



Руководство

пользователя

KitchenBot M5 PRO



Оглавление

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ.....	3
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	6
СБОРКА.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	19
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	20
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ.....	23
ЧИСТКА И УХОД.....	26
ХРАНЕНИЕ.....	29
ДИАГНОСТИКА И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	30
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	32
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	34
ГАРАНТИЯ И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН.....	35



ATVEL

Главная

🏠 Меню	🍷 Салатник	🍲 Супы	🍲 Супы
📺 Смарт ТВ	📺 Смарт ТВ	📺 Смарт ТВ	📺 Смарт ТВ

Кухонный робот KITCHENBOT M5 PRO – кухня будущего.

Тот случай, когда один прибор заменит два десятка гаджетов и аксессуаров: пароварку, мультиварку, кухонный комбайн, мясорубку, блендер, миксер, медленноварку, су-вид, кофемолку, тестомес, йогуртницу, измельчитель, терку, соковыжималку, весы и многое другое.

В настройках кухонного робота установлено 25 автоматических режимов: он сам моет овощи, фрукты и мясо, перемешивает блюда с нужной скоростью, контролирует температуру и время.

Доверьте всю рутину кухонному роботу: он сам подготовит ингредиенты и приготовит их любым способом на ваш выбор.

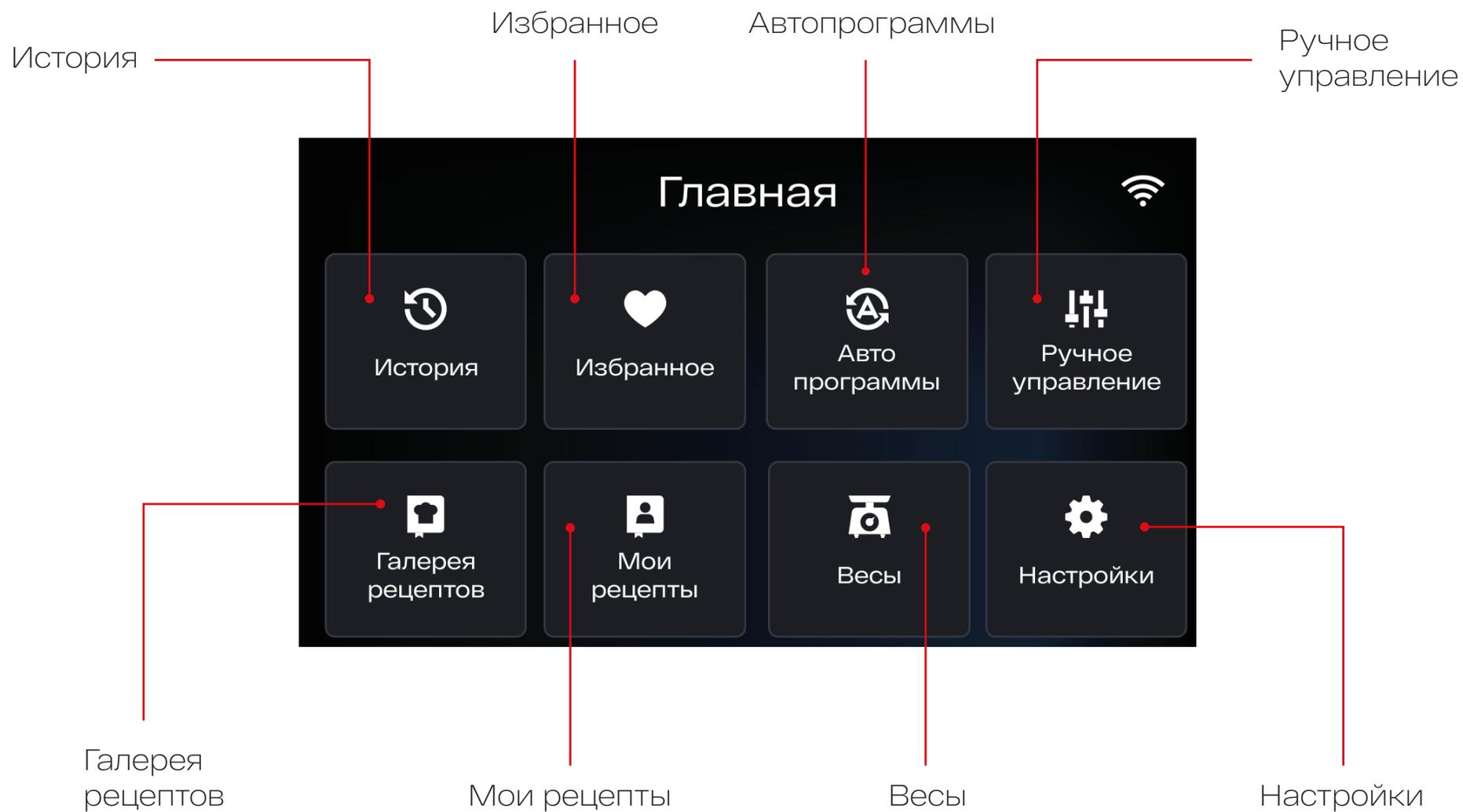
Стильный дизайн, простой уход, многозадачность и компактный размер – это все о вашем новом помощнике. Знакомьтесь с кухонным роботом, читайте книгу рецептов и совершайте кулинарные открытия каждый день!

Комплектация

- 1 - Кухонный робот
- 2 - Корзина-сито
- 3 - Лопатка для замешивания
- 4 - Многофункциональный нож
- 5 - Венчик-бабочка
- 6 - Шпиндель
- 7 - Лопатка для жарки
- 8 - Лопатка
- 9 - Чистящая щетка
- 10 - Насадка для очистки картофеля
- 11 - Диск для точной нарезки (ломтиками/ соломкой/ полосками и шинковки)
- 12 - Корзина пароварки
- 13 - Лоток пароварки
- 14 - Крышка пароварки



Панель управления



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочтите инструкцию и следуйте всем рекомендациям.
- Удалите все упаковочные материалы и утилизируйте их надлежащим образом.
- Если прибор транспортировался при температуре ниже $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, подождите, пока он согреется до комнатной температуры.
- Установите устройство на прочную, плоскую и ровную поверхность.

- Расстояние до других приборов и стен должно быть не менее 10 см.
- Обеспечьте свободное пространство над прибором для безопасного выхода пара (не менее 1 м).
- Протрите наружные поверхности влажной тканью или губкой, ополосните чашу и аксессуары.

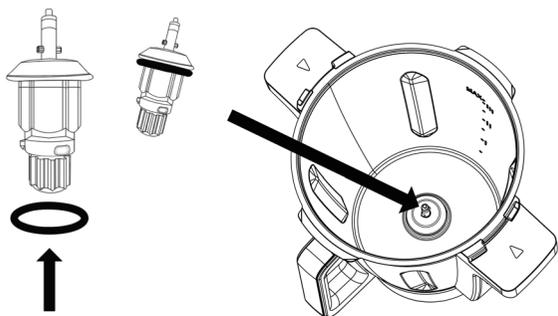
ПРАВИЛА ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Не прикасайтесь влажными руками к вилке шнура питания.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- Подключайте прибор к источнику питания с тем же напряжением, частотой и номиналом, указанным на идентификационной табличке изделия.
- Не рекомендуется использовать данное устройство с удлинителем или блоком питания.

Сборка

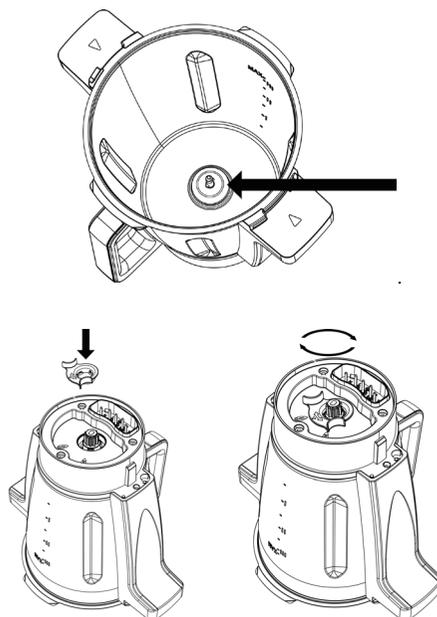
Установка держателя насадок

• Наденьте резиновое уплотнительное кольцо на держатель насадок (шпиндель). Убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо установлено на нижней части шпинделя так, как показано на картинке ниже:



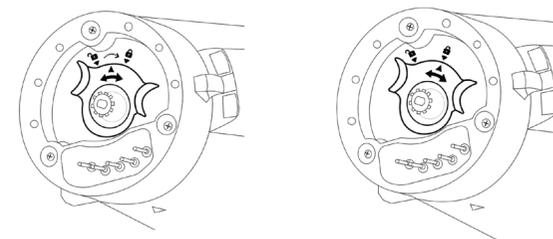
Если не установить резиновое уплотнительное кольцо, жидкость будет вытекать через дно чаши и повредит устройство.

• Вставьте шпиндель в шестигранное отверстие на дне чаши. Удерживая шпиндель одной рукой внутри чаши, поверните чашу вверх дном.



Шпиндель может быть полностью вставлен в шестигранное отверстие только в трех положениях. Если шпиндель не получается вставить в отверстие до конца, поверните его на один паз.

• Другой рукой возьмите прижимное кольцо и совместите стрелку на прижимном кольце с меткой  на основании чаши. Затем слегка надавите на прижимное кольцо и поверните его по часовой стрелке, пока стрелка на прижимном кольце не совместится с меткой  на основании чаши, чтобы зафиксировать шпиндель.



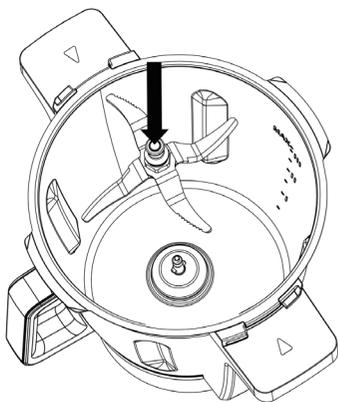
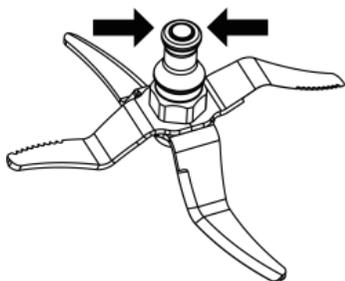
Установка многофункционального ножа, лопатки для замешивания и лопатки для жарки.

- Убедитесь, что шпиндель правильно установлен в чашу. Опустите нож или лопатку на шпиндель.

Будьте осторожны, лезвия ножа острые.

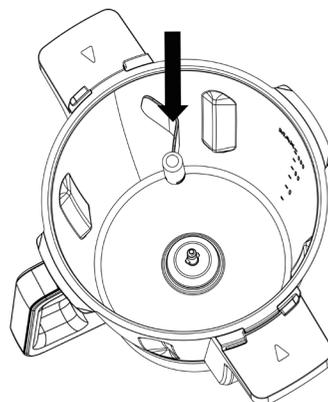
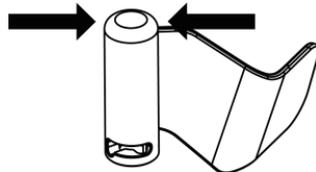
Многофункциональный нож

Используется
для измельчения продуктов



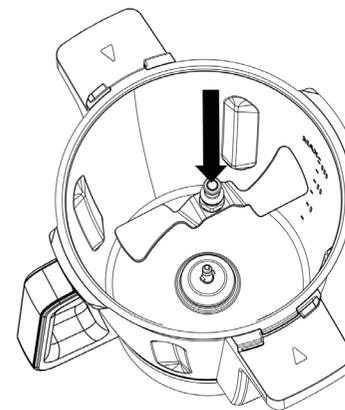
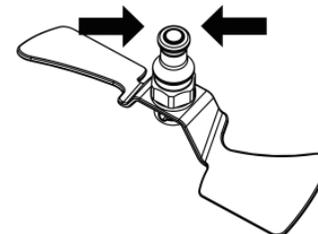
Лопатка для замешивания

Используется
для замешивания теста

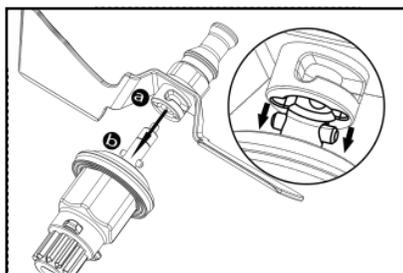
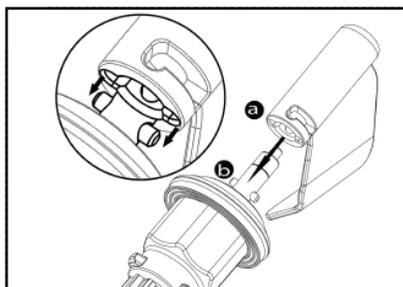
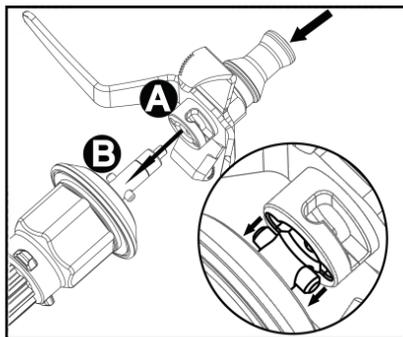


Лопатка для жарки

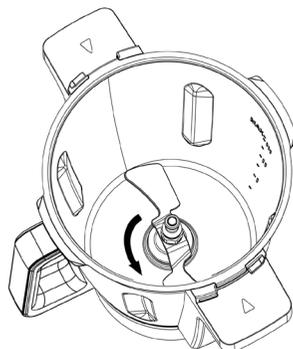
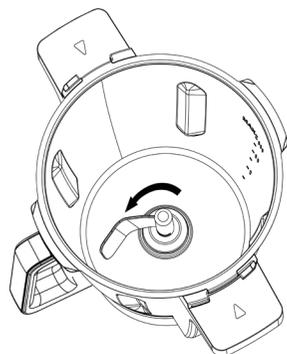
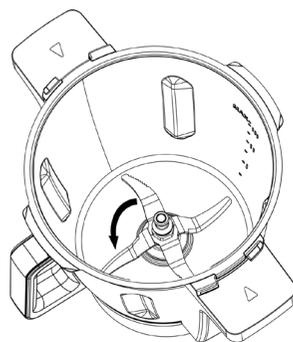
Используется
для помешивания продуктов
при жарке



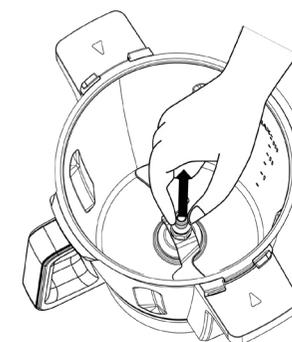
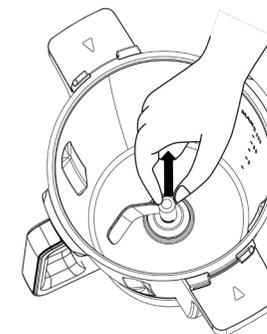
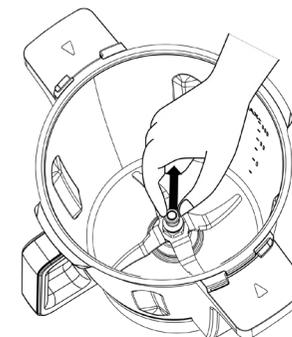
• Совместите прорези на ноже/лопатке и штыри на шпинделе, как показано на рисунке.



• После чего нажмите на нож/лопатку и поверните против часовой стрелки.

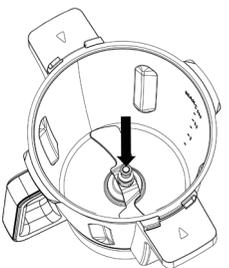
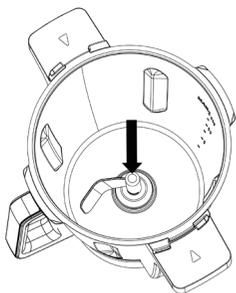
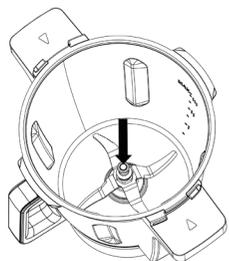
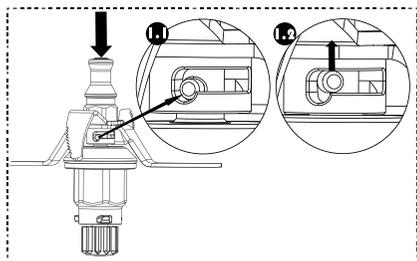


• Потяните вверх установленный нож или лопатку, чтобы убедиться в надежной фиксации.



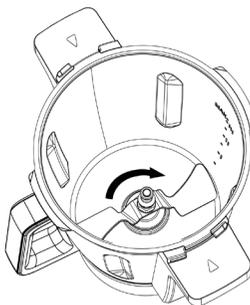
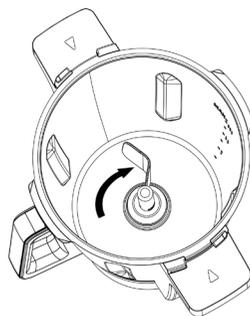
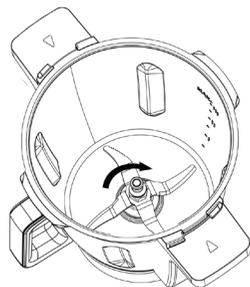
• Снятие.

Надавите на нож или лопатку.

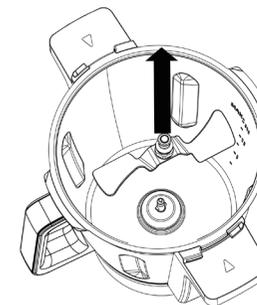
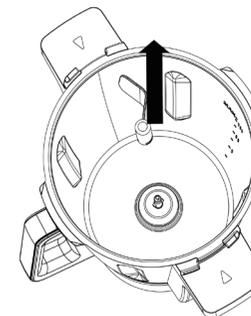
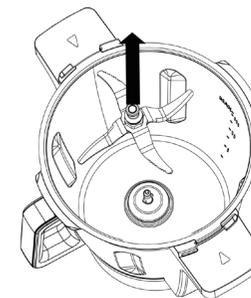


• Сохраняя нажим, поверните нож или лопатку по часовой стрелке.

лопатку по часовой стрелке.



• Потяните нож или лопатку вверх.



Установка венчика-бабочки

Венчик-бабочка используется для взбивания продуктов, смешивания и очистки чаши после приготовления.

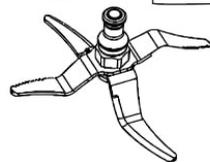
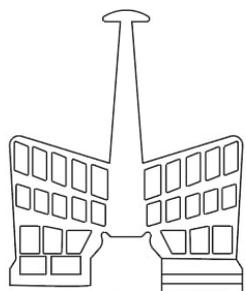
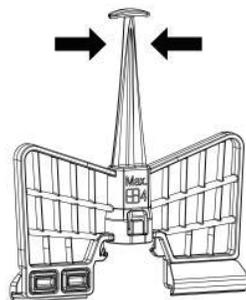
Не используйте венчик-бабочку на скорости выше 4 (в качестве исключения на скорости 5 вы можете взбить яичные белки или яйца с сахаром для приготовления бисквита).

Не добавляйте ингредиенты в чашу, когда устройство работает с установленным венчиком-бабочкой, так как аксессуар может заклинить или повредиться.

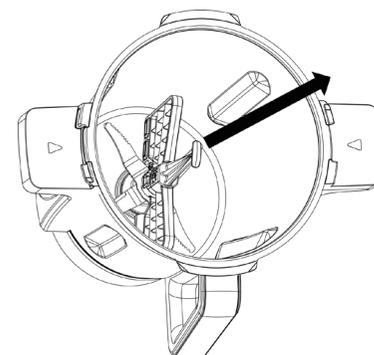
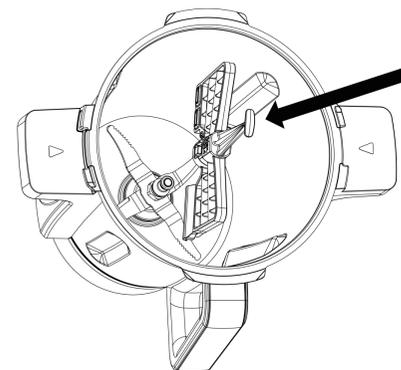
Венчик-бабочка всегда используется вместе с многофункциональным ножом. Сначала установите его, а уже после и этот аксессуар.

• Убедитесь, что шпindel и нож правильно установлены. Возьмитесь за верхнюю часть венчика-бабочки и опустите его на нож.

• Совместите основание венчика-бабочки с верхней частью многофункционального ножа, плотно прижмите венчик-бабочку, пока он не встанет на место.



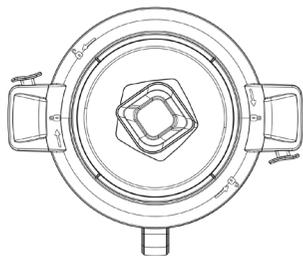
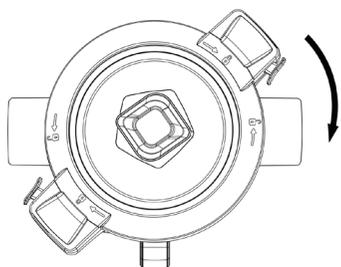
• Чтобы снять венчик-бабочку, потяните его вверх.



Установка и использование чаши

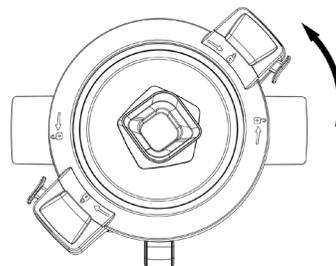
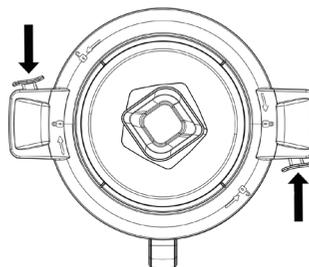
**3,2 литра (MAX) – максимальный
объем для смешивания и подогрева.
Внутри чаши нанесены отметки
объёма с шагом 0,5 л.**

- Вставьте чашу в основание прибора.
- Для установки крышки поместите ее на верхнюю часть чаши, прижмите, чтобы она плотно прилегала к чаше, затем поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



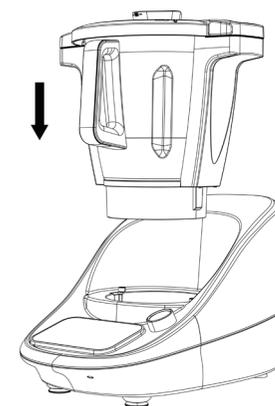
*Если крышка не установлена
и/или не зафиксирована
верно, устройство не запу-
стится в режимах, где ско-
рость выше нуля.*

- Используйте отверстие в крышке для быстрого добавления ингредиентов.
- Чтобы снять крышку с чаши, нажмите кнопку разблокировки и поверните крышку против часовой стрелки, затем потяните крышку вверх и снимите ее.



- Всегда закрывайте верхнюю крышку при работе во избежание разбрызгивания ингредиентов, если обратное не указано в описании рецепта.

- Установите чашу на устройство в правильном положении.

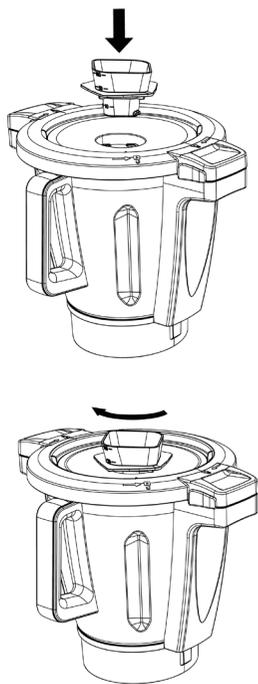


*Если чаша не установлена
правильно, кухонный робот
не запустится.*

Мерный колпачок

Этот аксессуар служит для измерения объема продуктов и жидкостей, а также он закрывает отверстие в крышке чаши для сохранения тепла и предотвращения разбрызгивания во время готовки.

- Чтобы установить мерный колпачок в крышку, вставьте его в отверстие в крышке чаши и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



Закрывать отверстие в крышке чаши можно строго мерным колпачком! Не используйте для этого посторонние предметы.

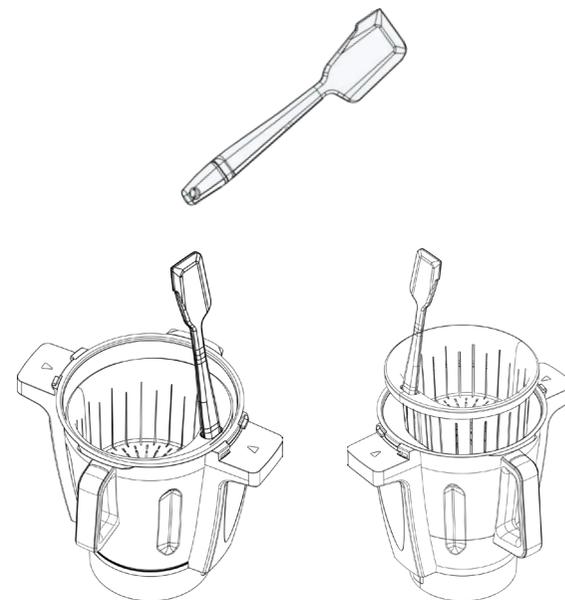
- Чтобы снять мерный колпачок, поверните его против часовой стрелки и потяните вверх.

Лопатка

Лопатка используется для соскабливания продуктов и смесей со стенок чаши, а также для извлечения корзины-сита из чаши.

Не используйте для этих целей другие инструменты, так как они могут повредить внутреннюю поверхность чаши.

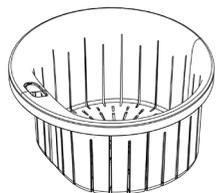
Используйте лопатку только тогда, когда устройство выключено, а крышка снята. Рукоять лопатки можно использовать, чтобы подцепить и извлечь корзину-сито.



Корзина-сито

Корзину-сито можно использовать для приготовления гарниров, таких как рис, гречка, картофель, а также, чтобы слить воду после варки макарон или лапши.

Этот аксессуар может быть использован для процеживания различных жидкостей (таких, как компоты, бульоны и т.д.).

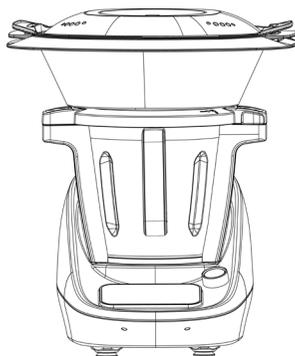


• Для того, чтобы воспользоваться корзиной-ситом для приготовления блюд, установите этот аксессуар внутрь чаши.

Пароварка

Этот аксессуар используется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса и других продуктов.

• Для установки пароварки поместите крышку на чашу и зафиксируйте. Далее достаньте мерный колпачок из отверстия в крышке чаши. После этого установите пароварку на крышку чаши, как на картинке.

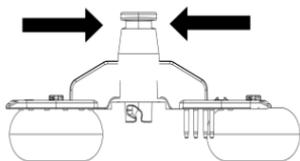


Перед тем, как приступить к приготовлению блюд на пару, убедитесь, что пароварка закрыта крышкой.

Комплектующие пароварки нельзя использовать в микроволновой печи или в/на любом другом электроприборе.

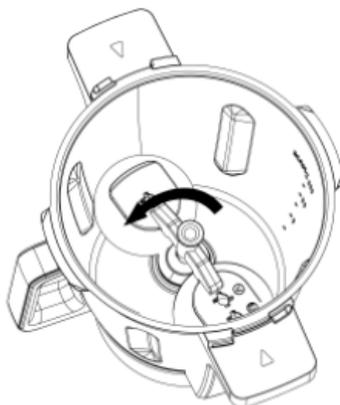
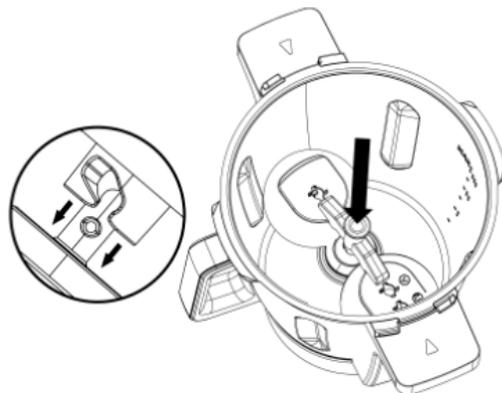
Чистящая щетка

Чистящая щетка предназначена для очистки основания чаши. Она используется для очистки дна от жестких ингредиентов или нагара, которые трудно удалить другим способом.



Чтобы установить чистящую щетку, выполните следующие действия:

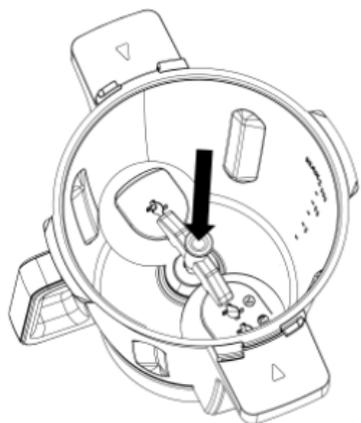
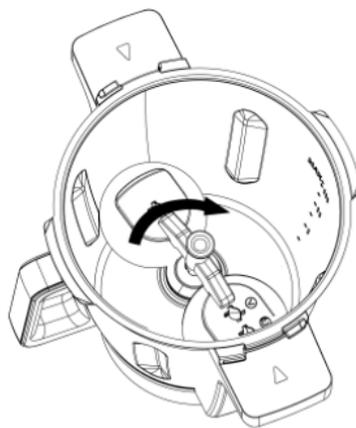
- Вставьте чашу в основание кухонного робота в правильном положении.
- Опустите чистящую щетку сверху на шпindel, убедившись, что штыри на шпинделе совпали с прорезями в нижней части щетки, затем с усилием нажмите на нее и поверните против часовой стрелки, пока она не встанет на место.



ВАЖНО: Чаша должна быть установлена правильно, иначе вы не сможете установить чистящую щетку.

Чтобы снять чистящую щетку, выполните следующие действия:

- Вставьте чашу в основание кухонного робота в правильном положении.
- Возьмитесь за верхнюю часть чистящей щетки, с усилием нажмите на нее и поверните по часовой стрелке, затем потяните ее вверх и на себя.



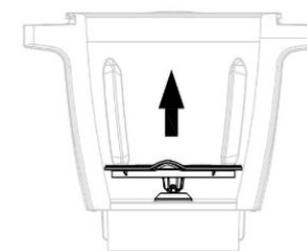
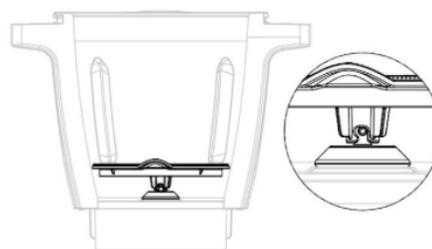
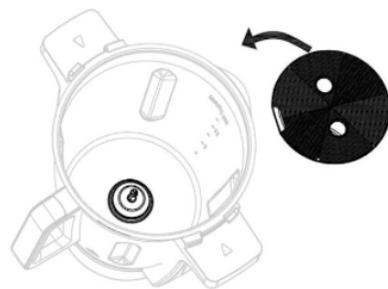
Насадка для очистки картофеля

Насадка для очистки картофеля используется для очистки картофеля от кожуры.

ВАЖНО: Не используйте насадку для очистки картофеля на скорости выше 4, рекомендуемая скорость 4.

Чтобы установить насадку для очистки картофеля, выполните следующие действия:

- Вставьте чашу в основание кухонного робота в правильном положении.
- Опустите насадку для очистки картофеля сверху на шпindel, убедившись, что штыри на шпинделе совпали с прорезями в нижней части насадки, затем с усилием нажмите на нее и поверните против часовой стрелки, пока она не встанет на место.

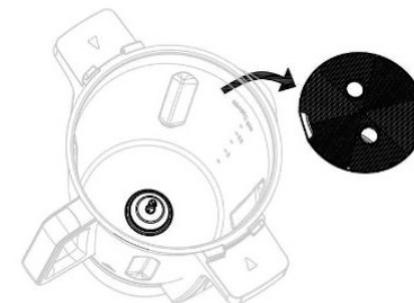


ВАЖНО: Чаша должна быть установлена правильно, иначе вы не сможете установить насадку.

Чтобы снять насадку для очистки картофеля, выполните следующие действия:

- Вставьте чашу в основание кухонного робота в правильном положении.

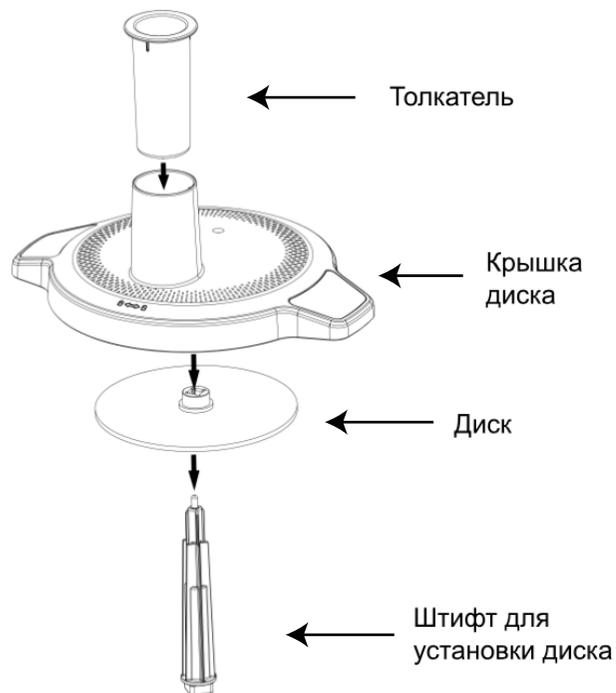
- Возьмитесь за верхнюю часть насадки для очистки картофеля, с усилием нажмите на нее и поверните по часовой стрелке, затем потяните ее вверх и на себя.



Диск для точной нарезки (ломтиками/ соломкой/ полосками и шинковки)

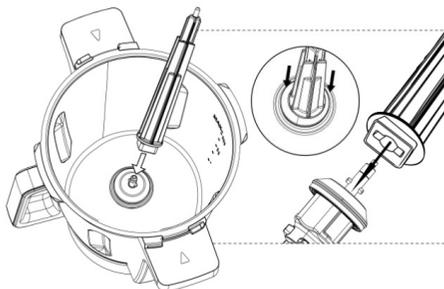
Диски для точной нарезки используются для нарезки ингредиентов ломтиками, соломкой, полосками и шинковки.

ВАЖНО: Не используйте диск на скорости выше 4, рекомендованная скорость 4.

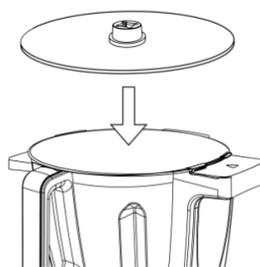


Чтобы установить диск, выполните следующие действия:

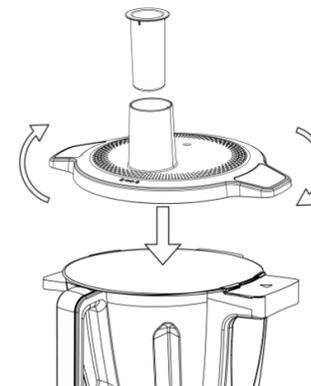
- Вставьте чашу в основание кухонного робота в правильном положении.
- Опустите штифт для установки диска сверху на шпиндель, убедившись, что штыри на шпинделе совпали с прорезями в нижней части штифта, затем с усилием нажмите на него, чтобы он встал на место.



- Установите диск на штифт и закрепите его.



- Поместите крышку диска сверху на чашу, прижмите, чтобы она плотно прилегала к краям чаши, затем поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.



- Вставьте толкатель в крышку диска.

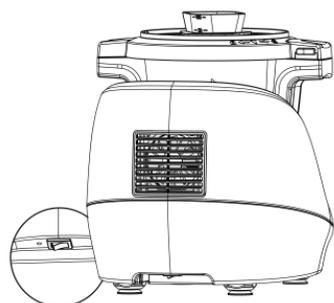
Чтобы снять диск для точной нарезки, выполните следующие действия:

- Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы выступы на крышке вышли из пазов чаши, и осторожно снимите крышку.
- Снимите диск со штифта.
- Снимите штифт со шпинделя.

Эксплуатация

Включение и выключение

- Выключатель находится на задней панели устройства снизу. Используйте выключатель для включения и выключения кухонного робота.



- При включении сенсорный TFT-экран активируется и на нем появится стартовое меню.



Панель управления

1	История
2	Избранное
3	Автопрограммы
4	Ручное управление
5	Галерея рецептов
6	Мои рецепты
7	Весы
8	Настройки
9	Wi-Fi
10	Поворотная кнопка

Поворотная кнопка

- Нажмите эту кнопку, чтобы запустить или приостановить работу устройства. Ни одна функция работать не будет, пока на устройство не установлена чаша и на ней не зафиксирована крышка. Если на чашу не установлена крышка, можно запустить функцию весов или нагрева, но вращение ножа/лопаток происходит не будет.
- В зависимости от выбранной функции, вращайте поворотную кнопку для установки таймера, выбора скорости,

температуры, предустановленных программ и мощности нагрева.

Подключение к Wi-Fi

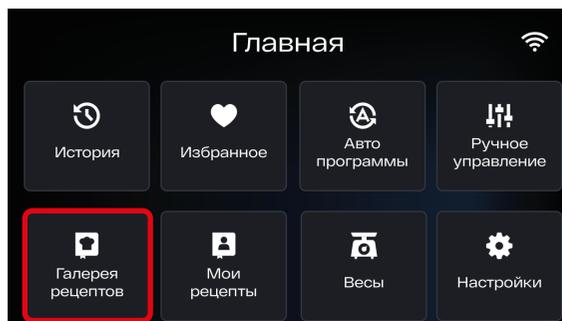
- Нажмите на значок Wi-Fi в правом верхнем углу экрана.



- Выберите опцию «Подключить к Wi-Fi».
- Выберите активное подключение Wi-Fi и введите пароль.
- Wi-Fi можно настроить при переходе в раздел «Настройки», выбрав из списка «Подключить к Wi-Fi». Чтобы получить доступ к книге рецептов, устройство должно быть подключено к активному Wi-Fi соединению.

Панель управления

Галерея рецептов



«Галерея рецептов» содержит рецепты с пошаговым приготовлением.

Включает следующие разделы:

Основы и приправы

Десерты и выпечка

Хлеб и тесто

Гарниры

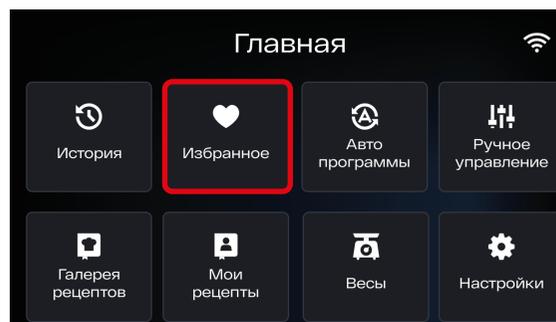
Основные блюда

- Для поиска необходимого рецепта можно нажать кнопку Q и ввести название, либо пролистать все рецепты в одном из разделов.
- Выберите блюдо и следуйте описанию на экране.

• До начала приготовления посмотрите полное описание рецепта: список ингредиентов, последовательность действий.

• Заранее подготовьте нужные продукты и кухонные принадлежности.

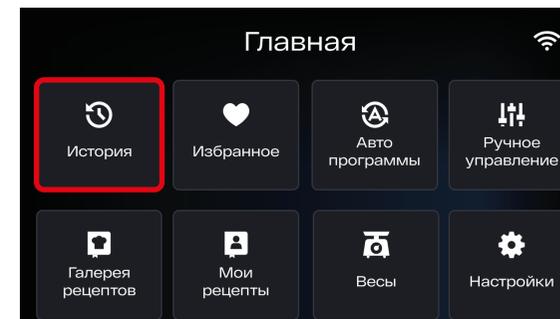
Избранное



В этом разделе отображаются ваши сохраненные понравившиеся рецепты.

• Чтобы добавить рецепт в «Избранное» достаточно нажать на значок ♥ рядом с ним. Рецепт автоматически будет перенесен в раздел «Избранное».

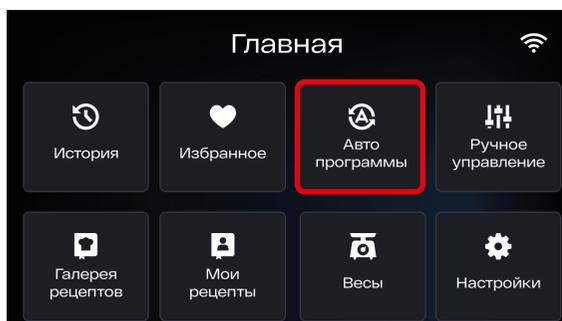
История



Здесь отображаются рецепты из «Галереи», которые были приготовлены.

• Чтобы очистить историю достаточно выделить рецепт и нажать на символ 🗑 в правом верхнем углу экрана.

Автопрограммы



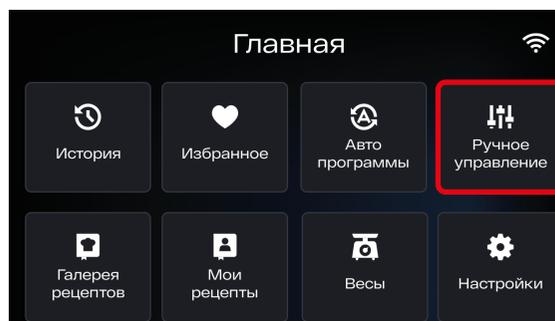
Устройство содержит 25 предустановленных программ: 22 программы приготовления и 3 программы очистки.

Названия программ:

1	Тушение
2	Густой суп
3	Разогрев
4	Ризотто
5	Йогурт
6	Варка
7	Кипячение
8	Ферментация
9	Измельчение
10	Взбивание
11	Обжаривание во фритюре
12	Каша
13	Поддержание заданной температуры

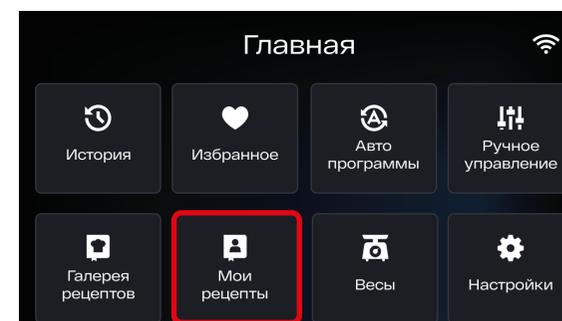
14	Пароварка
15	Замешивание теста
16	Крупная нарезка
17	Обжарка
18	Помешивание
19	Быстрый суп
20	Очистка продуктов
21	Смузи
22	Очистка
23	Тщательная очистка
24	Точная нарезка
25	Очистка картофеля

Ручное управление



• Задайте параметры, требуемые для приготовления блюда: время, скорость вращения ножей, температуру, мощность нагрева. Задавать параметры можно при помощи поворотной кнопки или изменяя значения на экране.

Мои рецепты

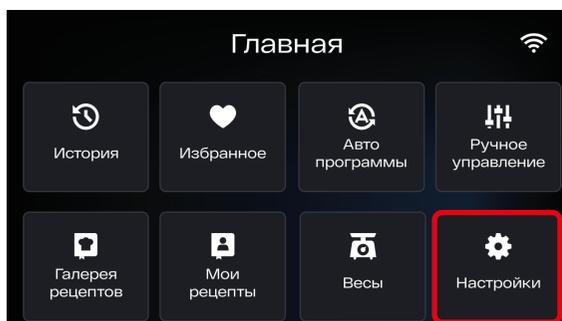


Этот раздел содержит ваши собственные рецепты, которые вы записали.

Для записи рецепта необходимо будет внести информацию следующего характера:

Название
Дата
Автор
Аксессуары
Количество персон
Ингредиенты
Шаги для приготовления

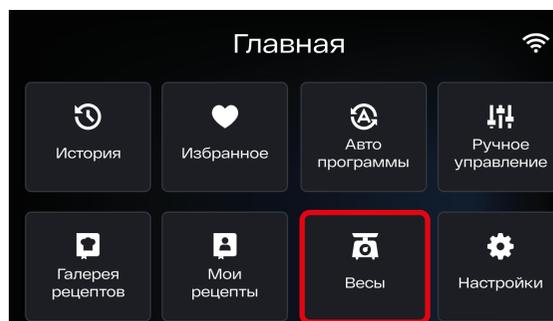
Настройки



Раздел «Настройки» содержит следующие вкладки:

- Выбрать язык
- Подключить к Wi-Fi
- Привязать к приложению Kitchenbot
- Переход в режим ожидания
- Яркость экрана
- Единица измерения температуры
- Информация об устройстве
- Сброс настроек

Весы



Прибор оснащен встроенными весами и может взвешивать от 1 до 4 999 граммов с шагом в 1 грамм. Чтобы воспользоваться функцией весов, устройство должно быть поставлено на паузу или находиться в режиме ожидания.

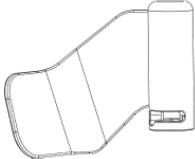
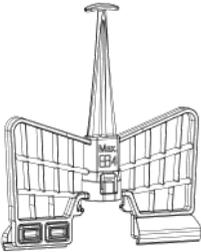
- Взвесьте ингредиенты. Для тарирования используйте опцию 0.0

Спящий режим

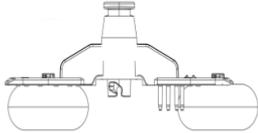
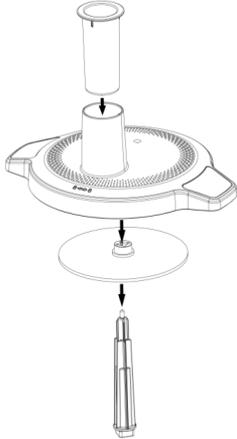
После 10 минут бездействия прибор переходит в спящий режим.

- Чтобы продолжить работу достаточно нажать на поворотную кнопку.

Рекомендации по использованию аксессуаров

Аксессуар	Изображение	Функция	Скорость	Время использования
Многофункциональный нож		Измельчение (+)	5	1 мин
		Измельчение (++)	10	2 мин
Лопатка для замешивания		Замешивание теста для хлеба, пиццы и т.д.	2-3	5-20 мин
		Замешивание теста для лапши	3	3 мин
Венчик-бабочка		Смешивание	1-3	30 мин
		Взбивание сливок	4	10 мин
		Взбивание яичных белков и яиц с сахаром при приготовлении бисквита	5	10-15 мин

Аксессуар	Изображение	Функция	Скорость	Время использования
Пароварка		Приготовление овощей на пару	1-4 (если установлен многофункциональный нож или лопатки)	15 мин
		Приготовление мяса на пару	1-4 (если установлен многофункциональный нож или лопатки)	20-30 мин
Лопатка для жарки		Обжарка	1-2	5-20 мин
		Смешивание	1-2	5-20 мин
Корзина-сито		Варка гарниров, яиц и других блюд	1-4 (если установлен многофункциональный нож или лопатки)	5-25 мин

Аксессуар	Изображение	Функция	Скорость	Время использования
Чистящая щётка		Очистка основания чаши	2	5-10 мин
Насадка для очистки картофеля		Очистка картофеля от кожуры	4	5-10 мин
Диск для точной нарезки		Нарезка ломтиками/шинковка/нарезка соломкой/нарезка полосками	4	5-10 мин

Чистка и уход

- Очищайте устройство после каждого использования.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дождитесь, пока он полностью остынет.
- Для облегчения процесса чистки необходимо промывать проточной водой с использованием мягких моющих средств все съемные части прибора сразу после приготовления пищи.
- Не используйте для очистки устройства проволочные мочалки, химикаты, абразивные чистящие средства.

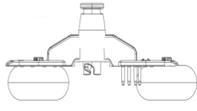
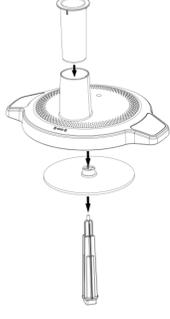
Корпус устройства

- Сначала протрите влажной салфеткой с моющим средством, а затем мягкой сухой салфеткой. Используйте специальное средство для очистки пластиковых поверхностей.

Чаша и съемные части

- Убедитесь, что чаша остыла и промойте ее и все съемные части горячей водой со средством для мытья посуды. Для этого снимите многофункциональный нож, насадки, отсоедините внутреннюю часть крышки, надавив на нее.
- Чтобы установить нижнюю часть крышки, нужно вставить её обратно.
- Съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине.

Деталь	Изображение	Пригодность для мытья в посудомоечной машине (только при температуре 40-65 °С)
Многофункциональный нож		✓
Лопатка для замешивания		✓
Лопатка для жарки		✓
Венчик-бабочка		✓
Пароварка		✓
Чаша		✓
Крышка чаши		✓

Деталь	Изображение	Пригодность для мытья в посудомоечной машине (только при температуре 40-65 °С)
Мерный колпачок		✓
Лопатка		✓
Корзина-сито		✓
Шпиндель		✓
Чистящая щётка		✓
Насадка для очистки картофеля		✓
Диск для точной нарезки		✓

Хранение

- Отсоедините прибор от источника питания, очистите и тщательно просушите перед хранением.
- Храните прибор в собранном виде в сухом, прохладном месте, изолированном от мест хранения кислот и щелочей, при температуре от 5 до 30 °C и относительной влажности воздуха не более 65%.
- Оберегайте прибор от значительных перепадов температуры.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.

Диагностика и устранение неисправностей

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Решение
E01	Нет сигнала от предохранительной защелки	<ul style="list-style-type: none"> • Крышка чаши установлена неправильно или не зафиксирована в закрытом положении. • Чаша неправильно установлена на устройство. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что крышка чаши установлена правильно и зафиксирована в закрытом положении. • Убедитесь, что чаша правильно установлена на устройство.
E02	Датчик температуры не обнаружен	<ul style="list-style-type: none"> • Чаша не установлена либо установлена неправильно. • Поврежден коннектор датчика температуры. 	<ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что чаша установлена правильно. • Убедитесь, что коннекторы устройства в месте установки чаши не повреждены.
E03	Заклинило двигатель и/или лезвия	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком много продуктов в чаше. • Слишком крупные продукты. • Шпиндель не до конца зафиксирован прижимным кольцом. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество продуктов. Нарезьте продукты на более мелкие кусочки. • Проверьте, правильно ли шпиндель зафиксирован прижимным кольцом.
E04	Слишком высокая температура	<ul style="list-style-type: none"> • В чаше нет продуктов или их недостаточно в то время, как выставлена высокая температура в течение долгого времени. 	<ul style="list-style-type: none"> • Добавьте продукты в чашу или уменьшите температуру.

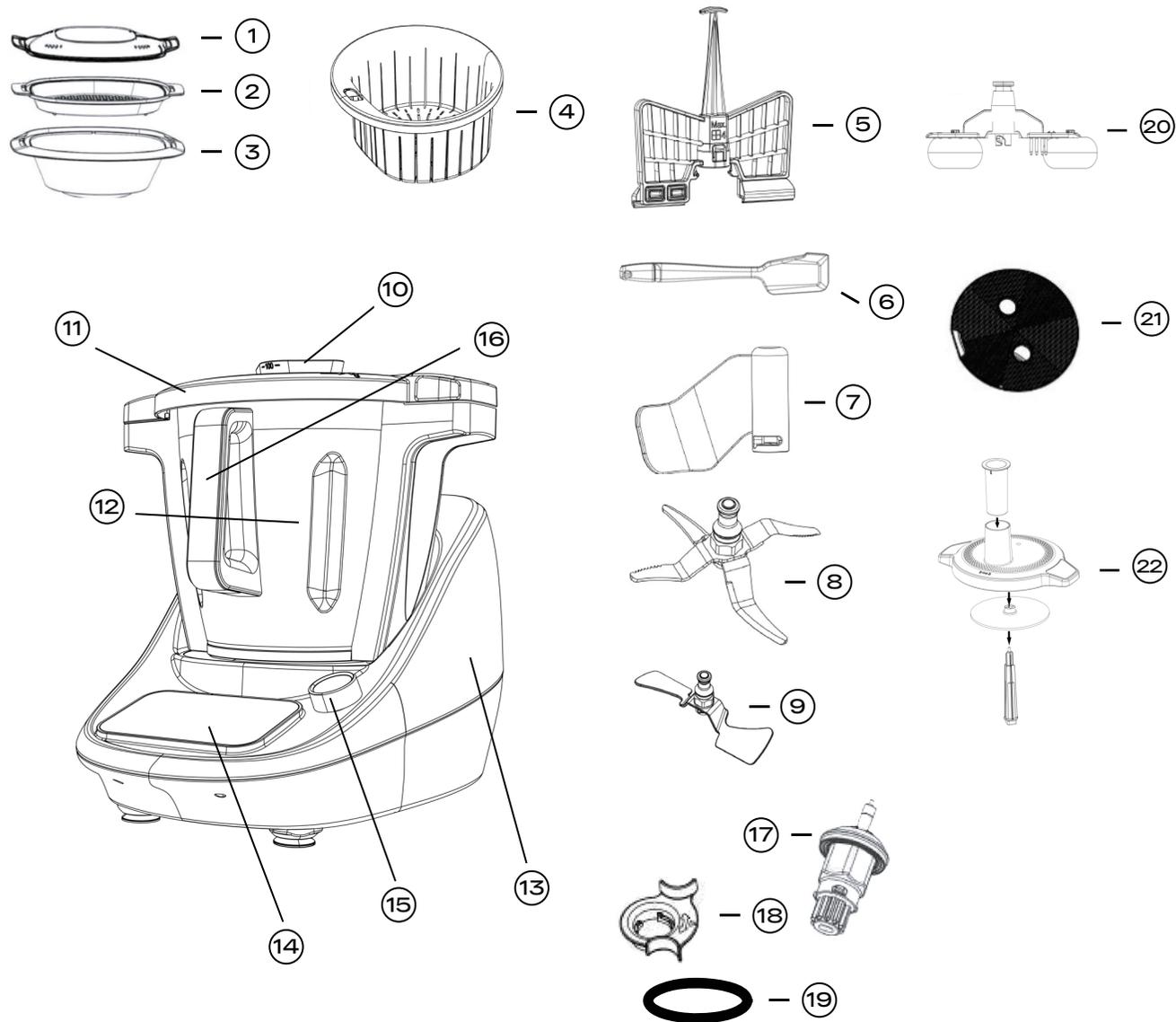
Код ошибки	Описание	Возможные причины	Решение
E05	Перегрев двигателя	<ul style="list-style-type: none"> • Устройство работало при высокой нагрузке (например, при замешивании теста) или на высокой скорости в течение слишком долгого времени без перерыва. 	<ul style="list-style-type: none"> • Дайте двигателю остыть перед повторным запуском. • Время использования и время охлаждения см. в разделе «Меры предосторожности».
E06	Отказ трансмиссии	<ul style="list-style-type: none"> • Трансмиссия позволяет переходить от скоростей 1-5 к скоростям 6-10. Если трансмиссия по какой-либо причине не срабатывает, будет показана ошибка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и включите устройство заново.
E07	Неисправность датчика температуры	<ul style="list-style-type: none"> • Если датчик температуры двигателя не обнаружен при запуске устройства, будет показана ошибка. 	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и включите устройство заново.
E11	Одновременное использование высокой скорости и высокой температуры приготовления	<ul style="list-style-type: none"> • Температура в чаше превышает 90 °C, при использовании 4 или более высокой скорости. 	<ul style="list-style-type: none"> • Остудите продукты в чаше до температуры ниже 90 °C или установите скорость ниже 4.
E12	Слишком большой вес продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Вес продуктов в чаше превышает 4999 г. 	<ul style="list-style-type: none"> • Уменьшите количество продуктов, чтобы их вес не превышал 4999 г.

Меры предосторожности

- Подключайте прибор только к розетке с заземлением. При отсутствии заземления, выполненного в соответствии с местными правилами, изготовитель или уполномоченное изготовителем лицо снимает с себя ответственность по возмещению ущерба.
- Прибор предназначен для использования только в домашних условиях.
- Прибор не предназначен для использования лицами, включая детей, с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными интеллектуальными способностями, а также с недостаточными опытом и знаниями.
- Не допускайте соприкосновения шнура питания с горячей поверхностью.
- Регулярно проверяйте сетевой шнур, вилку сетевого шнура и прибор на предмет повреждений.
- Не устанавливайте прибор вблизи других источников тепла.
- Не допускайте попадания инородных тел и жидкости в корпус прибора.
- Не перемещайте прибор в процессе работы.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед тем, как собрать, разобрать или очистить, а также в случае, если оставляете его без присмотра.
- Не касайтесь острых лезвий, держите нож за верхнюю часть.
- Избегайте контакта с горячим паром, который может выделяться в процессе приготовления.
- Не помещайте посторонние предметы в чашу.
- Не используйте чашу кухонного робота для хранения блюд и напитков.
- Не переполняйте чашу прибора.
- При использовании устройства на скоростях 8,9 и 10 более 2 минут, двигатель может перегреться. Выключайте устройство не менее чем на 1 минуту, чтобы дать двигателю остыть.
- По окончании приготовления перемещайте чашу и прибор с осторожностью.
- Не кладите посторонние предметы на поверхность устройства.
- Не касайтесь панели управления острыми предметами во избежание повреждений сенсорной поверхности.
- Используйте только оригинальные аксессуары ATVEL.
- Транспортировка изделия допускается только в заводской упаковке, а также в зафиксированном вертикальном положении.
- Утилизируйте устройство с соблюдением требований законодательства страны, в которой осуществляется реализация.
- При обнаружении неисправностей в работе прибора немедленно прекратите его использование и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только представителями уполномоченных сервисных центров компании ATVEL.

Комплектация

- 1 - Крышка пароварки
- 2 - Лоток пароварки
- 3 - Корзина пароварки
- 4 - Корзина-сито
- 5 - Венчик-бабочка
- 6 - Лопатка
- 7 - Лопатка для замешивания
- 8 - Многофункциональный нож
- 9 - Лопатка для жарки
- 10 - Мерный колпачок
- 11 - Крышка чаши
- 12 - Чаша
- 13 - Корпус устройства
- 14 - Сенсорный дисплей
- 15 - Поворотная кнопка управления
- 16 - Ручка чаши
- 17 - Шпиндель
- 18 - Прижимное кольцо
- 19 - Резиновое уплотнительное кольцо
- 20 - Чистящая щётка
- 21 - Насадка для очистки картофеля
- 22 - Диск для точной нарезки



Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В~, 50-60 Гц

Мощность: 1700 Вт (двигатель: 700 Вт;
нагревательный элемент: 1000 Вт)

Кол-во скоростей вращения: 10

Скорость вращения шпинделя:
60-7000 об/мин

Диапазон регулировки температуры: 37-180 °С (с шагом 1 °С)

Диапазон измерения встроенных весов: 0-4999 г (с точностью до 1 грамма)

Тип экрана: цветной TFT

Размер экрана: 5 дюймов по диагонали

Кол-во предустановленных программ: 25

Размеры (длина x ширина x высота):
440 x 316 x 359 мм (высота с пароваркой: 465 мм)

Вес устройства: 7,3 кг

Объём чаши: максимальный 3,2 л

Тип подключения: Wi-Fi

Материал чаши, многофункционального ножа, лопатки для замешивания и лопатки для жарки: нержавеющей сталь SUS304

Информация о назначении изделия: устройство предназначено для приготовления пищи.

Гарантия и гарантийный талон

Спасибо за покупку!

Если у вас возникли проблемы с кухонным роботом Atvel, обратитесь в службу поддержки.

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей: ООО «Авакс», Российская Федерация, 115114, Москва, Павелецкая наб., 2, стр. 2.

Дополнительную информацию по местонахождению организаций, уполномоченных изготовителем (продавцом) на принятие претензий и производящих техническое обслуживание, Вы можете получить по тел. 8 (495) 481-22-82 с 9:00 до 17:00 (ежедневно, время московское).

Если у вас останутся какие-либо вопросы или вы хотите получить больше информации о продуктах Atvel – переходите на наш сайт www.atvel.ru

Стандартная гарантия в 1 год

Гарантия действительна, только если устройство используется в соответствии с прилагаемой инструкцией.

Важно сохранить чек розничного продавца в качестве доказательства покупки.

Рекомендуем скрепить чек, гарантийный талон и хранить их вместе.

В случае если у вас электронный чек, сохраните его.

Серийный номер изделия и номер модели указаны в маркировке каждого продукта. Вся техника Atvel прошла индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики. В случае обнаружения неисправности устройства обратитесь в сервисный центр.

Гарантийный талон*

Название оборудования:	Кухонный робот Atvel
Модель:	Kitchenbot M5 PRO
Дата продажи:	От даты чека**
Гарантийный срок:	12 мес.

* Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чеков.

** Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.

Условия сервисного обслуживания

Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентом гарантийного талона, кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи.

Доставка оборудования, подлежащего гарантийному ремонту, в сервисную службу и обратно осуществляется клиентом самостоятельно и за свой счет, если иное не оговорено в дополнительных письменных соглашениях.

Изготовитель оставляет за собой право отказать в удовлетворении требований потребителей по гарантийным обязательствам в случае несоблюдения условий эксплуатации, установки изделия, умышленных или неосторожных действий покупателя (потребителя) или третьих лиц, повлекших повреждение изделия.

Гарантия не распространяется:

- На элементы и детали, имеющие естественный износ. При этом под естественным износом понимают последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.

Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:

- Неправильной эксплуатацией, небрежным обращением, нарушением правил хранения, неправильным подключением, несоблюдением прилагаемого руководства пользователя;
- Попаданием посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных внутрь корпуса изделия;

- Воздействием высоких и низких внешних температур на нетермостойкие части изделия;

- Механическими воздействиями;

- Неквалифицированным ремонтом и другим вмешательством, повлекшим изменения в конструкции изделия;

- Использованием изделия в промышленных и/или коммерческих целях;

- Повреждением электрических шнуров;

- Использованием чистящих средств, не предусмотренных руководством пользователя;

- Использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов, принадлежностей, запасных частей;

- Подключением в сеть с напряжением, отличным от указанного в руководстве пользователя изделия;

- Обстоятельствам непреодолимой силы (пожаром, наводнением, молнией).

- Производителем оставляется за собой право отказать в гарантийном обслуживании по своему усмотрению.

Замена неисправных частей изделия (деталей, узлов, сборочных единиц) в период гарантийного срока не ведет к установлению нового гарантийного срока на все изделие либо на замененные части.

EAC



Кухонный робот ATVEL Kitchenbot M5

Импортер: ООО «Авакс»

Разработчик: GrandStone Corp.,
Florida, USA

Срок службы: 5 лет

Адрес импортера: 115114, Москва,
Павелецкая набережная, 2, стр. 2

Предназначено для бытового
использования.

Изготовитель: «Atvel Technology
Company Limited»

Организация, уполномоченная изготовителем на принятие претензий от потребителей:

ООО «Авакс», Российская Федерация,
115114, Москва, Павелецкая наб., 2,
стр. 2.

Дополнительную информацию по местонахождению организаций, уполномоченных изготовителем (продавцом) на принятие претензий и производящих техническое обслуживание, Вы можете получить по тел. 8 (495) 481-22-82

с 9:00 до 17:00

(ежедневно, время московское).

Адрес изготовителя: Китай, Room 1823
United Plaza, 25 Tairan 7th Rd, Futian,
Shenzhen, Guangdong.

Страна изготовителя: Китай

Товар соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011, 020/2011, 037/2016.

Товар сертифицирован:

EAЭС RU C-СВ.НЕ24.В.00157/22,

Орган по сертификации продукции
ООО «ЦЕНТР ИСПЫТАНИЙ
И СЕРТИФИКАЦИИ»

Срок действия:

с 20.05.2022 по 19.05.2027.

ATVEL