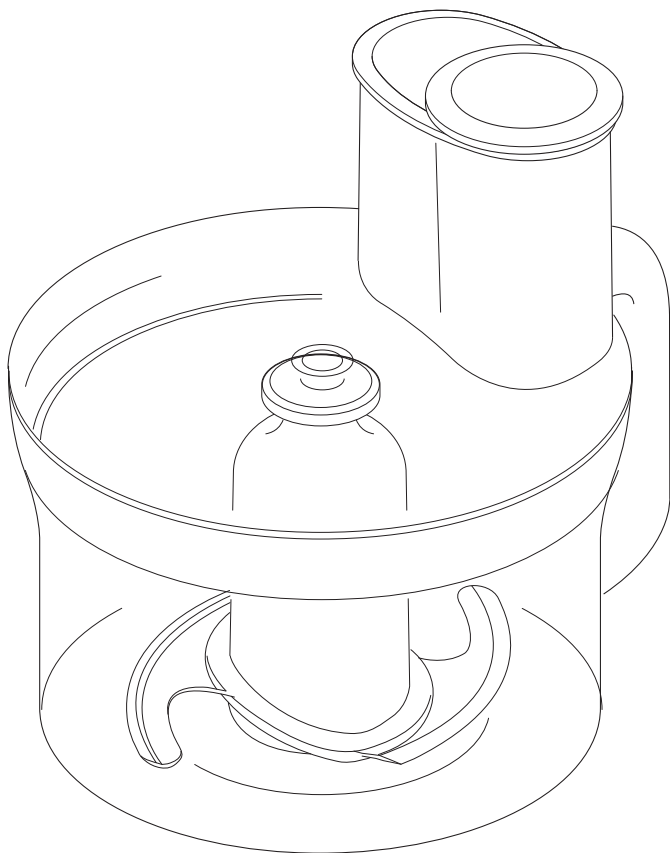


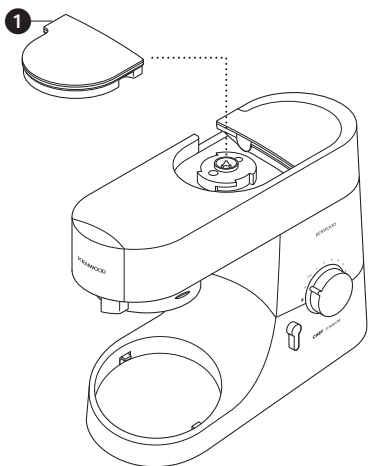
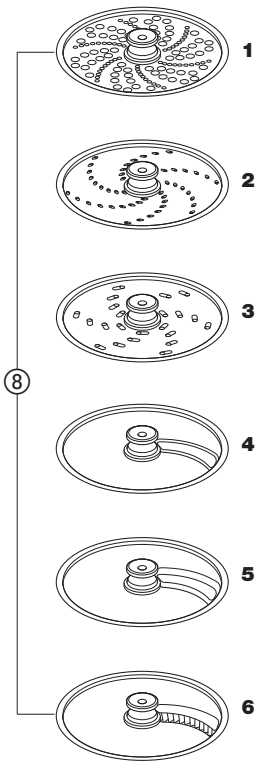
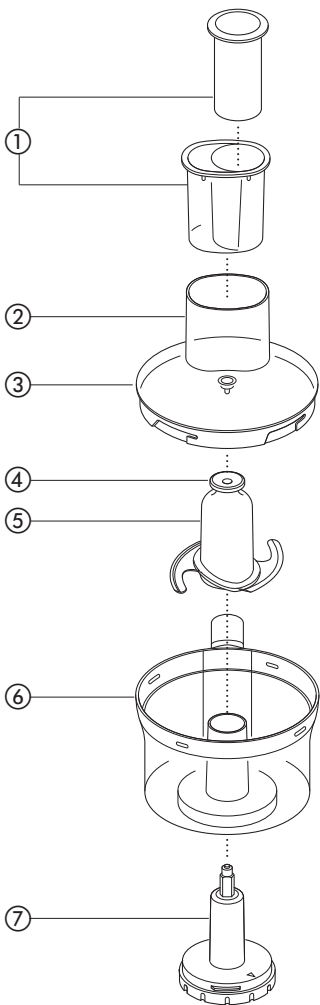
# KENWOOD

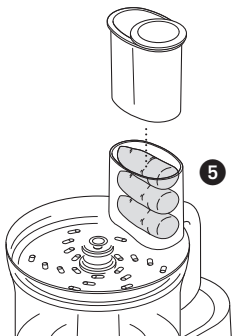
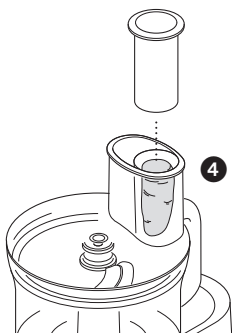
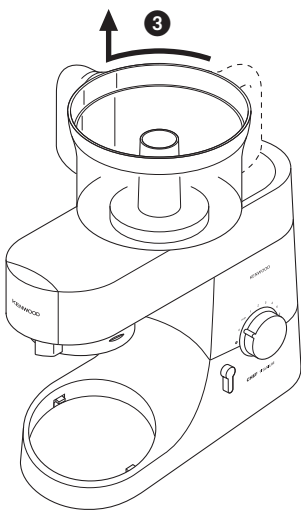
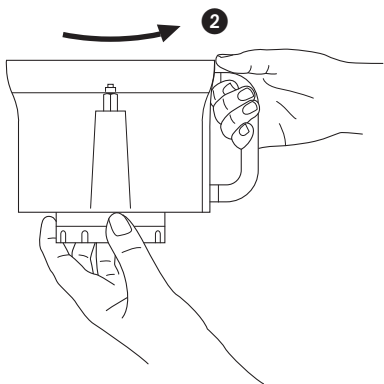
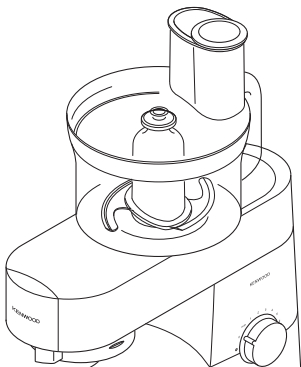
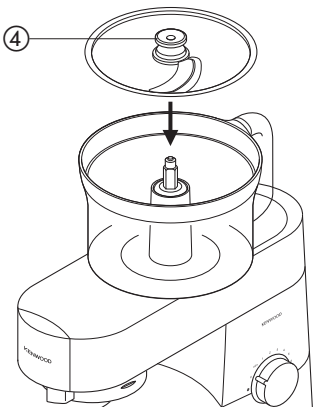
AT647

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing







# Русский

## См. иллюстрации на передней странице

### **До начала использования насадки от компании Kenwood**

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми**. Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.

## **меры безопасности**

- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком и дисками, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.**
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- После подключения миксера к сети питания запрещается производить какие-либо операции в чаше миксера.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
  - перед установкой и снятием каких-либо частей
  - после использования
  - перед чисткой
- Не снимайте крышку с насадки, пока нож или режущий диск не остановится полностью.
- При использовании диска для нарезки/терки или приготовления жульена, не допускайте наполнения чаши до уровня диска: регулярно опустошайте чашу.

- Не прикасайтесь к движущимся деталям. Не прилагайте излишних усилий для продвижения продуктов толкателем по подающей трубке – есть риск повреждения насадки.
- Не используйте крышку для включения/выключения комбайна – пользуйтесь только кнопкой выключения и регулятором скорости.
- Не пользуйтесь неисправной насадкой. Проверьте и отремонтируйте ее: см. раздел 'Ремонт и обслуживание'.
- Если при использовании этой насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.
- Не используйте ножевой блок для смешивания тяжелых ингредиентов, например теста для хлеба, поскольку это может повредить насадку или машину. Используйте крюк для теста в кухонной машине.

Дополнительная информация о мерах предосторожности приводится в инструкции к вашему основному прибору.

- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

## НОЖ

Нож используется для измельчения сырого и вареного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, для приготовления паштетов и соусов, а также для приготовления панировочных сухарей из хлеба и сухого печенья. Нож также может использоваться для приготовления песочного теста и приготовления толченых продуктов для посыпания поверхности кондитерских изделий.

- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например, специи, так как при этом можно повредить насадку.
- Не следует смешивать жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытечь из-под крышки. Для таких случаев предназначен блендер.
- Однако для приготовления супов-пюре и подобных блюд, следует отделить твердые ингредиенты от юшки, обработать твердую часть, а затем влить юшку.

### режущие диски

Диск для нарезки/терки можно использовать для обработки фруктов, овощей и сыра, а диск для жульенов – для обработки овощей, например картофеля, и фруктов.

## детали

- ① толкатели: большой и малый
- ② подающая трубка
- ③ крышка насадки
- ④ ручка
- ⑤ нож
- ⑥ чаша насадки
- ⑦ соединитель
- ⑧ режущие диски

### перед первым использованием

- Вымойте детали, см. раздел 'очистка'

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА

- 1 Поставьте миксер на рабочую поверхность, повернув его регулятором скорости вперед.
- 2 Снимите крышку вывода средней скорости ①.
- 3 Поместите соединитель на вывод так, чтобы треугольник ▼ был обращен к вам, и поворачивайте по часовой стрелке до его упора.
- 4 Установите чашу на переходник ручкой к задней поверхности миксера, а затем поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
- 5 Поместите ножевой блок в чашу. Поверните его и прижмите вниз, чтобы установить на место. **Обращайтесь осторожно с ножевым блоком – лезвия очень острые. Держите ножевой блок за неострый выступ.**
- 6 Порежьте продукт и поместите в чашу, при этом удостоверьтесь в его равномерном расположении.
- 7 Накройте чашу крышкой таким образом, чтобы подающая трубка была ща ручкой, а затем прижмите вниз и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Крышку можно устанавливать в четырех разных позициях.
- **Если крышка не закрывается, снимите чашу и на мгновение включите миксер. После этого повторите попытку.**
- 8 Установите толкатели.
- 9 Включите миксер. С ножевым блоком следует использовать скорость от 2 до 5. Ингредиенты обрабатываются до достижения нужной консистенции.
- 10 Выключайте прибор и отключайте его от сети.
- 11 Снимите насадку с миксера. Для этого поверните ее против часовой стрелки, а затем поднимите. Разберите насадку. (Чтобы снять чашу с переходника, возьмитесь за основание переходника и поверните чашу против часовой

стрелки, а затем поднимите ее

2. Если вам не удастся отсоединить переходник от чаши, установите их на миксер. Затем поверните их против часовой стрелки до упора, а затем поверните чашу дальше, чтобы отделить от переходника 3.)

#### советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении кондитерских изделий, используйте замороженный жир, порезанный на кубики размером приблизительно 2 см. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.
- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте К-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

#### максимальные вместимости

- кондитерские изделия (вес муки) 400 г
- мясо 500 г
- Не заполняйте чашу выше максимального уровня, помеченного как 'max'.

## использование режущих дисков

Приведенные ниже диски входят в комплект поставки.

Идентификационный номер указан на самом диске.

**Диск 1** – диск для натирания/пармезана. Используется для натирания пармезана и картофеля для драников.

**Диск № 2** – мелкая терка. Для сыров, шоколада, орехов и твердых фруктов или овощей.

**Диск № 3** – крупная терка. Для натирания сыра и твердых фруктов или овощей.

**Диск № 4** – тонкая нарезка. Для нарезания сыра и твердых фруктов или овощей.

**Диск № 5** – толстая нарезка. Для нарезания сыра и твердых фруктов или овощей.

**Диск № 6** – для жульенов. Нарезка картофеля для жарки, а также ингредиентов для запеканок, салатов и подлив (например, моркови, яблок и груши).

- 1 Поставьте миксер на рабочую поверхность, повернув его регулятором скорости вперед.
- 2 Снимите крышку вывода средней скорости 1.
- 3 Поместите соединитель на вывод так, чтобы треугольник ▼ был обращен к вам, и поворачивайте по часовой стрелке до его упора.
- 4 Установите чашу на переходник ручкой к задней поверхности миксера, а затем поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать.
- 5 Выберите нужный диск и поместите его на переходник привода – установить его можно только одной стороной. Номер на диске должен быть повернут вверх. **Обращайтесь осторожно с дисками – они очень острые. Держите диск за неострый выступ.**

6 Накройте чашу крышкой таким образом, чтобы подающая трубка была за ручкой, а затем прижмите вниз и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. Крышку можно устанавливать в четырех разных позициях.

● **Если крышка не закрывается, снимите чашу и на мгновение включите миксер. После этого повторите попытку.**

7 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

#### **использование малой подающей трубки**

● Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку ④.

#### **использование большой подающей трубки**

● Используйте оба толкателя ⑤.

8 Поместите продукты в подающую трубку.

9 Включите устройство и начинайте аккуратно проталкивать продукты с помощью толкателя. **Ни в коем случае не опускайте пальцы в подающую трубку.** Для большинства операций с дисками – нарезки и терки – будет достаточно скорости 1 или 2. Если требуется дополнительная мощность, включите скорость 3. **важно** – не допускайте наполнения чаши до уровня диска: регулярно опустошайте чашу.

● После завершения обработки поднимите и опустите толкатель несколько раз, чтобы убрать остатки продуктов с диска.

10 Выключайте прибор и отключайте его от сети.

11 Снимите насадку с миксера. Для этого поверните ее против часовой стрелки, а затем поднимите. Разберите насадку. (Чтобы снять чашу с переходника, возьмитесь за основание переходника и

поверните чашу против часовой стрелки, а затем поднимите ее

②. Если вам не удастся отсоединить переходник от чаши, установите их на миксер. Затем поверните их против часовой стрелки до упора, а затем поверните чашу дальше, чтобы отделить от переходника ③.)

#### **советы**

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. Также можно использовать малую подающую трубку.
- При использовании диска для жульенов, тонкие ингредиенты следует класть горизонтально.
- При нарезке или натирании: ингредиенты, уложенные вертикально, будут короче тех, что уложены горизонтально.
- После использования диска на нем или в готовом продукте будет небольшое количество отходов.

## **ОЧИСТКА**

- Всегда выключайте и отключайте прибор от сети прежде, чем снимать насадку с прибора.
- Перед чисткой разберите насадку полностью.
- Не погружайте соединитель в воду, только протирайте влажной тряпкой.
- Помойте остальные детали в горячей мыльной воде, затем тщательно просушите. Будьте осторожны, т.к. лезвия и диски очень острые. Также их можно мыть на верхней полке посудомоечной машины.

### **ЗАПРЕЩЕНО МЫТЬ ПЕРЕХОДНИК В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.**

## Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.
  
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.**

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.



# Українська

## Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

### Перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та пластикові захисні покриття із ножового блоку. **Будьте обережні, леза дуже гострі.** Не зберігайте ці покриття, оскільки вони призначені тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.

### заходи безпеки

- Будьте обережні, адже леза та різальні диски дуже гострі. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Завжди знімайте ножовий блок перед тим, як вилити вміст чаші.
- Не опускайте руки та кухонні приладдя у чашу, якщо міксер підключено до мережі електропостачання.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь напрямну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхач/і, що додається (ються).
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей
  - після використання
  - перед чищенням
- Не знімайте кришку з насадки, доки ножовий блок або різальний диск не зупиниться повністю.
- Під час нарізання/шаткування або приготування жульєнів слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска: регулярно випорожняйте чашу.
- Не торкайтеся рухомих деталей.
- Не намагайтеся силою проштовхнути продукти крізь напрямну трубку – ви можете пошкодити насадку.

- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості або кнопки on/off (увімкнути/вимкнути).
- У разі виникнення дуже сильної вібрації під час використання насадки, зменшіть швидкість або зупиніть прилад та вийміть зміст.
- Не використовуйте пошкоджену насадку. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Сервісне обслуговування».

Прочитайте посібник з експлуатації вашої кухонної машини, щоби ознайомитися із додатковими заходами безпеки.

- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

### Ніж

Ніж використовується для подрібнення сирого та готового м'яса, готових яєць, овочів, горіхів, для приготування паштетів та соусів, а також тертих сухарів з хліба та печива. Він також використовується для приготування пісочного тіста для кондитерських виробів та кришення наповнювачів для прикраси виробів.

- Не використовуйте ніж для подрібнення кубиків льоду або інших твердих продуктів, наприклад, спецій, адже вони можуть пошкодити насадку.
- Не використовуйте ніж для перемішування густих сумішей, наприклад, тіста для хліба, адже це може пошкодити насадку або прилад. Для тіста використовуйте гакоподібну насадку для вимішування тіста, що постачається з приладом.

- Не перемішуйте рідкі інгредієнти, адже вони можуть протікати крізь кришку. Для таких цілей використовуйте блендер. Під час обробки супів до консистенції пюре, відіжміть, перемішайте тільки тверді інгредієнти, а потім поверніть їх до рідини.

### різальні диски

Використовуйте диск для нарізання/шаткування для нарізання або шаткування фруктів, овочів та сиру, а диск для жульєнів - для тонкого нарізання овочів, наприклад, картоплі та фруктів.

## Покажчик

- ① штовхачі: великий та маленький
- ② напрямна трубка
- ③ кришка насадки
- ④ ручка
- ⑤ ніж
- ⑥ чаша насадки
- ⑦ з'єднувальний механізм
- ⑧ різальні диски

### перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

## Як користуватися ножовим блоком

- 1 Поставте міксер на робочу поверхню регулятором швидкості вперед.
- 2 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання ①.
- 3 Установіть з'єднувальний механізм на отвір так, щоби трикутник ▼ був розташований у напрямку до вас, а після цього повертайте механізм за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується на місці.
- 4 Установіть чашу на з'єднувальний механізм. Поверніть чашу так, щоби держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації.

- 5 Установіть ніж всередині чаші насадки. Поверніть та натисніть для фіксації. **Леза дуже гострі, тому будьте обережні. Тримайте їх за ручку.**
  - 6 Поріжте продукти та покладіть їх до чаші. Розподіліть інгредієнти рівномірно всередині чаші.
  - 7 Встановіть кришку на чашу розташувавши напрямну трубку за тримачем, натисніть униз та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати. Кришку можна встановлювати у чотирьох різних положеннях.
  - **Якщо ви не можете встановити кришку, зніміть насадку та на короткий час увімкніть міксер. Після цього ще раз встановіть насадку.**
  - 8 Установіть штовхачі.
  - 9 Увімкніть прилад. При використанні ножів обирайте швидкість від 2 до 5 та обробляйте інгредієнти, доки не отримаєте бажану консистенцію.
  - 10 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.
  - 11 Зніміть насадку з міксеру, повернувши проти годинникової стрілки та піднявши її. Розберіть насадку. Щоб зняти чашу із з'єднувального механізму, тримайте підставку механізму та повертайте чашу проти годинникової стрілки. Підніміть чашу ②. Якщо ви не можете від'єднати чашу від з'єднувального механізму, встановіть їх на міксер. Поверніть увесь вузол проти годинникової стрілки до упору, а потім поверніть чашу ще, щоб відділити її від з'єднувального механізму ③.)
- Корисні поради**
- Поріжте продукти перед тим, як покласти їх до чаші. М'ясо, хліб, овочі та інші продукти подібної текстури слід порізати кубиками розміром приблизно за 2 см/3/4 дюйма. Печиво слід розломити на шматочки та додати крізь

напряму трубку під час роботи приладу.

- Якщо ви бажаєте змішати суп, відіжміть суміш та додайте тверді інгредієнти до чаші. Обробіть, а потім поверніть цю суміш у рідину.
- Під час приготування пісочного тіста, використовуйте холодне масло (жир). Поріжте його кубиками по 2см (3/4 дюйми). Після цього перемішуйте його з борошном, доки не отримаєте суміш, що нагадує хлібні кришки. Поступово крізь пряму трубку додайте достатню кількість води, щоби суміш перетворилася на тісто. Після того, як інгредієнти перемішуються, одразу вимкніть прилад.
- Обробляйте суміш протягом зазначеного часу, не перевищуйте показники.
- Для приготування суміші для випікання тістечок використовуйте К-подібну збивалку. Ви отримаєте кращі результати.

#### **Максимальні показники завантаження**

- пісочне тісто (вага борошна) 400 г
- м'ясо 500 г
- Наповнювати чашу можна лише до позначки 'max' – не більше.

## Як користуватися дисками

Зазначені нижче диски входять до комплекту насадки. Їх призначення можна встановити за допомогою номерів, позначених на самих дисках: **Диск № 1** – диск-тертка. Для натирання сиру пармезан і картоплі для приготування картопляних галушок по-німецьки (дерунів).

**Диск № 2** – дрібне натирання. Використовується для подрібнення сиру, шоколаду, горіхів та твердих фруктів чи овочів.

**Диск № 3** – грубе натирання. Використовується для сиру та твердих фруктів чи овочів.

**Диск № 4** – тонке нарізання. Використовується для нарізання сиру та твердих фруктів чи овочів.

**Диск № 5** – крупне нарізання. Використовується для нарізання сиру та твердих фруктів чи овочів.

**Диск № 6** – для жульєнів. Використовується для нарізання картоплі для приготування фрі та нарізання інгредієнтів для запіканок та соусів (моркви, яблук та груш).

- 1 Поставте міксер на робочу поверхню регулятором швидкості уперед.
  - 2 Зніміть кришку з адаптеру середньої швидкості обертання **1**.
  - 3 Установіть з'єднувальний механізм на отвір так, щоби трикутник ▼ був розташований у напрямку до вас, а після цього повертайте механізм за годинниковою стрілкою, доки він не зафіксується на місці.
  - 4 Установіть чашу на з'єднувальний механізм. Поверніть чашу так, щоби держак опинився позаду, а після цього поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації.
  - 5 Оберіть бажаний диск та встановіть його на з'єднувальний вал – він встановиться лише одним боком. Номер на диску має вказувати угору. **Різальні диски – дуже гострі, тому будьте обережні. Утримуйте диски за ручку.**
  - 6 Встановіть кришку на чашу розташувавши пряму трубку за тримачем, натисніть униз та поверніть за годинниковою стрілкою, щоб заблокувати. Кришку можна встановлювати у чотирьох різних положеннях.
- **Якщо ви не можете встановити кришку, зніміть насадку та на короткий час увімкніть міксер. Після цього ще раз встановіть насадку.**

7 Оберіть напрямну трубку потрібного розміру. Штовхач містить напрямну трубку невеликого розміру для обробки окремих продуктів або тонких інгредієнтів.

**Щоби скористатися напрямною трубкою невеликого розміру,**

- спочатку установіть більший за розміром штовхач всередину напрямної трубки ④.

**Щоби скористатися напрямною трубкою великого розміру,**

- установіть обидва штовхачі ⑤.

8 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.

9 Увімкніть прилад і рівномірно натискайте на штовхач – **не опускайте пальці до напрямної трубки**. Для більшості операцій нарізання та шаткування обирайте швидкості 1 чи 2. Якщо потрібно більше міцності, оберіть швидкість 3.

**Увага:** слідкуйте за тим, щоби вміст чаші не піднімався вище різального диска. Регулярно випорожняйте чашу.

- Після закінчення процесу обробки, щоби видалити залишки продуктів із різального диска, підніміть на опустіть штовхач декілька разів.

10 Вимкніть прилад та відключіть його від мережі електропостачання.

11 Зніміть насадку з міксеру, повернувши проти годинникової стрілки та піднявши її. Розберіть насадку. Щоб зняти чашу із з'єднувального механізму, тримайте підставку механізму та повертайте чашу проти годинникової стрілки. Підніміть чашу ②. Якщо ви не можете від'єднати чашу від з'єднувального механізму, встановіть їх на міксер. Поверніть увесь вузол проти годинникової стрілки до упору, а потім поверніть чашу ще, щоб відділити її від з'єднувального механізму ③.)

## Корисні поради

- Використовуйте тільки свіжі інгредієнти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.  
Або використовуйте напрямну трубку невеликого розміру.
- Якщо ви використовуєте диск для жульєнів, рекомендується класти інгредієнти у горизонтальному положенні.
- Під час нарізання та натирання: інгредієнти, що додаються у вертикальному положенні, нарізуються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- Після використання різального диску невелика кількість оброблених інгредієнтів залишається на диску та всередині трубки.

## ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед зніманням насадки із кухонної машини.
- Перед чищенням повністю розберіть насадку.
- Не опускайте з'єднувальний механізм у воду, протріть вологою ганчіркою.
- Промийте всі інші деталі в мильній гарячій воді, потім ретельно просушіть. Будьте обережні, оскільки різальні диски – дуже гострі. Або помийте в посудомийній машині (але тільки на верхній полиці). **НЕ МИЙТЕ З'ЄДНУВАЛЬНИЙ МЕХАНІЗМ У ПОСУДОМИЙНІЙ МАШИНІ.**

## Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту,
- зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.
- Спроековано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.