

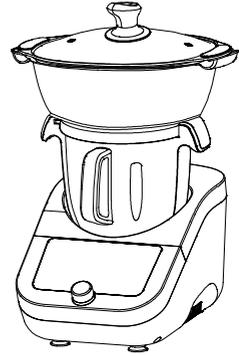
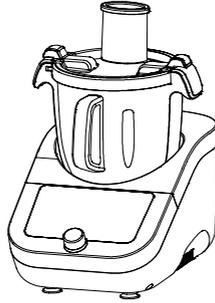
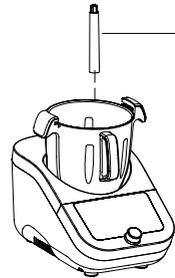
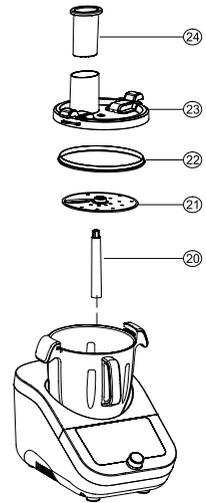
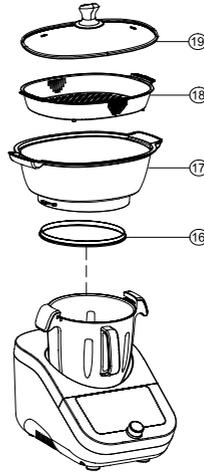
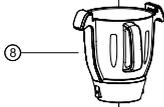
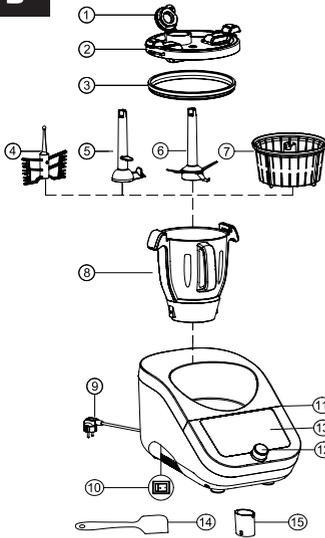
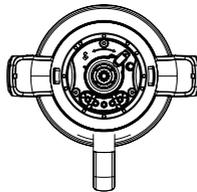
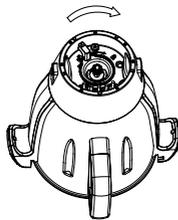
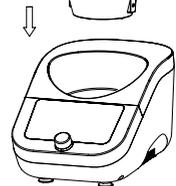
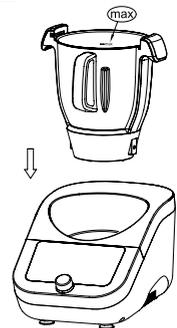
ufesa

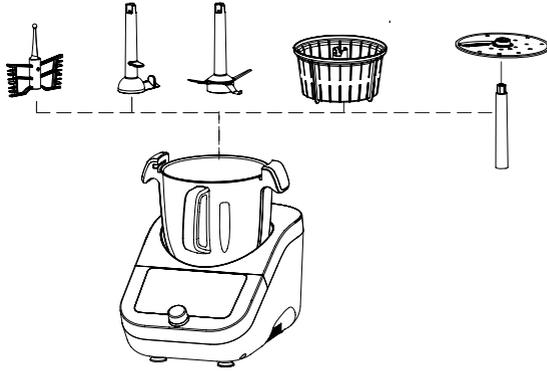
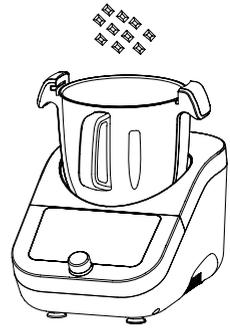
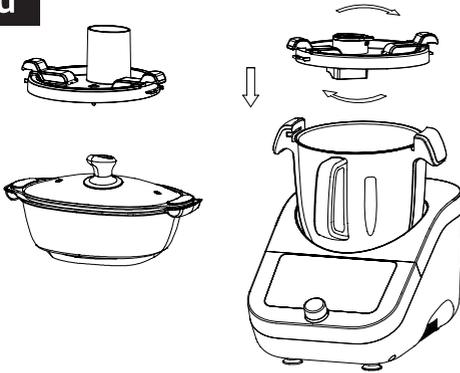
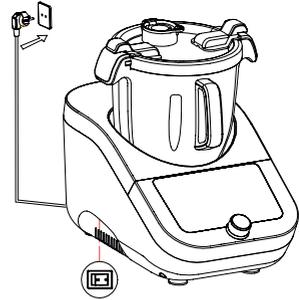
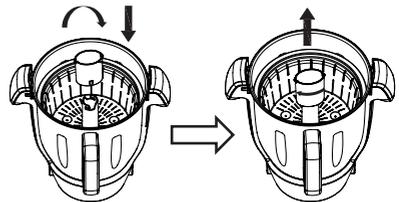
RK7 Totalchef

Кухонный робот

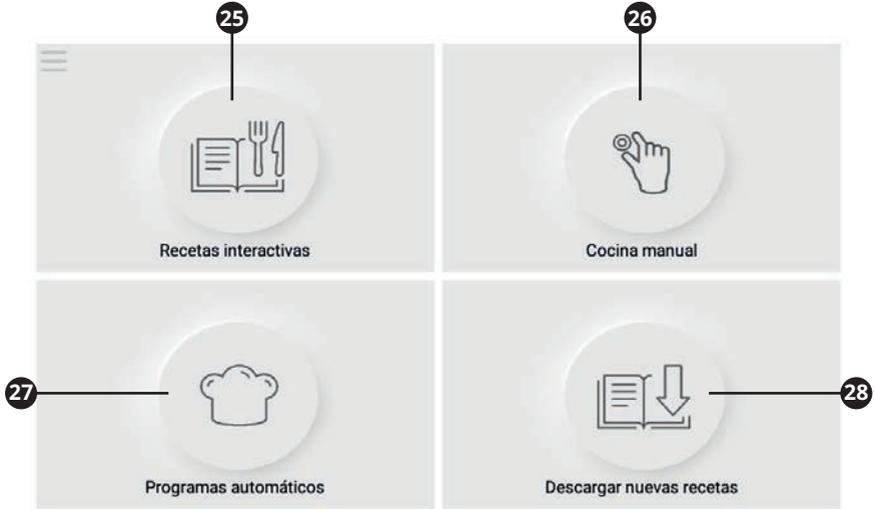


RU инструкция по эксплуатации

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

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

K



L



M

Cocina adaptativa

37 38

0°C

Temperatura -0°C- 0°C

Tiempo -00:00- 00:00

Velocidad 0

Dirección Giro a la derecha

Restablecer a la configuración predeterminada

comienzo

N

Casa

Iniciar sesión

39

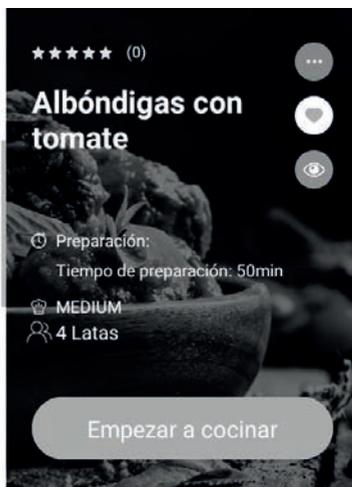
Cocina adaptativa

Peso

Hervir agua

0

		
Albóndigas:		
		0.0
Carne picada de ternera		400 g
Huevo		1 pcs
Leche		2 Cucharada
Diente de ajo		1 pcs
Pan rallado		1 Cucharada
Sal, pimienta v perejil picado		n n

**P**

43

44

45

46

47



Iniciar sesión



Historia culinaria



Recetas favoritas



Configuración



Ayudar



Política de privacidad

×

48



Idiomas

49

Configuración



Red inalámbrica

50



Brillo

51



Cuenta de usuario



Restaurar la configuración de fábrica

52



Sobre

53



Aplicaciones Descargar

54

МЫ ПОБЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР UFESA. ЖЕЛАЕМ, ЧТОБЫ НАША ПРОДУКЦИЯ ДОСТАВЛЯЛА УДОВОЛЬСТВИЕ И РАДОВАЛА СВОЕЙ НАДЕЖНОСТЬЮ!

ВНИМАНИЕ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИЗДЕЛИЯ ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ ПО ПРИМЕНЕНИЮ. СОХРАНИТЕ ЕЁ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ОПИСАНИЕ

1. Крышка для заправки
2. Крышка блендера
3. Уплотнитель крышки блендера
4. Венчик
5. Лопасть для перемешивания
6. Лопасть
7. Корзина для приготовления на пару
8. Чаша
9. Шнур питания
10. Главный выключатель
11. Базовый блок
12. Ручка
13. Экран дисплея
14. Лопатка
15. Мерный стаканчик
16. Уплотнение глубокой корзины пароварки
17. Глубокая корзина пароварки
18. Неглубокая корзина пароварки
19. Крышка для корзины пароварки
20. Приводной вал
21. Насадка для нарезки продуктов
22. Уплотнитель для крышки кухонного комбайна
23. Крышка кухонного комбайна
24. Нажимная ручка
25. Интерактивные рецепты
26. Ручное приготовление
27. Автоматические программы
28. Загрузка новых рецептов
29. Классификация рецептов
30. Фильтры сортировки
31. Кнопка поиска
32. Рецепты онлайн
33. Учетная запись пользователя
34. WiFi
35. Уведомление
36. Загрузка рецептов
37. Турбо
38. Вес
39. Настройка
40. Список ингредиентов
41. Описание рецепта
42. Список аксессуаров
43. История рецептов
44. Любимые рецепты
45. Настройки
46. Помощь
47. Политика конфиденциальности
48. Язык
49. WiFi
50. Яркость
51. Учетная запись пользователя
52. Восстановление заводских настроек
53. О нас
54. Скачать приложение

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или квалифицированным специалистом во избежание опасности. Соблюдайте время работы принадлежностей, указанное в соответствующих разделах руководства. Для очистки выполните действия, указанные в разделе «Техническое обслуживание и очистка» данного руководства.

Внимание: при неправильном использовании возможны травмы!

Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки. Будьте осторожны, если в чашу налита горячая жидкость, так как она может вылиться из прибора из-за быстрого движения потока. Всегда отключайте блендер от сети, если он остается без надзора, а также перед сборкой, разборкой или чисткой. Выключайте прибор и отключайте его от сети перед заменой насадок или приближением к частям, которые двигаются во время использования. Этот прибор не допускается к использованию детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

Прибор может использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним риски. Дети не допускаются к игре с прибором. Для обеспечения герметичности лезвия ножа не допускайте его работы в отсутствие нагрузки. Данный прибор предназначен для бытового использования и не допускается к использованию в таких областях, как:

- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- сельскохозяйственные объекты;
- гостиницы, мотели и другие учреждения жилого типа;
- в заведениях типа «кровать и завтрак».

Никогда не погружайте основной прибор в воду или любую другую жидкость и не промывайте его под краном. Для очистки прибора используйте только влажную ткань.



В процессе эксплуатации поверхность может нагреваться. Избегайте попадания жидкости на разъем.

Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования.

ВНИМАНИЕ: Во избежание опасности, связанной с непреднамеренного срабатывания тепловой защиты, данный прибор следует отключить от электропитания.

Этот прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

ВНИМАНИЕ!

Прибор предназначен для домашнего использования и ни при каких обстоятельствах не должен быть использован в коммерческих или промышленных целях. Любое неправильное использование или ненадлежащее обращение с устройством влечет за собой аннулирование гарантии. Перед включением прибора в сеть убедитесь, что напряжение сети совпадает с обозначенным на этикетке прибора. Сетевой соединительный кабель не должен запутываться или наматываться на изделие во время использования. Не используйте, а также не подключайте и не отключайте прибор от сетевого питания, если у вас влажные руки и/или ноги. Не тяните за сетевой шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, и не используйте его в качестве ручки. В случае поломки или повреждения немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в официальную службу технической поддержки. Во избежание опасности не пытайтесь самостоятельно вскрыть устройство. Только квалифицированный технический персонал официальной службы поддержки бренда может выполнять ремонт или обслуживание устройства. Компания **B&B Trends, S.L.** снимает с себя всякую ответственность за ущерб, который может быть нанесен людям, животным или предметам при несоблюдении этих инструкций.

УСТАНОВКА

Чаша

Максимальная вместимость чаши - 4,5 литра. Не рекомендуется загружать более 3 литров!



Внимание! На чашу нанесен логотип «Горячая поверхность»: Знак указывает на то, что отмеченный предмет может быть горячим и к нему не следует прикасаться с осторожностью!

Перед началом использования

Правильно зафиксируйте рабочий цилиндр в кувшине (см. рис. С). Вставьте кувшин в основной блок и плотно прижмите, чтобы он зафиксировался. Обратите внимание, что индикатор «Мах» должен находиться сзади (см. рисунок D). Выберите различные аксессуары для требуемых задач (см. рис. E). Добавьте ингредиенты или воду в кувшин (см. рис. F).

Если вам нужно использовать кухонный комбайн, прикрепите крышку кухонного комбайна и закладывайте ингредиенты непосредственно через дозатор для продуктов. Прикрепите крышку блендера, крышку кухонного комбайна или пароварки (см. рис. G). Обратите внимание, что прибор не будет работать, если крышка установлена неправильно, и на дисплее появится совет оставить крышку прикрепленной. Подключите шнур питания к основной базе и включите прибор (см. рисунок H).

СПИСОК КОМПЛЕКТУЮЩИХ

В комплект этого прибора входят различные аксессуары для приготовления различных блюд (см. рис. B). Вы можете воспользоваться следующим оборудованием:

- 1. Венчик (4)**, для эмульгирования и приготовления соусов. Чтобы прикрепить венчик, просто вставьте его прямо в моторный механизм.
- 2. Лопатка для перемешивания (5)**, для приготовления супа, разминания или перемешивания ингредиентов, чтобы они не прилипали к основанию во время приготовления при температуре. Чтобы прикрепить лопатку для перемешивания, просто вставьте ее прямо в моторный механизм.
- 3. Лезвие (6)** для измельчения, дробления льда и терки продуктов. Чтобы прикрепить ножи, просто вставьте их непосредственно в моторный механизм.
- 4. Паровая корзина (7)**, для приготовления блюд на пару. Чтобы установить паровую корзину, просто вставьте ее непосредственно в моторный механизм. Чтобы вынуть ее, вставьте мерный стаканчик (15) в гнездо паровой корзины и поверните, чтобы зафиксировать его. Затем извлеките ее (см. рисунок J).
- 5. Лопатка (14)**, с помощью которой можно снять ингредиенты со стенок чаши.
- 6. Глубокая корзина-пароварка (16-19)** для приготовления ингредиентов на пару на двух высотах. Ее можно использовать во время приготовления ингредиентов в чаше, пользуясь генерируемым паром. Чтобы установить корзину для глубокой пароварки, сначала снимите крышку блендера. После этого установите корзину для глубокой пароварки (17), совместив боковые выступы с ручками. Звук «щелчок» означает, что корзина установлена правильно. Если вы хотите готовить на двух уровнях, установите малую паровую корзину (18) прямо над глубокой паровой корзиной.
- 7. Пищевой комбайн (20-24)**, для нарезки, измельчения, перемалывания и смешивания ингредиентов. Чтобы присоединить ломтерезку к кухонному комбайну, сначала необходимо вставить аксессуар с моторным механизмом (20), а затем крышку кухонного комбайна (22). С помощью нажимной ручки (24) добавьте ингредиенты.

Все комплектующие и чашу можно мыть в посудомоечной машине (см. рис. I).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Главное меню UI

Это устройство позволяет готовить различные блюда. Вы можете выбрать интерактивные рецепты с пошаговым руководством, ручное приготовление, автоматические функции или загрузить новые рецепты и обновления, используя подключение WiFi к облаку данных (см. рис. K).

Приготовление вручную (режим «Сделай сам»)

Нажмите кнопку «Manual cooking» на экране в главном меню (26). На экране появятся опции для установки температуры, времени, скорости и направления. (См. рисунок М). Нажмите на сенсорном экране на опции «Температура/время/скорость/направление», чтобы установить нужную вам температуру/время/скорость/направление. После завершения настроек нажмите «Старт», и прибор запустится. Значок на экране изменится на «Пауза». Вы можете изменить эти параметры в любое время, не останавливая работу прибора. Нажмите на значок «Пауза», если вы хотите остановить прибор, изменить любой из параметров и продолжить приготовление. Нажмите «Стоп», чтобы окончательно остановить прибор. В режиме ожидания на ручке будут мигать белые и красные индикаторы.

Автоатические программы

Нажмите кнопку «Автоматические программы» на экране в главном меню старта (27).

Вы можете выбрать одну из 15 предустановленных функций для приготовления различных блюд: замешивание, на пару, медленное приготовление, кипячение, кухонный комбайн, измельчение, турбо, взвешивание и т.д. (см. рис. М).

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Темп-ра: 0 (Диапазон: 000 до 37-130) °C
Время: 0 (Диапазон: 0-90) минут
Скорость: 0 (Диапазон 1-12); Реверс: 0-3
(Скорости 7-12, максимальное время работы 10 минут)

2. ВЗВЕШИВАНИЕ:

Max: 5,3kg
Шаг 5г

3. КИПЯЧЕНИЕ:

Темп-ра: 100°C
Скорость: 1 (Диапазон: 0-1); Реверс: 0-1
Окончание программы после достижения заданной температуры воды

4. ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ:

Темп-ра: 0 °C
Время: 10 секунд (Диапазон: 0-4 минут)
Скорость: 6 (Диапазон: 1-12)

5. МЕДЛЕННО:

Темп-ра: 90 (Диапазон: 37-95) °C
Время: 4 (Диапазон: 0-8) часа
Скорость: 1; Реверс: 1

6. ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО:

Темп-ра: 0 (Диапазон: 0 до 37) °C
Время: 3 (Диапазон: 2-4) минут
Скорость: 3 (Диапазон: 1-3)

7. ПАР:

Уровень пара: Высокий (Диапазон: Низкий/Средний/Высокий, отображается значком огня.

3 значка огня означают высокий уровень

2 значка огня означают средний уровень

1 значок огня означает низкий уровень

Время: 20 (Диапазон: 1-60) минут

Скорость: 0 (Диапазон: 0-3); Реверс: 0 (Диапазон: 0-3)

8. КУХОННЫЙ ПОМОЩНИК:

Время: 30 (Диапазон: 10-60) секунд

Скорость: 5 (Диапазон: 4-6)

9. ТУРБО:

1. Удерживайте кнопку, через секунду начнется вращение в течение 3 секунд.

2. Через 3 секунды вращение остановится на 1 секунду и начнется еще на 3 секунды.

3. Цикл повторяется до тех пор, пока вы не отпустите кнопку.

10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА:

Темп-ра: 100 °C

Время: 30 (Диапазон: 0-40) минут

Скорость: Реверс 1

11. ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ:

Темп-ра: 0 (Диапазон: 0 до 37) °C

Время: 3 минуты (Диапазон: 30 секунд -10 минут)

Скорость: 4 (Диапазон: 1-4)

12. ПЮРЕ:

Темп-ра: 0 °C

Время: 30 seconds (Диапазон: 0 -2 минуты)

Скорость: 8

13. ЖАРКА:

Темп-ра: 130°C (Диапазон: 0-130) °C

Время: 7 минут (Диапазон: 0 -14 минут)

Скорость: Реверс 1

14. СМУЗИ:

Темп-ра: 0 °C

Время: 1 (Диапазон: 0-2) минута

Скорость: 10

15. ВАКУУМАТОР:

Темп-ра: 60 (Диапазон: 40-85) °C

Время: 6 (Диапазон: 0-12) часов

Скорость: Реверс 1

Интерактивные рецепты

Нажмите кнопку «Интерактивные рецепты» на экране в главном меню (25).

Проведите по экрану или поверните ручку, чтобы просмотреть все рецепты (см.

рис. L). Вы также можете найти нужный рецепт в алфавитном порядке, нажав на

значок «A-Z» (30), найти рецепт по определенному слову, нажав на

увеличительное стекло (31), или найти рецепты по типу, нажав на значок

управления сортировкой (29).

Прибор позволяет сохранять избранные рецепты и получать доступ к истории приготовленных рецептов, нажав на меню из 3 строк (39). После выбора на экране отобразится вся информация о рецепте (см. рисунок O). Вы можете проверить список ингредиентов (40), описание приготовления (41), список необходимых комплектующих (42). Нажмите значок «Начать приготовление», чтобы начать интерактивный рецепт.

Настройки

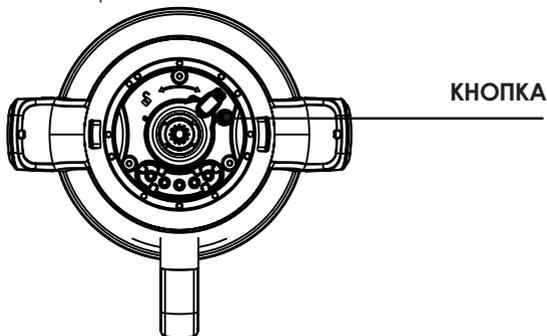
Нажмите на значок настроек (39), чтобы перейти к настройкам (см. рисунок P). Нажмите «Настройки» (45) и найдите нужное Wifi соединение. Введите пароль Wifi, подождите несколько секунд, и устройство будет подключено. Вы можете изменить язык, выбрав значок «Язык» (48). Чтобы проверить наличие новых рецептов, нажмите значок «О нас» (53), а затем найдите «обновление системного программного обеспечения». Нажмите на значок «Справка» (46), чтобы найти дополнительные советы по работе с прибором.

ОЧИСТКА

1. Перед очисткой прибора выключите его и выньте вилку из розетки.
2. Открутите винтовое кольцо и снимите все комплектующие приспособления.
3. Все комплектующие и чашу можно мыть в посудомоечной машине!
4. Во время использования прибора всегда держите контакты на дне чаши чистыми и сухими! Протирайте контакты на дне чаши сухой тканью!
5. Никогда не используйте для чистки острые или заостренные предметы, так как это может повредить функциональные части или повлиять на уровень безопасности прибора.
6. Лезвие очень острое! Обращайтесь с ним осторожно!
7. Вымойте все детали в горячей мыльной воде. Очищайте их сразу после использования. Ополосните их чистой горячей водой и сразу же высушите.
8. Советуем смазать лезвие растительным маслом.
9. Протирайте основной блок прибора только влажной мягкой тканью!
10. ФУНКЦИЯ САМООЧИСТКИ: если чаша и лезвие трудно очищаются, можно добавить в чашу немного горячей мыльной воды и запустить прибор на скорости 1 на несколько секунд.
11. Если на дне чаши остался следы от пригорания, положите в воду немного лимонной кислоты или лимонов, нагрейте в течение 5 минут, а затем удалите след пригорания с помощью тряпки.

СБРОС ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА

Если температура превышена и прибор не работает, нажмите кнопку температуры чтобы сбросить температурный режим. После охлаждения кувшин будет работать в обычном режиме.



УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



Данное изделие соответствует Европейской директиве 2012/19/EU по электрическим и электронным устройствам, известной как WEEE (Waste electrical and electronic equipment), которая устанавливает соответствующие правовые рамки в Европейском союзе в отношении ликвидации и утилизации электрических и электронных устройств. Не выбрасывайте это изделие в мусорное ведро. Отнесите его в ближайший центр по переработке электрических и электронных отходов.

ufesa