



Kitchenbot M1

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



ПРОЧИТАЙТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Содержание

ГЛАВА 1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	3
ГЛАВА 2. КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ГЛАВА 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
ГЛАВА 4. СБОРКА УСТРОЙСТВА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	8
ГЛАВА 5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	17
ГЛАВА 6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ	38
ГЛАВА 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	39
ГЛАВА 8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	41
ГЛАВА 9. ГАРАНТИЯ И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	43

Глава 1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед использованием внимательно прочитайте руководство пользователя.
2. Перед использованием убедитесь, что все элементы устройства установлены правильно.
3. Храните устройство в недоступном для детей месте и не позволяйте детям играть с ним.
4. Устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями без присмотра лица, отвечающего за их безопасность.
5. Устройство достаточно тяжелое. Перемещая его, соблюдайте осторожность. Перед перемещением выключите устройство, выньте вилку из розетки и извлеките чашу.
6. Не пытайтесь каким-либо образом модифицировать или доработать устройство.
7. Устройство должно быть заземлено.
8. Подключайте устройство к электросети только тогда, когда оно полностью собрано.
9. Во избежание поражения электрическим током не допускайте погружение шнура, вилки или основного корпуса в воду или другие жидкости.
10. Располагайте шнур питания таким образом, чтобы на него не наступали люди или животные. Следите за тем, чтобы шнур питания не был придавлен другими предметами.
11. Не закрывайте вентиляционные отверстия устройства.
12. Избегайте непосредственного контакта с движущимися частями устройства.
13. Прежде чем сменить нож или лопатку на шпинделе, выключите устройство и выньте вилку из розетки.
14. Всегда отключайте устройство от электросети перед тем, как собрать, разобрать или очистить, а также когда оставляете его без присмотра.
15. Будьте осторожны во время работы с устройством: вы можете обжечься горячим паром или кипящей жидкостью.
16. Осторожно: во время работы устройства поверхность чаши может нагреваться.
17. Используйте устройство только на ровных устойчивых поверхностях.
18. Будьте осторожны: после окончания работы нагревательные элементы устройства остаются горячими еще некоторое время.
19. Не допускайте попадания рук и посуды в чашу кухонного робота во время работы устройства. Используйте лопатку, которая идет в комплекте, когда устройство выключено и отключено от сети.

20. Крышка чаши всегда должна быть закрыта во время работы устройства на скорости выше 0.
21. Не пытайтесь обойти блокирующие защитные системы устройства.
22. Не открывайте крышку и не пытайтесь извлечь чашу во время работы устройства.
23. Не ставьте устройство к стене ближе, чем на 10 см.
24. Если использовать устройство на скоростях 8, 9 и 10 более 2 минут, двигатель может перегреться. При работе в таких режимах каждые 2 минуты выключайте устройство не менее, чем на 1 минуту, чтобы дать двигателю остыть, затем продолжайте работу.
25. Никогда не смешивайте кипящее масло и воду в чаше кухонного робота.
26. Если вам нужно влить жидкость в чашу кухонного робота во время его работы, делайте это через специальное отверстие в крышке чаши. Держите руки и другие открытые участки тела подальше от крышки, чтобы предотвратить возможные ожоги.
27. Не используйте чашу кухонного робота для хранения блюд и напитков.
28. Не используйте устройство для смешивания красок или других легковоспламеняющихся жидкостей, а также в местах, загрязненных легковоспламеняющимися газами или парами.
29. Перед использованием убедитесь, что нож и шпиндель правильно установлены в чашу. Неправильная сборка может привести к утечке жидкости из чаши, что, в свою очередь, может стать причиной повреждения устройства.
30. При использовании пароварки убедитесь, что ее корзина, лоток и крышка установлены правильно.
31. Во время использования пароварки не прикасайтесь ни к каким её частям кроме ручек.
32. Не используйте пароварку без крышки.
33. Открывая крышку пароварки, будьте осторожны: вы можете обжечься горячим паром.
34. Убедитесь, что отверстие в крышке пароварки не заблокировано во время ее использования.
35. Не позволяйте шнуру питания касаться горячих поверхностей.
36. Не используйте устройство, если какая-либо из его частей была повреждена (включая шнур питания и вилку).
37. Если шнур питания поврежден, не используйте устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
38. Если в процессе эксплуатации устройства возникла необходимость его ремонта, обратитесь в наш отдел обслуживания клиентов или в авторизованный сервисный центр. Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно.

39. Использование аксессуаров, не входящих в комплект и не предназначенных для данного устройства, может привести к травме пользователя или повреждению устройства.

40. Не устанавливайте устройство на другие приборы, на неровные поверхности или в местах, где оно может подвергаться воздействию источников тепла (например, радиаторов или печей), прямых солнечных лучей или механических вибраций.

41. Устройство нельзя использовать на открытом воздухе, ставить рядом с горячей газовой или электрической плитой, а также помещать в разогретую духовку.

42. Не используйте устройство вблизи горючих или легковоспламеняющихся материалов (например, штор).

43. Не тяните устройство за шнур питания. Чтобы отсоединить прибор от электросети, возьмитесь за корпус сетевой вилки и потяните.

44. Не рекомендуется использовать данное устройство с удлинителем.

45. Данное устройство предназначено только для бытового использования.

46. Во избежание повреждения устройства не мойте его щелочными чистящими средствами.

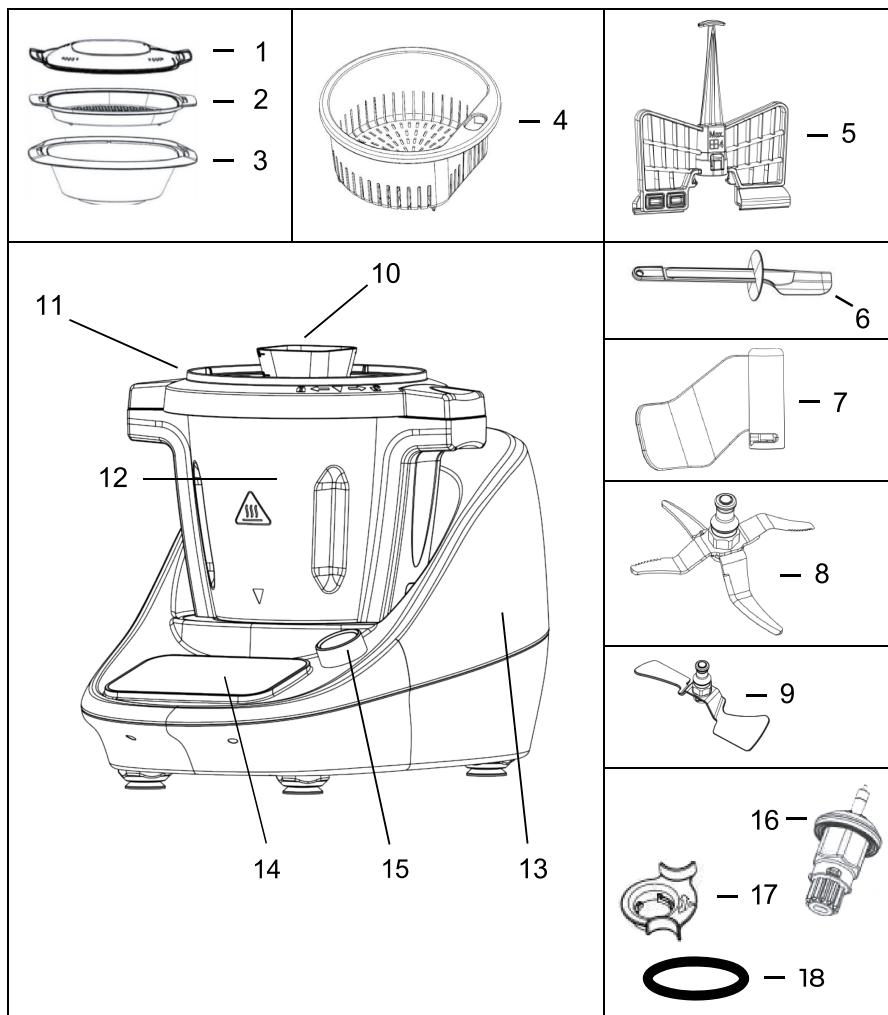
47. Будьте осторожны при обращении с многофункциональным ножом: лезвия очень острые, вы можете порезаться.

48. Не мойте аксессуары водой горячее 60 °C и не стерилизуйте их в микроволновой печи — они могут деформироваться и повредиться от нагрева.

49. Не используйте для очистки устройства и его деталей металлические губки, абразивные чистящие средства или агрессивные жидкости (например, бензин или ацетон).

Глава 2. КОМПЛЕКТАЦИЯ

1	Крышка пароварки	10	Мерный колпачок
2	Лоток пароварки	11	Крышка чаши
3	Корзина пароварки	12	Чаша
4	Корзина-сито	13	Основной корпус устройства
5	Венчик-бабочка	14	Сенсорный дисплей
6	Лопатка	15	Поворотная кнопка управления
7	Лопатка для замешивания	16	Шпиндель
8	Многофункциональный нож	17	Прижимное кольцо
9	Лопатка для жарки	18	Резиновое уплотнительное кольцо



Глава 3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение — 220–240 В, ~50–60 Гц.

Мощность — 1700 Вт (двигатель: 700 Вт, нагревательный элемент: 1000 Вт).

Скорость вращения шпинделя — 60–7000 об/мин.

Кол-во скоростей вращения — 10.

Диапазон регулировки температуры — 37–120 °C (с шагом 1 °C).

Диапазон измерения встроенных весов — 0–4999 г (с точностью до 1 грамма).

Кол-во предустановленных программ — 18.

Размеры (длина x ширина x высота) — 437 x 290 x 325 мм (высота с пароваркой — 435 мм).

Вес устройства — 6,35 кг.

Материал чаши, многофункционального ножа, лопатки для замешивания и лопатки для жарки — нержавеющая сталь SUS304.

Глава 4. СБОРКА УСТРОЙСТВА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

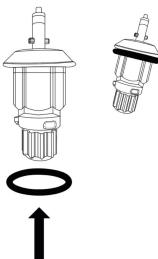
Перед первым использованием удалите упаковочные материалы и утилизируйте их.

Тщательно вымойте все аксессуары и комплектующие, которые будут контактировать с пищей. Подробнее о правилах очистки читайте в **Глава 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**.

Если прибор транспортировался при температуре ниже -20 °C, подождите, пока он согреется до комнатной температуры.

4.1 УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЯ ДЛЯ НАСАДОК (ШПИНДЕЛЯ)

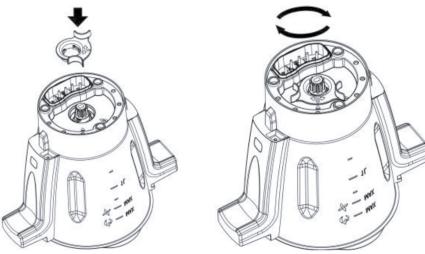
Наденьте резиновое уплотнительное кольцо на держатель насадок (шпиндель). Убедитесь, что резиновое уплотнительное кольцо установлено на нижней части шпинделя так, как показано на картинке ниже:



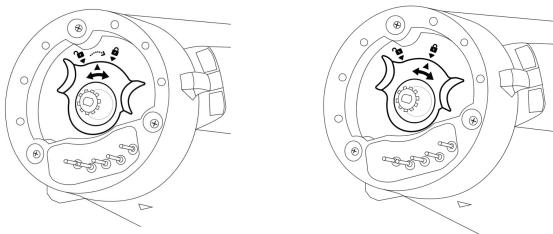
Если не установить резиновое уплотнительное кольцо, жидкость будет вытекать через дно чаши и повредит устройство.

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





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.



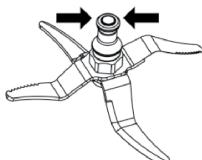
4.2 МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ НОЖ

Используйте его для измельчения продуктов.

ВАЖНО! Лезвия очень острые — не прикасайтесь к их краям.

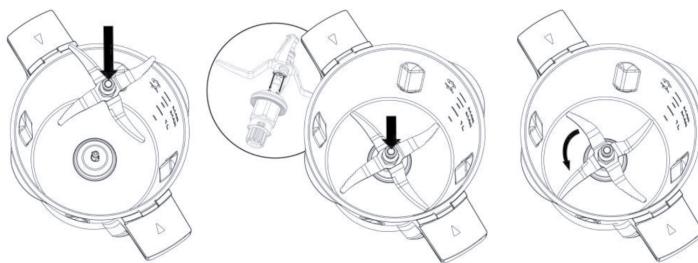
Чтобы установить многофункциональный нож, выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть многофункционального ножа.



3. Опустите многофункциональный нож на верхнюю часть шпинделя, установленного на дне чаши. Следите за тем, чтобы выступы на шпинделе совпадали с пазами на нижней части ножа. Затем слегка надавите на многофункциональный нож и поверните его против часовой стрелки. Отпустите — нож должен зафиксироваться на шпинделе. Чтобы убедиться, что он надёжно зафиксирован, потяните его вверх.

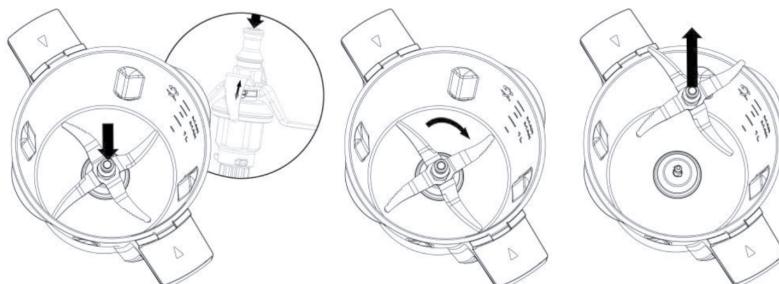
ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе установить многофункциональный нож не удастся!



Для демонтажа многофункционального ножа выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть стойки ножа, с небольшим усилием надавите вниз и поверните его по часовой стрелке, затем потяните его вверх и снимите со шпинделя.

ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе демонтировать многофункциональный нож не удастся!



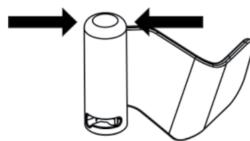
4.3 ЛОПАТКА ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ

Используйте ее для замешивания теста.

ВАЖНО! Не используйте лопатку для замешивания со скоростями выше 3.

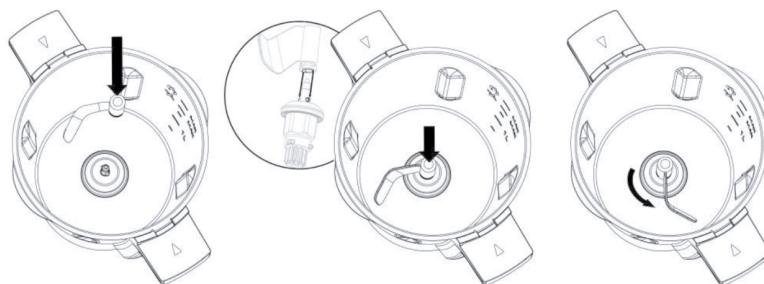
Для установки лопатки для замешивания:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки для замешивания.



3. Опустите лопатку на верхнюю часть шпинделя, установленного на дне чаши. Следите за тем, чтобы выступы на шпинделе совпадали с пазами на нижней части лопатки. Затем слегка надавите на лопатку и поверните ее против часовой стрелки. Отпустите — лопатка должна зафиксироваться на шпинделе. Чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована, попробуйте потянуть лопатку вверх.

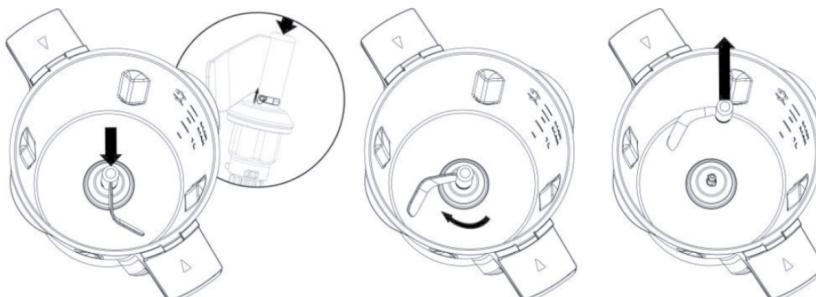
ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе установить лопатку не удастся!



Для демонтажа лопатки для замешивания выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки, с небольшим усилием надавите вниз и поверните её по часовой стрелке, затем потяните её вверх и снимите со шпинделя.

ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе демонтировать лопатку не удастся!



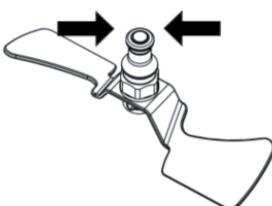
4.4 ЛОПАТКА ДЛЯ ЖАРКИ

Используйте её при помешивании продуктов при жарке.

ВАЖНО! Не используйте лопатку для жарки со скоростями выше 2.

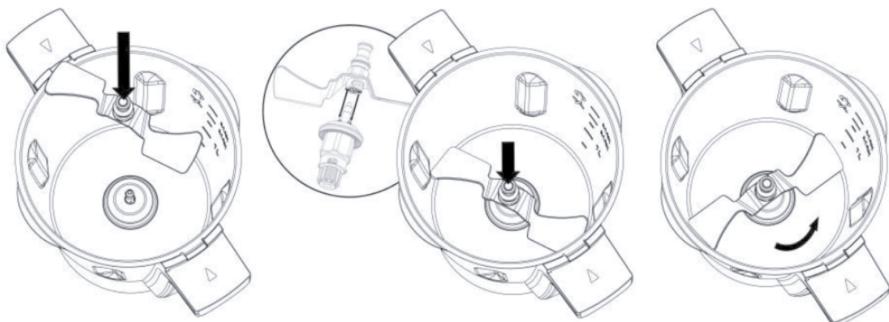
Чтобы установить лопатку для жарки, выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки для жарки.



3. Опустите лопатку на верхнюю часть шпинделя, установленного на дне чаши. Следите за тем, чтобы выступы на шпинделе совпадали с пазами на нижней части лопатки. Затем с небольшим усилием надавите на лопатку и поверните её против часовой стрелки. Отпустите — лопатка должна зафиксироваться на шпинделе. Чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована, попробуйте потянуть лопатку вверх.

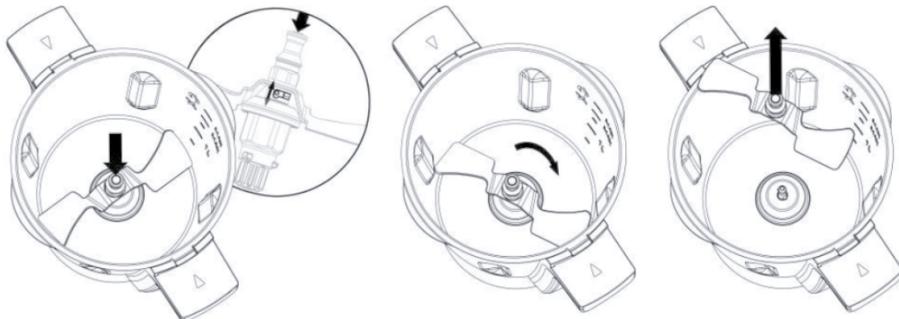
ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе установить лопатку не удастся!



Для демонтажа лопатки для жарки выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки, с небольшим усилием надавите вниз и поверните её по часовой стрелке, затем потяните её вверх и снимите со шпинделя.

ВАЖНО! Чаша должна быть установлена на устройство в правильном положении, иначе демонтировать лопатку не удастся!



4.5 ВЕНЧИК-БАБОЧКА

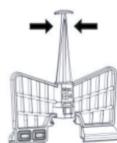
Используйте его для взбивания продуктов, смешивания и очистки чаши после приготовления.

ВАЖНО! Не используйте венчик-бабочку на скорости выше 4 (в качестве исключения на скорости 5 вы можете взбить яичные белки и яйца с сахаром при приготовлении бисквита). Не добавляйте ингредиенты в чашу, когда устройство работает с установленным венчиком-бабочкой, так как аксессуар может заклинить или повредиться.

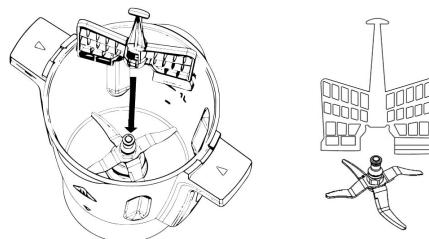
Венчик-бабочка всегда используется вместе с многофункциональным ножом. Сначала установите его, а уже после и этот аксессуар.

Чтобы установить венчик-бабочку, выполните следующие действия:

1. Установите чашу на устройство в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть венчика-бабочки.



3. С верхней частью многофункционального ножа совместите основание венчика-бабочки и плотно прижмите его, пока он не встанет на место.



4. Чтобы снять венчик-бабочку, потяните его вверх.

4.6 ЧАША И КРЫШКА ЧАШИ

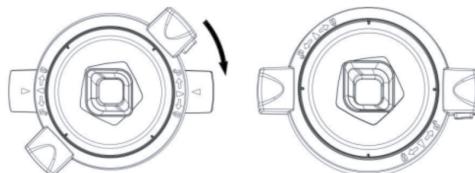
Внутри чаши нанесены отметки объёма, а также отметки максимально допустимых объёмов для разных режимов:

Отметка (MAX) 🔥 — это максимальный объем (2,3 л) продуктов и жидкостей для режимов с нулевой скоростью.

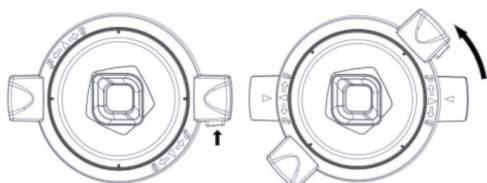
Отметка (MAX) ✕ — это максимальный объем (2 л) продуктов и жидкостей для режимов со скоростями отличными от 0.

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 должным образом, устройство не запустится в режимах, где скорость отлична от 0.



Чтобы снять крышку с чаши, нажмите кнопку разблокировки, расположенную на крышке, и поверните крышку против часовой стрелки, затем потяните крышку вверх и снимите ее.



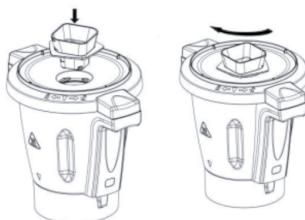
Установите чашу на устройство в правильном положении.

Если чаша не установлена правильно, кухонный робот не запустится.



4.7 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.

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

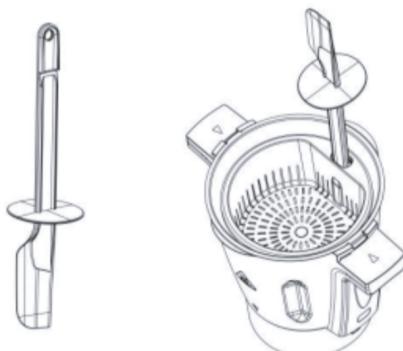
ВАЖНО! Мерный колпачок является единственным комплектующим/предметом, который может быть использован с целью закрытия отверстия в крышке чаши. Не пытайтесь закрыть отверстие в крышке чаши никакими другими предметами, такими, как полотенца, бумага, посуда и т.д., так как это может привести к вашей травме или повреждению устройства.

4.8 ЛОПАТКА

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

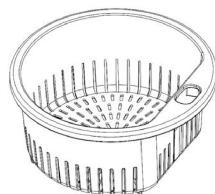
Не используйте другие инструменты, так как они могут повредить внутреннюю поверхность чаши.

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



4.9 КОРЗИНА-СИТО

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



Его также можно использовать для того, чтобы слить воду после приготовления макарон или лапши; для приготовления гарниров вроде риса и картофеля; для варки яиц и других продуктов.

Для того, чтобы воспользоваться корзиной-ситом при приготовлении блюд, установите этот аксессуар внутрь чаши.

4.10 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 накрыта крышкой.

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

Будьте осторожны при использовании пароварки:

- Не прикасайтесь к любым частям пароварки, кроме ручек, во время использования, так как вы можете обжечься.
- Во время приготовления блюд на пару держитесь подальше от отверстий для выпуска пара в крышке пароварки, чтобы избежать ожогов.
- Не закрывайте и не блокируйте отверстия в крышке пароварки, так как пар найдет другой путь выхода и может стать причиной серьезной травмы или повреждения окружающих предметов.

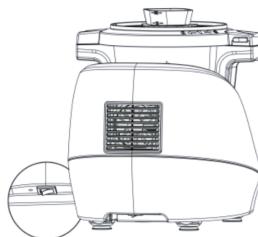
Глава 5. ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При первых использованиях кухонного робота вы можете почувствовать специфический запах, который исходит от мотора. Не переживайте, это нормально, не происходит никаких выделений вредных веществ в пищу. Со временем запах пропадёт.

ВАЖНО! Перед первым применением обязательно прочтите Главу 1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРЖНОСТИ и Главу 4. СБОРКА УСТРОЙСТВА И ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ. Несоблюдение правил безопасной эксплуатации и сборки кухонного робота может привести к серьезным травмам.

5.1 ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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



При включении устройства должен раздаться звуковой сигнал и активироваться сенсорный дисплей.



Ни одна функция, кроме функции нагрева и весов, не будет работать, пока на устройство не установлена чаша и на ней не зафиксирована крышка.

Если на чашу не установлена крышка, можно запустить функцию нагрева, но вращение ножа/лопаток произойдет не будет.

5.2 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Таймер	7	Турбо
2	Весы	8	Индикатор мощности нагрева
3	Выбор программы	9	Индикатор температуры
4	Выбор скорости	10	Индикатор скорости
5	Выбор температуры	11	Время
6	Выбор мощности нагрева	12	Поворотная кнопка

5.3 ПОВОРОТНАЯ КНОПКА

Нажмите эту кнопку, чтобы запустить или приостановить работу устройства.

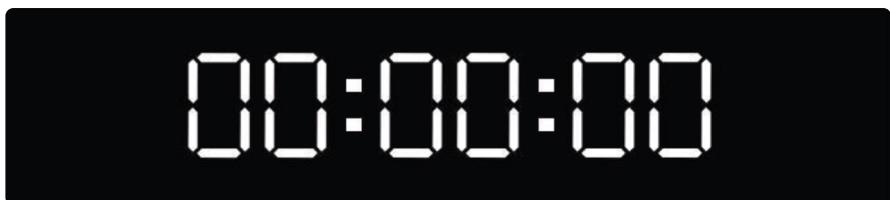
Ни одна функция, кроме функции нагрева и весов, не будет работать, пока на чашу правильным образом не установлена и не зафиксирована крышка.

Если процесс был поставлен на паузу, устройство автоматически перейдет в режим ожидания примерно через 10 минут, и дисплей выключится.

В зависимости от выбранной функции, вращайте поворотную кнопку для установки таймера, выбора скорости, температуры, предустановленных программ и мощности нагрева.

5.4 ТАЙМЕР

В этой части дисплея в следующей последовательности отображаются:



ЧАСЫ : МИНУТЫ : СЕКУНДЫ



Чтобы установить время работы, коснитесь сенсорной кнопки «таймер».

Вы войдете в режим настройки таймера, при этом цифры минут будут мигать. В первую очередь необходимо установить количество минут.

Вращайте поворотную кнопку, чтобы задать необходимое количество минут.

Коснитесь сенсорной кнопки «таймер» еще раз, чтобы перейти к выбору количества секунд. Цифры секунд начнут мигать.

Вращайте поворотную кнопку, чтобы задать необходимое количество секунд.

Коснитесь сенсорной кнопки «таймер» еще раз, чтобы перейти к выбору количества часов. Цифры часов начнут мигать.

Вращайте поворотную кнопку, чтобы задать необходимое количество часов от 1 до 12.

После установки таймера подождите 5 секунд, чтобы цифры перестали мигать. Затем можете продолжать работу с устройством.

Предварительно заданный таймер ведёт обратный отсчёт времени приготовления. Если же запустить процесс, не установив таймер, отсчет времени на дисплее запустится в прямом порядке. Прикоснитесь к сенсорной кнопке «таймер» во время работы устройства, и таймер начнет обратный отсчет с того момента времени которое будет на тот момент на дисплее. Устройство выключится, когда время выйдет.

Например, вы запустили процесс, и таймер досчитал до 15 секунд. Когда таймер досчитает до 15 секунд, коснитесь сенсорной кнопки «таймер», и таймер начнет обратный отсчет с 15 секунд. Когда время выйдет, устройство остановится, на дисплее появится надпись «**End**», раздастся звуковой сигнал.

Чтобы убрать надпись «**End**», нажмите на поворотную кнопку.

5.5 СКОРОСТЬ



В этой части дисплея отображается скорость вращения шпинделя с установленными на него аксессуарами.

Чтобы установить нужную скорость, коснитесь сенсорной кнопки выбора скорости в нижней части дисплея, при этом цифры скорости начнут мигать.



У вас будет примерно 5 секунд, чтобы задать необходимую скорость, после чего дисплей вернется к обычному состоянию.

Некоторые из предустановленных программ блокируют кнопку выбора скорости, поэтому вы не сможете отрегулировать скорость во время их работы.

Диапазон скоростей: 1 – 10 (10 – самая высокая скорость).

В режиме смешивания и нагрева, если температура превышает 90° C, максимальная скорость, которую можно выбрать — 4. В том случае, если скорость больше 4, а температура выше 91° C, скорость автоматически снижается до 4.

ВАЖНО! Если использовать устройство на скоростях 8, 9 и 10 более 2 минут, двигатель может перегреться. Делайте перерывы при работе на таких скоростях, давайте двигателю остыть как минимум 1 минуту на каждые 2 минуты работы.

5.6 ТЕМПЕРАТУРА



В этой части дисплея отображается температура в градусах Цельсия (°C).



Нажмите сенсорную кнопку выбора температуры , чтобы войти в режим настройки температуры, при этом цифры температуры будут мигать.

Некоторые из предустановленных программ блокируют кнопку выбора температуры, поэтому вы не сможете отрегулировать температуру во время выполнения этих предустановленных программ.

У вас будет примерно 5 секунд на то, чтобы установить необходимую температуру, после чего дисплей вернется в обычное состояние.

В течение 5 секунд задайте необходимую температуру с помощью поворотной кнопки. Температуру также можно отрегулировать во время работы устройства, за исключением тех случаев, когда выполняются некоторые из предустановленных программ.

При регулировке температуры цифры индикатора мощности нагрева также будут меняться в зависимости от заданной температуры.

Рекомендуется использовать настройки нагрева по умолчанию в зависимости от выбранной температуры. Температуру можно установить в диапазоне от 37 °C до 120 °C с шагом в 1 °C.

Символ термометра изменит цвет с белого на красный, когда температура достигнет или превысит 60 °C (+/- 5 °C).

5.7 МОЩНОСТЬ НАГРЕВА



В этой части дисплея отображается мощность нагрева от 0 до 10. (10 – самая высокая мощность, при ней нагрев до заданной температуры будет происходить быстрее).

Чтобы установить желаемую мощность нагрева, нажмите сенсорную кнопку в нижней части дисплея, при этом цифры мощности нагрева будут мигать.



У вас будет примерно 5 секунд, чтобы задать необходимую мощность нагрева, после чего дисплей вернется к обычному состоянию.

Некоторые из предустановленных программ блокируют функцию выбора мощности нагрева, поэтому вы не сможете отрегулировать этот параметр во время выполнения таких предустановленных программ.

В течение 5 секунд задайте необходимую мощность нагрева с помощью поворотной кнопки.

При регулировке мощности нагрева цифры температуры будут автоматически показывать 100 °C по умолчанию.

Для работы функции нагрева необходимо выбрать значение от 1 до 10.

5.8 ТУРБО

Чтобы воспользоваться функцией «турбо», коснитесь сенсорной кнопки «турбо» .

Эта функция запускает устройство на самой высокой скорости.



Функция «турбо» работает только тогда, когда вы нажимаете на кнопку «турбо». Когда вы отпустите кнопку, устройство немедленно остановится.

Эта функция не может работать более 1 минуты непрерывно.

ВАЖНО! Перед использованием этой функции убедитесь, что вы используете подходящие продукты и у вас установлены правильные аксессуары, в противном случае вы можете повредить устройство.

5.9 ВЕСЫ

Кухонный робот оснащен встроенными весами способными взвешивать от 1 до 4999 граммов с шагом в 1 грамм.

Весы работают даже с закрытой крышкой: при необходимости вы можете добавить продукты через отверстие в крышке, а также взвешивать прямо на ней.

Для использования функции работа устройства должна быть приостановлена либо устройство должно находиться в режиме ожидания.



Коснитесь сенсорной кнопки «весы» , чтобы воспользоваться функцией весов.

На месте таймера появятся цифры «0 00 0» по умолчанию. Это значит, что функция весов активирована.

По мере того как вы будете добавлять продукты, на дисплее будет отображаться их вес в граммах.

Если в чаше уже есть ингредиенты, и вы добавите к ним новые, то весы сложат оба значения, и на дисплее отобразится общий вес продуктов в чаше.

Вы можете обнулять показания весов каждый раз нажимая на кнопку «весы» .



При добавлении ингредиентов после выхода из функции весов и повторного входа в неё будет показан только вес вновь добавленных ингредиентов. Поэтому на дисплее могут отображаться отрицательные значения, если, например, вы извлечёте из чаши продукты, добавленные ранее.

5.10 ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ



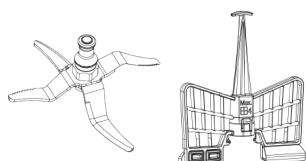
В памяти кухонного робота есть 18 программ. Коснитесь кнопки , чтобы войти в меню предустановленных программ, затем при помощи поворотной кнопки выберите нужную программу от P01 до P18.

Программы:

P01: ОЧИСТКА

Программа, которая позволяет очистить внутреннюю поверхность чаши.

1. Установите многофункциональный нож и на него венчик-бабочку.
2. Добавьте 500 мл чистой воды и 1-2 капли жидкости для мытья посуды.
3. Убедитесь, что крышка чаши и мерный колпачок надежно зафиксированы.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	4	-	
Температура (°C)	70	-	
Нагрев	7	-	
Время (мин)	5	1-15	

P02: СМУЗИ (ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ/МЯСОРУБКА)

Легко измельчайте овощи, мясо, специи и крошите лед всего за несколько секунд. Готовьте молочные коктейли, соусы, фарш и т.д.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите продукты в чашу.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	10	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	0,5	0.5-2	

**На 10 скорости устройство способно измельчить практически любые продукты.
При необходимости запустите программу еще на 5 секунд.**

Р03: ПРОМЫВКА (ОСВЕЖАЮЩАЯ ОЧИСТКА)

В этой программе используется научный метод освежающей очистки при 50 °C, позволяющий удалить из мяса кровяную пенку и очистить овощи и фрукты от пестицидов.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Налейте в чашу 1,5 литра прохладной воды (не горячей и не ледяной).
3. Установите корзину-сито.
4. Положите продукты в корзину-сито.
5. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
6. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	6	4-7	Многофункциональный нож, корзина-сито 
Температура (°C)	50	-	
Нагрев	5	1-10	
Время (мин)	5	1-5	

P04: ГУСТОЙ СУП

Позволяет контролировать температуру нагрева и время, чтобы приготовить максимально нежный и вкусный суп.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите продукты в чашу и добавьте необходимое количество воды.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

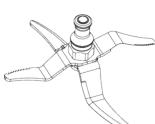
Данная программа состоит из 8 шагов. Робот будет автоматически переходить к следующему шагу по завершению предыдущего.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	 Многофункциональный нож
Температура (°C)	100	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	*	-	

* Устройство перейдет к выполнению шага 2 через 1-2 минуты после закипания.

Шаг 2:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	 Многофункциональный нож
Температура (°C)	110	-	
Нагрев	4	-	
Время (мин)	20	-	

Шаг 3:

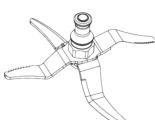
Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	3	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	*	-	

* Шаг 3 будет выполняться до тех пор, пока температура блюда не снизится до 90 °C, после чего устройство перейдет к выполнению шага 4.

Шаг 4:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	6	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	5	-	

Шаг 5:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	7	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	5	-	

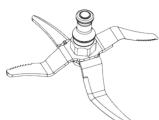
Шаг 6:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	8	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	5	-	

Шаг 7:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	9	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	5	-	

Шаг 8:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	10	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	5	-	

P05: ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

Измельчает все виды продуктов: от фруктов и овощей до мяса и рыбы.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите в чашу продукты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	5	5-7	 Многофункциональный нож
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	1	1-5	

При необходимости запустите программу ещё на 5 секунд.

P06: ОБЖАРКА

Обжаривайте всё – от чеснока до мяса.

Обжаривайте продукты по своему вкусу, регулируя мощность и время.

1. Установите лопатку для жарки.
2. Положите в чашу продукты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	1-2	 Лопатка для жарки
Температура (°C)	120	120	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	5	1-30	

P07: СМЕШИВАНИЕ

Перемешивает продукты во время их приготовления для обеспечения равномерного нагрева и достижения идеальной текстуры. Готовьте вкусные ризotto, заварной крем или горячий шоколад.

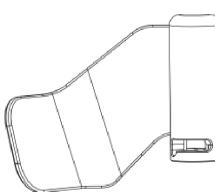
1. Установите многофункциональный нож и на него венчик-бабочку.
2. Добавить в чашу необходимые продукты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	2	0-3	 Венчик-бабочка и многофункциональный нож
Температура (°C)	100	90-120	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	30	5-60	

P08: ЗАМЕШИВАНИЕ

Эта программа подходит для замешивания теста для выпечки, хлеба, лапши, пиццы и не только.

1. Установите лопатку для замешивания.
2. Положите в чашу продукты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	3	-	 Лопатка для замешивания
Температура (°C)	0	0 или 37	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	6	3-20	

P09: ПАРОВАРКА

Эта функция прекрасно подходит для приготовления самых полезных блюд на пару. Сэкономить время поможет двухъярусная конструкция пароварки, позволяющая одновременно готовить несколько блюд.

1. Возьмите пароварку.
2. Положите в пароварку продукты.
3. Налейте не более 1,5 л воды (прохладной, не горячей и не ледяной) в чашу.
4. Установите крышку чаши и убедитесь, что она надежно закреплена.
5. Достаньте мерный колпачок.
6. Установите пароварку на крышку чаши, убедитесь, что пароварка стоит ровно.
7. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	
Температура (°C)	120	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	20	15-60	

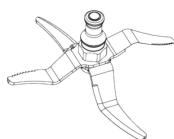
P10: ТУШЕНИЕ

Готовьте традиционные тушеные блюда. Медленное приготовление в течение нескольких часов позволит добиться самого нежного вкуса.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите продукты в чашу.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

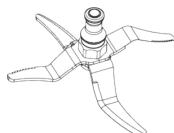
Эта программа выполняется в 2 шага. Устройство само перейдет к выполнению следующего шага по завершении предыдущего.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	
Температура (°C)	100	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	*	1-12 часов	

* На таймере высветится 3 часа – это суммарное время выполнения 1 и 2 шага. Устройство автоматически перейдет к выполнению шага 2 примерно через 5 минут после начала закипания продуктов, но не от начала выполнения программы.

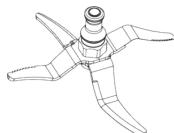
Шаг 2:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	95	-	
Нагрев	2	-	
Время (мин)	3ч	1-12 часов	

P11: НАГРЕВ

Позволяет длительное время поддерживать оптимальную температуру блюда перед подачей на стол.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Добавьте уже приготовленное блюдо в чашу.
3. Убедитесь, что крышка чаши и мерный колпачок надежно зафиксированы.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	80	80	
Нагрев	2	-	
Время (мин)	1 час	1-12 часов	

P12: РАЗОГРЕВ

Позволяет разогревать уже приготовленные блюда.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Поместите уже приготовленное блюдо в чашу.

Разогревайте только остывшие, но не замороженные блюда.

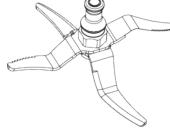
3. Убедитесь, что крышка чаши и мерный колпачок надежно зафиксированы.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	95	60-95	
Нагрев	5	-	
Время (мин)	30	1-60	

P13: КИПЯЧЕНИЕ

Программа доведёт до кипения залитые водой продукты и отключится через 1-2 минуты после закипания.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите в чашу продукты и залейте их достаточным количеством воды.
3. Убедитесь, что крышка чаши и мерный колпачок надежно зафиксированы.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	100	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	*	-	

* Программа остановится через 1-2 минуты после закипания.

P14: ЙОГУРТ

Позволяет легко приготовить домашние йогурты.

1. Установите многофункциональный нож.

2. Отправьте в чашу все ингредиенты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	37	-	
Нагрев	2	-	
Время (мин)	*	-	

* При настройке программа будет показывать 8 часов, но автоматически перейдет на шаг 2 примерно через 30 минут. Указанное значение 8 часов – это общее время выполнения шагов 1 и 2. Время можно отрегулировать в диапазоне от 3 до 12 часов во время выполнения шага 2.

Смешайте йогурт или закваску с молоком и перемешайте в течение 30 мин.

Шаг 2:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	37	-	
Нагрев	1	-	
Время (мин)	7,5 часов	3-12 часов	

P15: РИЗОТТО

Позволяет готовить ризотто. Вы можете добавить столько воды, сколько считаете нужным.

1. Установите многофункциональный нож.

- Добавьте необходимое количество риса, воды и других ингредиентов в чашу.
- Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
- Нажмите поворотную кнопку для запуска.

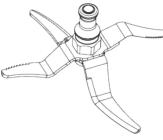
Эта программа выполняется в 2 шага. Устройство автоматически перейдет к выполнению шага 2 по завершении выполнения шага 1.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	100	-	
Нагрев	6	-	
Время (мин)	*	-	

* Устройство перейдет к выполнению шага 2 тогда, когда температура достигнет 90 градусов.

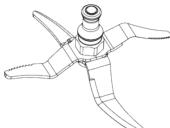
Шаг 2:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	96	-	
Нагрев	4	-	
Время (мин)	18	-	

P16: КАША

Позволяет без труда приготовить ваши любимые каши к завтраку.

- Установите многофункциональный нож.
- Отправьте в чашу продукты.
- Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
- Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	2	1-2	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	90	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	12	10-30	

P17: КОНДЖИ

Позволяет приготовить идеальную кашу или конджи.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Отправьте в чашу продукты.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

Эта программа выполняется в 2 шага. Устройство автоматически перейдет к выполнению шага 2 по завершении выполнения шага 1.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	120	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	6.5	-	

Программа будет показывать 46 минут и 30 секунд, но перейдет к шагу 2 автоматически примерно через 6,5 минут. Показанные 46 минут и 30 секунд – это суммарное время выполнения обоих шагов.

Шаг 2:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	98	-	
Нагрев	5	-	
Время (мин)	40	30-60	

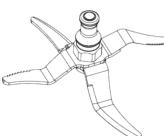
P18: БЫСТРЫЙ СУП

Просто измельчите и сварите.

1. Установите многофункциональный нож.
2. Положите в чашу продукты и залейте их достаточным количеством воды.
3. Установите и закрепите крышку чаши и мерный колпачок.
4. Нажмите поворотную кнопку для запуска.

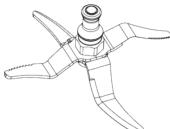
Эта программа выполняется в 3 шага. Устройство автоматически перейдет к выполнению следующего шага по завершении выполнения предыдущего.

Шаг 1:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	10	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	0	-	
Нагрев	0	-	
Время (мин)	0,5	-	

Программа будет показывать 32 минуты и 30 секунд, но перейдет к шагу 2 автоматически примерно через 30 секунд. Показанные 32 минуты и 30 секунд – это суммарное время выполнения всех трех шагов.

Шаг 2:

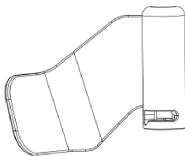
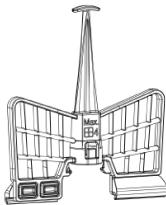
Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	120	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	2	-	

Шаг 3:

Параметры по умолчанию		Регулируемые параметры	Аксессуары
Скорость	2	-	Многофункциональный нож 
Температура (°C)	100	-	
Нагрев	10	-	
Время (мин)	30	15-60	

Глава 6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АКСЕССУАРОВ

Не устанавливайте и не используйте лопатку для замешивания и корзину-сито одновременно.

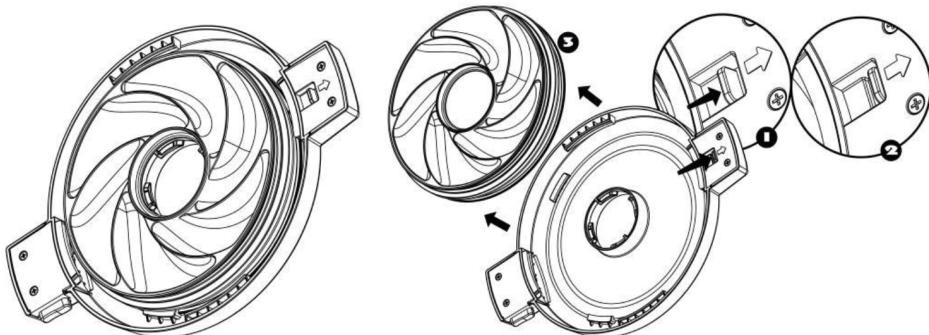
Аксессуар	Изображение	Функция	Скорость	Время использования
Многофункциональный нож		Измельчение (+)	5	1 мин
		Измельчение (++)	10	2 мин
Лопатка для замешивания		Замешивание теста для хлеба, пиццы и т.д	2-3	5-20 мин
		Замешивание теста для лапши	3	3 мин
Венчик-бабочка		Смешивание	1-3	30 мин
		Взбивание сливок	4	10 мин
		Взбивание яичных белков и яиц с сахаром при приготовлении бисквита	5	10-15 мин
Пароварка		Приготовление овощей на пару	-	15 мин
		Приготовление мяса на пару	-	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	-	5-25 мин

Глава 7. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

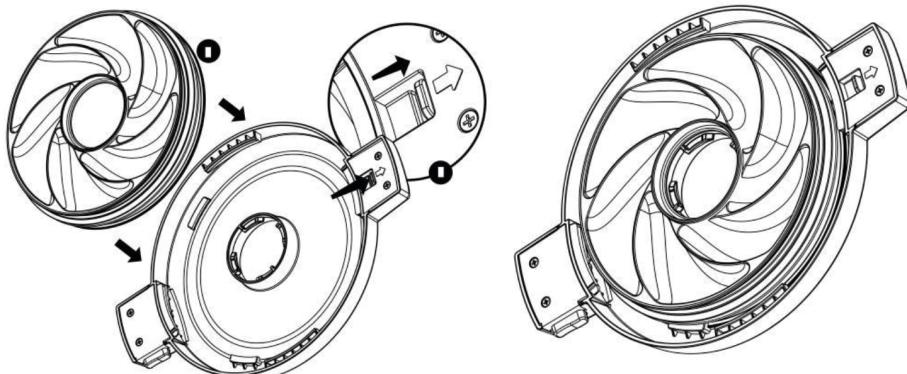
Протрите корпус устройства слегка влажной тканевой тряпкой с мягким моющим средством, а затем вытрите насухо мягкой сухой тряпкой, убедившись, что область электрических контактов абсолютно сухая.

Очистка устройства, чаши и всех аксессуаров сразу после использования обеспечивает более быстрое и менее трудозатратное очищение, а также продлевает срок службы вашего устройства и аксессуаров и уменьшает вероятность образования пятен на пластиковых деталях.

Нижняя часть крышки снимается для очистки. Для этого потяните рычажок ручки на обратной стороне крышки и отсоедините нижнюю часть от верхней.



Чтобы установить нижнюю часть крышки чаши, установите нижнюю часть крышки в пазы на крышке и нажмите до щелчка.



Деталь	Изображение	Пригодность для мытья в посудомоечной машине (только при температуре 45–60 °C)
Многофункциональный нож		✓
Лопатка для замешивания		✓
Лопатка для жарки		✓
Венчик-бабочка		✓
Пароварка		✓
Чаша		✓
Крышка чаши		✓
Мерный колпачок		✓
Лопатка		✓
Корзина-сито		✓
Шпиндель		✓

Глава 8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Код ошибки	Описание	Возможные причины	Решение
E01	Нет сигнала от предохранительной защёлки	Крышка чаши установлена неправильно или не зафиксирована в закрытом положении. Чаша неправильно установлена на устройство.	Убедитесь, что крышка чаши установлена правильно и зафиксирована в закрытом положении. Убедитесь, что чаша правильно установлена на устройство.
E02	Датчик температуры не обнаружен	Чаша не установлена либо установлена неправильно. Поврежден коннектор датчика температуры.	Убедитесь, что чаша установлена правильно. Убедитесь, что коннекторы устройства в месте установки чаши не повреждены.
E03	Заклинило двигатель и/или лезвия	Слишком много продуктов в чаше. Слишком крупные продукты. Шпиндель не до конца зафиксирован прижимным кольцом.	Уменьшите количество продуктов. Нарежьте продукты на более мелкие кусочки. Проверьте, правильно ли шпиндель зафиксирован прижимным кольцом (смотрите пункт 4.1).
E04	Слишком высокая температура	В чаше нет продуктов или их недостаточно в то время, как выставлена высокая температура в течение долгого времени.	Добавьте продукты в чашу или уменьшите температуру.
E05	Перегрев двигателя	Устройство работало при высокой нагрузке (например, при замешивании теста) или на высокой скорости в течение слишком долгого времени без перерыва.	Дайте двигателю остыть перед повторным запуском. Время использования и время охаждения см. в разделе «Скорость».
E06	Отказ трансмиссии	Трансмиссия позволяет переходить от скоростей 1-5 к скоростям 6-10. Если трансмиссия по какой-либо причине не срабатывает, будет показана ошибка.	Выключите и включите устройство заново.
E07	Неисправность датчика температуры	Если датчик температуры двигателя не обнаружен при запуске устройства, будет показана ошибка.	Выключите и включите устройство заново.

E08	Неисправность датчика температуры двигателя	Если датчик температуры двигателя не обнаружен при запуске устройства, будет показана ошибка.	Выключите и включите устройство заново.
E11	Одновременное использование высокой скорости и высокой температуры приготовления	Температура в чаше превышает 90 °C, при использовании 4 или более высокой скорости.	Остудите продукты в чаше до температуры ниже 90 °C или установите скорость ниже 4.
E12	Слишком большой вес продуктов	Вес продуктов в чаше превышает 4999 г.	Уменьшите количество продуктов, чтобы их вес не превышал 4999 г.

В случае возникновения неисправностей, не описанных выше, или при невозможности устранить описанные неисправности предложенными методами, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Утилизация

По окончании срока службы устройства, утилизируйте его в соответствии с местным законодательством.

Глава 9. ГАРАНТИЯ И ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Спасибо за покупку!

Если у вас возникли проблемы с кухонным роботом, пожалуйста, обратитесь в службу поддержки генерального сервисного партнера российского представительства Atvel.

Пожалуйста, приготовьтесь указать модель устройства и серийный номер.

Форма приема обращений генерального сервисного партнера Atvel в России – компания BRAND ASC. Веб-сайт сервисного центра: brandasc.ru

Бесплатный телефон BRAND ASC по России: 8 (800) 600-33-67

Если у вас есть какие-либо вопросы или комментарии, или вы хотите получить больше информации о продуктах Atvel, обратитесь к нам онлайн через веб-сайт: atvel.ru

Расширенная гарантия в 2 года

Ваша стандартная гарантия 1 год продлевается еще на 12 месяцев при регистрации устройства в течение 30 дней с момента покупки на сайте atvel.ru/register.

Каждое устройство требует индивидуальной регистрации. Обратите внимание, что расширенная 2х-летняя гарантия действует только на территории Российской Федерации.

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 указан в маркировке каждого продукта.

Вся техника Atvel прошла индивидуальную проверку качества перед выходом с фабрики.

В маловероятном случае обнаружения неисправности устройства обратитесь в сервисный центр.

В соответствии с исключениями, изложенными ниже (см. следующий пункт), неисправное устройство будет отремонтировано или заменено и передано обратно покупателю. Если у вас есть подозрение на неисправность, прочитайте главу 8: «Устранение неполадок» перед обращением в сервис.

Исключения

Производитель не несёт ответственности в соответствии с условиями гарантии, если:

1. Устройство имеет механические повреждения, вызванные грубым внешним силовым воздействием, произошедшим в процессе эксплуатации устройства.
2. Неисправность была вызвана неправильным использованием, небрежным использованием или использованием, противоречащим рекомендациям изготовителя, или если неисправность была вызвана скачками напряжения или повреждением при транспортировке.
3. Был проведен самостоятельный ремонт или ремонт неуполномоченными лицами.
4. Устройство использовалось в прокате или в целях не бытового применения.
5. Производитель оставляет за собой право не осуществлять какой-либо вид обслуживания по гарантии по своему усмотрению.

Гарантийный талон*

Название оборудования:	Кухонный робот Atvel
Модель:	Kitchenbot M1
Дата продажи:	От даты чека**
Гарантийный срок:	12 мес.***

*Талон действителен при предъявлении кассового или товарного чеков.

**Дата начала гарантии устанавливается датой чека продавца.

***Чтобы получить дополнительную гарантию еще на 12 мес., зарегистрируйте устройство на веб-странице: atvel.ru/register

Условия предоставления гарантии

1. Гарантийный ремонт оборудования производится при предъявлении клиентом гарантийного талона, кассового или товарного чека, в котором указан продавец, наименование товара, дата продажи.
2. 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.
3. Гарантийные обязательства не распространяются на детали, которые считаются расходными.

EAC



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).

Кухонный робот

ATVEL Kitchenbot M1

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»**

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:

EAEC RU C-GB.НЕ24.В.00157/22, Орган по
сертификации продукции ООО «ЦЕНТР
ИСПЫТАНИЙ И СЕРТИФИКАЦИИ»

Срок действия:

с 20.05.2022 по 19.05.2027.

