causa possível	Solução
A Yämmi não liga.	Falta de corrente elétrica.	Verifique se o fio elétrico está ligado corretamente à tomada.
A Yämmi não funciona ou não aquece, ou ecrã mostra E11.	Copo de mistura colocado incorretamente ou tampa fechada incorretamente.	Deve repetir a operação de colocação do copo na máquina. Verifique se programou a função Velocidade ou consulte secção 2.1 – Colocar a tampa no copo de mistura .
A Yämmi não tem som.	O volume da máquina está desligado.	Verifique se o som da máquina está silenciado no menu das definições.
	Falha da unidade de altifalante.	Desligue a sua Yämmi e contacte o serviço de apoio ao cliente Yämmi.
O ecrã tátil não funciona ou a resposta é lenta ao toque.	Manchas de água no ecrã.	Seque a superfície do ecrã tátil antes de o utilizar, seque as mãos.
	Falta de corrente elétrica.	Verifique se o fio elétrico está ligado corretamente à tomada.
A Yämmi não aquece ou ecrã mostra EB5.	Proteção anormal a alta temperatura.	Desligue a sua máquina para arrefecer e aguarde 30 minutos antes de a ligar novamente. Se esta situação se repetir, contacte o serviço de apoio ao cliente Yämmi.
	Falha na unidade de aquecimento.	Desligue a sua Yämmi e contacte o serviço de apoio ao cliente Yämmi.
A indicação da temperatura de aquecimento é normal, mas o aquecimento no interior do copo parece ser anormal.	Marcas de queimado são comuns ao cozinhar com ingredientes ricos em açúcar ou leite.	Remova os alimentos queimados do fundo do copo antes da sua utilização. Consulte secção 06 – Limpeza e Cuidado do manual de instruções.
	Falha na unidade de medição de temperatura.	Desligue a sua Yämmi e contacte o serviço de apoio ao cliente Yämmi.
Durante o funcionamento, o motor pára de funcionar ou o ecrã mostra EB8 ou EB5.	Carga excessiva bloqueia o motor.	Com a máquina parada, verifique (em segurança) se tem ingredientes duros a imobilizar o motor.
	Lâmina presa por excesso de ingredientes.	Retire alguns dos ingredientes do copo para a máquina conseguir retomar o funcionamento.
	Proteção contra sobre temperatura do motor ativada.	O uso contínuo e prolongado da Yämmi fez o motor sobreaquecer. Por favor, desligue a sua máquina para arrefecer e aguarde 30 minutos para a ligar novamente.
Vazamento de líquido por baixo do aparelho.	O posicionamento incorreto da lâmina ou anel de vedação da lâmina danificado.	Verifique se a lâmina e o anel de vedação da lâmina estão corretamente instalados. Consulte secção 3.1 – Anel de Vedação da Lâmina e 3.2 – Inserir a Lâmina no manual de instruções. Se necessário substituir contacte o serviço de apoio ao cliente Yämmi. Consulte secção 09 – Serviço apoio ao cliente .
A balança não pesa.	Máquina não está devidamente montada ou superfície de trabalho é instável.	Garanta que durante a pesagem a máquina não está em contacto com a parede ou objetos. Não tocar na máquina, ao pesar confirme que a superfície de trabalho está estável e que os pés da máquina estão limpos. Certifique-se que o fio elétrico não se encontra por baixo da máquina, desnivelando-a.
	Peso total dos ingredientes superior a 5 Kg.	Deve retirar algum peso colocado na máquina. Volte a pressionar o botão balança.



Aviso – Use corretamente a sua Yämmi e evite risco de choque elétrico!

Inspecione regularmente o seu aparelho e acessórios, incluindo o Copo de Mistura, para verificar se existem eventuais danos, pois as peças danificadas podem comprometer a segurança da sua máquina de cozinhar multifunções Yämmi. Se detetar qualquer dano, não utilize o aparelho e contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou um técnico autorizado.

DADOS

TÉCNICOS

08



Equipamento Geral

Voltagem / Frequência	220 – 240 V- / 50 – 60 Hz
Potência nominal total	1200 W
Cabo de alimentação	1,3 m
Material da Unidade Principal	ABS / PP / PETG
Copo de mistura	Aço Inoxidável com sistema de aquecimento integrado e termostato. Capacidade 2,2 L.
Dimensões externas (L x A x P)	37,4 x 26,5 x 35,6 cm
Peso	8,55 Kg

Motor

Potência nominal	500 W
Velocidade ajustável	de 40 rpm até 10500 rpm

Sistema de aquecimento

Potência nominal	700 W
Temperatura	37° - 120° C

Balança

Capacidade	5 Kg
Resolução	1g

Bandeja de vapor

Dimensões externas (L x A x P)	39,8 x 13,7 x 29 cm
Peso	1,118 kg

Acessórios

Cesto de cozinhar, bandeja de vapor, espátula, copo de medição, misturador, lâmina, tampa do corpo da máquina e manual de instruções

SERVIÇO

DE APOIO AO CLIENTE

09

A Modelo Continente Hipermercados, S. A. concebeu a sua máquina de cozinhar de modo a garantir a sua máxima fiabilidade. No entanto, se surgir um problema, pode encontrar informações no capítulo de **07- Problemas no Funcionamento / Solução** para avaliar e agilizar a determinação de causas possíveis e a solução para as mesmas.

Caso o problema persista pode:

- Levar a sua Máquina de Cozinha Yammi 3 a um balcão de informação de uma loja Continente em Portugal Continental e Madeira, se comprou numa loja Continente;
- Levar a sua Máquina de Cozinha Yammi 3 a um balcão de informação de uma loja Worten em Portugal Continental e Madeira, se comprou numa loja Worten.

O nosso serviço de apoio técnico e especializado irá fornecer-lhe a assistência e apoio necessários para a resolução dos problemas.

Atenção!

- Não abra a máquina de cozinhar – risco de choque elétrico.
- Qualquer tentativa de reparar o equipamento sem entrar em contacto com os nossos serviços de apoio, irá anular a garantia.
- Para evitar riscos desnecessários, se surgirem falhas na máquina, no fio elétrico ou noutros componentes, as reparações devem ser feitas pelos nossos serviços especializados de apoio a clientes, os quais dispõem de técnicas e ferramentas necessárias à correta reparação do aparelho.

Em caso de dúvida/problemas, por favor contactar:

- **Telefone:** 211 500 817 (chamada gratuita) ou 707 100 817 (Tarifa: 16 cêntimos por minuto a partir da rede móvel e 11 cêntimos por minuto a partir do telefone fixo, a partir do primeiro minuto, a faturação é feita ao segundo).
- **E-mail:** ola@yammi.pt
- **Atendimento das 11h30 às 20h30**, todos os dias (incluindo fins de semana e feriados – exceções: dias 24 e 31 de dezembro disponível até às 18h e encerra a 25 de dezembro e 1 de janeiro).
- **Instagram:** [@yammioficial](https://www.instagram.com/yammioficial)
- **Facebook:** www.facebook.com/YammiOficial

Copyright © Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Este manual, incluindo todo o conteúdo escrito, desenhos, fotografias e ilustrações foi desenvolvido e é única e exclusivamente propriedade da Modelo Continente Hipermercados, SA, localizada na Rua João Mendonça, nº505, freguesia da Senhora da Hora, concelho de Matosinhos, Portugal, com número fiscal e registado no Registo Comercial do Porto – 502 011 475 e um capital social de 179.360.000 €. Este trabalho/manual de instruções não pode ser utilizado por terceiros, sem o prévio consentimento por escrito do autor (na sua totalidade ou em parte, ser copiado, independentemente do suporte de dados/formato). Desenhos e modelos da Yämmi registados e patenteado.

EC DECLARATION OF CONFORMITY / DECLARAÇÃO CE DE CONFORMIDADE

Manufacturer details / Dados do Fabricante:

Name/Nome: Modelo Continente Hipermercados, S.A.

Address/Morada: Rua João Mendonça, 505, 4464-501 Senhora da Hora, Portugal

Description / Artigo: Yämmi 3

Reference / Referência: 113RA001R

SKU (Sonae Code): 7810649

Brand / Marca: Yämmi

Frequency Band / Banda de frequência: 2400 – 2483,5 MHz

Maximum radio-frequency power transmitted /

Potência máxima de frequência de rádio transmitida: 11.37 dBm



This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer or authorized representative / A presente declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante ou seu mandatário.

The object of the declaration described in the previous section is in conformity with the relevant Community harmonization legislation / O objeto da declaração mencionada no ponto anterior está em conformidade com a legislação da UE aplicável em matéria de harmonização:

- Directive/a 2014/53/EU Radio Equipment Directive / Disponibilização de equipamentos de rádio no mercado

Other directives / Outras diretivas:

- Directive/a 2011/65/EC RoHS
- Directive/a 2009/125/EC Ecodesign requirements for standby and off mode

References to the relevant harmonized standards used, or references to the specifications in relation to which conformity is declared / Referências às normas harmonizadas aplicáveis utilizadas ou às especificações em relação às quais é declarada a conformidade:

- ETSI EN 300 328 V2.2.2 (2019-07)
- ETSI EN 301 489-1 V2.2.3 (2019-11)
- ETSI EN 301 489-17 V3.2.4 (2020-09)
- EN 62479:2010
- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 55014-2:2021
- EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A14:2019+A15:2021
- EN 50564:2011
- EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021
- EN 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
- EN 60335-2-13:2010+A11:2012+A1:2019
- EN 60335-2-14:2006+A1:2008+A11:2012+A12:2016
- EN 60335-2-15:2016+A11:2018+A1:2021+A12:2021+A2:2021
- EN 62233:2008

Place and date of issue / Local e data da emissão: Matosinhos, 13 of/de December/Dezembro, 2023.

Signature / Assinatura: João Simões

Name / Nome: João Simões

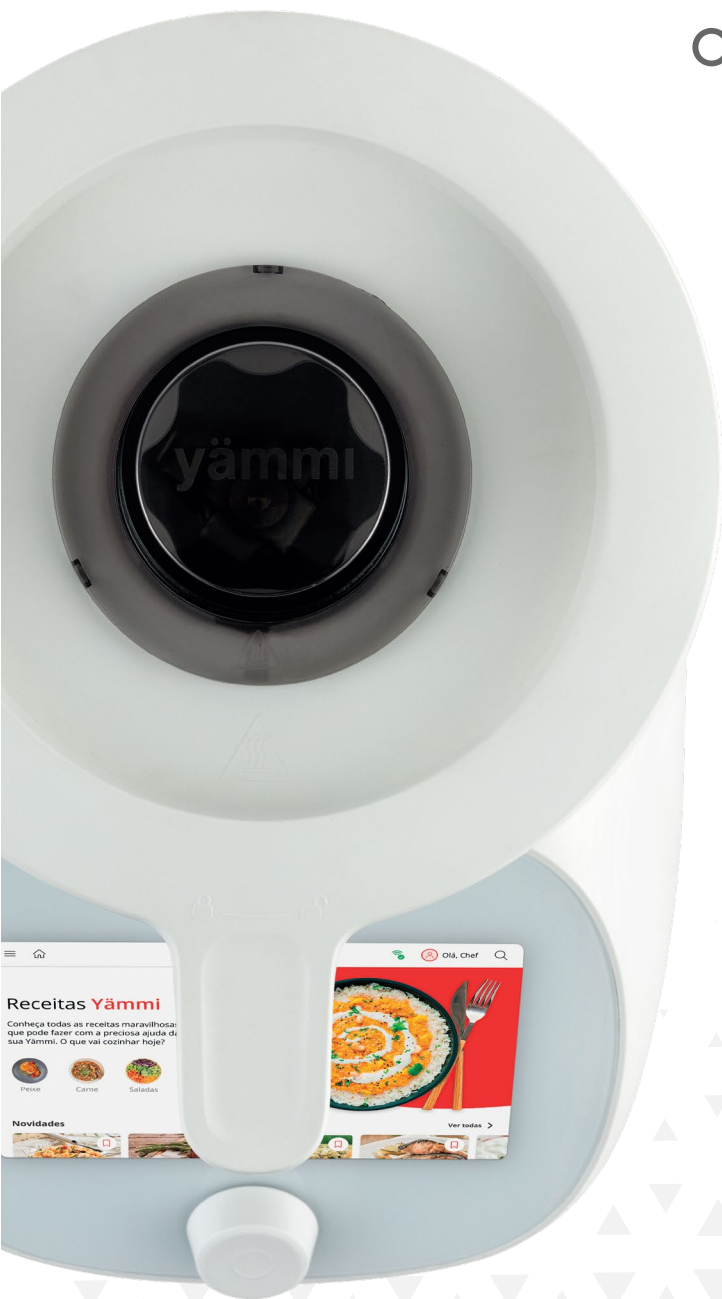
Function / Função: Diretor do Departamento da Qualidade



yämmi 3

1,2,3. Está pronto.

Obrigado pela
sua compra!



MCH, SA
R. João Mendonça, 505
4464 501 Senhora da Hora
Portugal

R: 113RA001R | S: 34798

Made in China