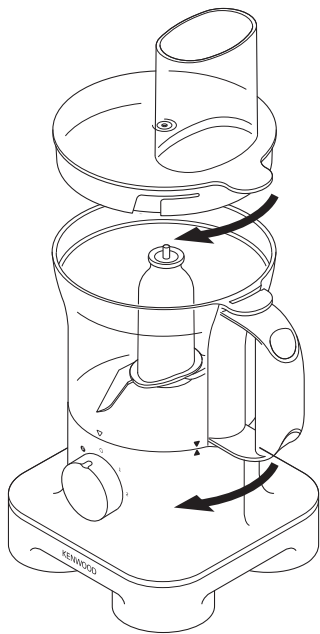
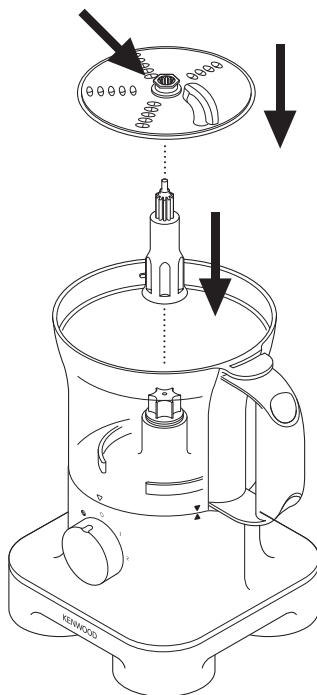


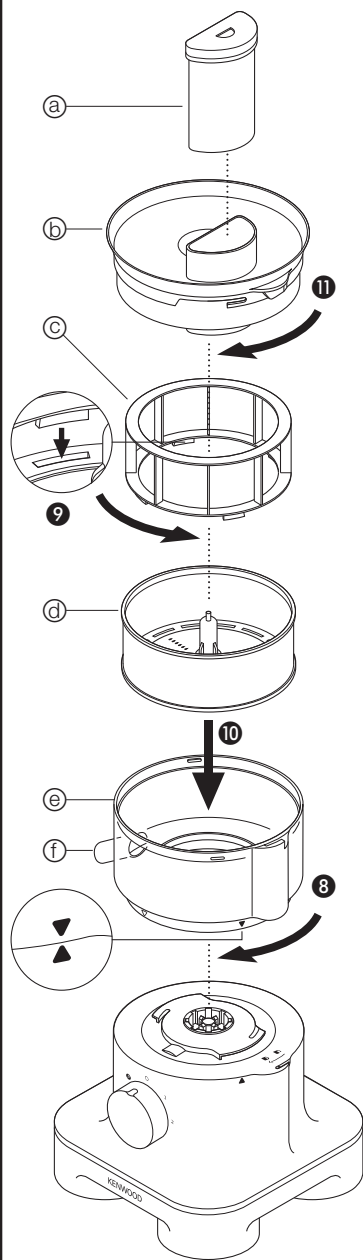
18 + 19



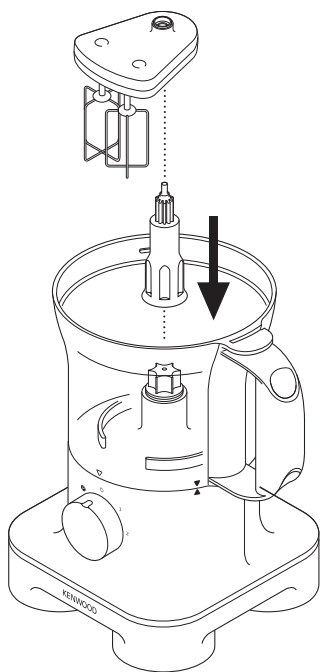
21 + 22 + 23



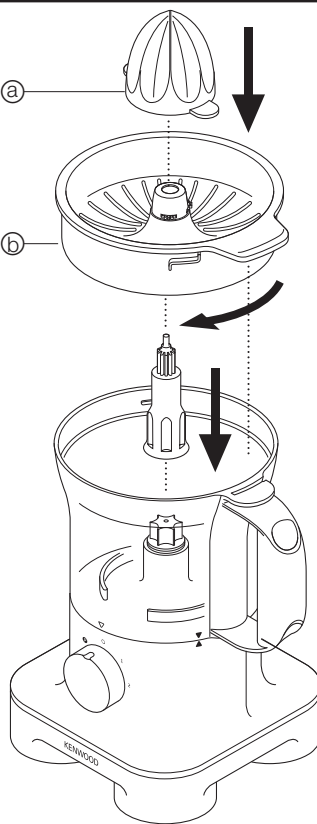
25



20



24



# 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 всі етикетки.

## заходи безпеки

- Леза та диски - дуже гострі, тому будьте обережні. **Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку зверху, якомога далі від різального леза.**
- Не піднімайте та не переносьте прилад, тримаючи його за ручку – це може пошкодити ручку та спричинити травму.
- Завжди знімайте ніж перед тим, як наповнювати чашу.
- Не опускайте руки або інше кухонне приладдя у чашу/чаші під час роботи комбайну.
- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання: -
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями крізь подавальну трубку. Завжди використовуйте для цього штовхачі, що додається (ються).
- **Ніколи не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без чаші комбайну або келиха подрібнювача.**
- Перед зніманням кришки із чаші або міксер/подрібнювача із блоку електродвигуна:-
  - вимкніть прилад;
  - дочекайтесь повної зупинки насадки/ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоб випадково не викрутити чашу міксер/подрібнювача із ножового блоку.
- Перед змішуванням рідини, охудіть її до кімнатної температури.
- Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути.).
- **Надмірна дія на механізм блокування може пошкодити прилад та спричинити травму.**
- **Завжди вимикайте кухонний комбайн від мережі, коли він не використовується.**
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «Технічне обслуговування».
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Слідкуйте за тим, щоб шнур не звисав зі столу й не торкався гарячої поверхні.
- Не перевищуйте максимальних показників, зазначених у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.

- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
  - Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
  - Неналежне використання комбайна/міксеру може спричинити травму.
  - Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.
- Інші заходи безпеки щодо кожної насадки вказані у відповідному розділі «використання насадок».

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- 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.

### Перед першим використанням

- 1 Зніміть пластикові захисні покриття із леза. **Будьте обережні, воно дуже гостре.** Не зберігайте це покриття, оскільки воно призначене тільки для захисту лез під час виготовлення та транспортування приладу.
- 2 Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'

## покажчик

### комбайн

- ① штовхач
- ② напрямна трубка
- ③ кришка
- ④ зйомний привідний вал
- ⑤ чаша з привідним валом
- ⑥ блок електродвигуна
- ⑦ регулятор швидкості/імпульсний режим
- ⑧ захисне блокування
- ⑨ відсік для зберігання шнуру (позаду)

## Скляний блендер

- ⑩ ножовий блок
- ⑪ ущільнювальне кільце
- ⑫ чаша
- ⑬ кришка
- ⑭ ковпачок заливального отвору

## Скляний багатофункціональний подрібнювач (при наявності)

- ⑮ ножовий блок
- ⑯ ущільнювальне кільце
- ⑰ склянка

## насадки

Не всі перелічені нижче насадки входять до комплектації вашого кухонного комбайну. Набір насадок залежить від моделі приладу.

- ⑱ ніж
- ⑲ насадка для вимішування тіста
- ⑳ подвійний редукторний металевий віничок для збивання
- ㉑ диск для товстої нарізки/крупного натирання
- ㉒ диск для тонкої нарізки/дрібного натирання
- ㉓ диск-тертка (при наявності)
- ㉔ соковижималка для citrusових (при наявності)
- ㉕ соковижималка з центрифугою (при наявності)
- ㉖ лопатка (при наявності)

## Як користуватися кухонним комбайном

1 Встановіть чашу, зіставив ▽ на чаші з ▲ на блоку електродвигуна, поверніть за годинниковою стрілкою ① до повної фіксації ▼.

2 Встановіть насадку на вал чаші.

**Примітка: зйомник привідний вал ④ слід встановлювати тільки при використанні дисків, citrusової соковижималки або подвійного редукторного металевий віничка для збивання (з приводом).**

● Чаша та насадка мають бути встановлені на прилад перед тим, як додавати інгредієнти.

3 Встановіть кришку ② так, щоб верхня частина приводу/інструмента була по центру кришки.

● **Не керуйте комбайном за допомогою кришки. Завжди використовуйте для цього регулятор швидкості on/off (увімкнути/вимкнути).**

4 Підключіть прилад до мережі електропостачання, увімкніть його та оберіть швидкість. (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей).

● **Комбайн не буде працювати якщо чаша або кришка встановлені неправильно. Напрямна трубка та ручка чаші повинні бути розміщені справа.**

● Використовуйте імпульсний режим (P) для недовгих інтенсивних перемішувань. Прилад буде працювати, доки важіль перемикача утримується у відповідному положенні.

5 Повторіть описану вище процедуру у зворотному порядку для того, щоб зняти кришку, насадки та чашу.

● **Завжди вимикайте прилад та відключайте його від мережі електропостачання перед тим, як зняти кришку. Увага!**

● Комбайн не може використовуватися для подрібнення чи помелу кавових зерен, або для перетворення цукру на цукрову пудру.


● Під час додавання мигдалевої есенції або присмаки до сумішей, намагайтеся не торкатися пластикових деталей, оскільки існує ризик стійкого пофарбування.

## як користуватися міксером

1 Установіть ущільнювальне кільце ⑪ у ножовий блок ⑩ так, щоб воно правильно увійшло до пазів.

● **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Накрутіть чашу міксера на ножовий блок ③. Див. малюнки на зворотній стороні ножового блока:

 – розблокована позиція

 – заблокована позиція

**Якщо міксер було зібрано неправильно, він не працюватиме.**

3 Покладіть інгредієнти до чаші.

4 Установіть кришку на чашу та натисніть, щоби зафіксувати на місці ④. Установіть ковпачок заливального отвору.

5 Помістіть чашу комбайна на блок електродвигуна, зіставте ▽ на чаші комбайну з ▲ на блоку, поверніть за годинниковою стрілкою ⑤, щоби заблокувати ▼.

● **Якщо міксер було встановлено неправильно у механізмі блокування, прилад не працюватиме.**

6 Оберіть потрібну швидкість (Дивіться таблицю рекомендованих швидкостей) або скористайтеся імпульсним режимом.

### Заходи безпеки

● **Перед змішуванням рідини, охладіть її до кімнатної температури.**

● Будьте обережні із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.

● Експлуатація міксера дозволяється тільки зі встановленою кришкою.

● Експлуатація міксера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.

● Ніколи не вмикайте порожній міксер.

● Щоби продовжити термін дії міксеру, час його безперервної роботи не повинен перевищувати 60 секунд.

● Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.

### Корисні поради

● Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до міксера, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію кризь отвір у кришці.

● Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, може трапитись налипання продукту на стінки чаші. У такому випадку потрібно її очистити. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

● Подрібнення льоду – вмикайте та вимикайте імпульсний режим на короткий час, доки не отримаєте бажану консистенцію

● Не рекомендується переробляти спеції, адже це може пошкодити пластикові деталі.

● Якщо міксер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.



- Щоб змішати сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по одному шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Не використовуйте міксер як ємність для зберігання. Він має залишатися порожнім до та після використання.
- Ніколи не перемішуйте більш, ніж 1,2 літрів рідини; під час змішування холодних сумішей, наприклад, молочних коктейлів, рідини повинно бути ще менше.





## для використання подрібнювача (при наявності)

Подрібнювач використовується для подрібнення трав, горіхів та кавових зерен

- Помістіть інгредієнти у чашу ⑰.
- Встановіть ущільнювальне кільце ⑱ на ніжний блок ⑮.
- Переверніть ніжний блок. Опустіть його на чашу ножами до низу.
- Накрутіть ніжний блок на чашу руками до упору ⑥.

Див. малюнки на зворотній стороні ніжного блоку:

-  – розблокована позиція
-  – заблокована позиція

5 Встановіть подрібнювач на блок електродвигуна, зліва  на подрібнювачі з  на блоку та поверніть за годинниковою стрілкою  7, щоб заблокувати .

6 Включіть на максимальну швидкість або використовуйте імпульсний режим.

### Заходи безпеки

- Ніколи не встановлюйте ніжний блок на кухонний комбайн без чаші.
- Не відкручуйте чашу, якщо на приборі встановлений подрібнювач.
- Не торкайтеся гострих лез – тримайте ніжний блок у місцях, які недоступні дітям.
- Не знімайте подрібнювач до повної зупинки лез.
- Для забезпечення довгої служби робіть перерви через кожні 30 секунд роботи. Вимикайте подрібнювач, як тільки досягнете достатньої консистенції.
- Не рекомендується подрібнювати спеції, оскільки вони можуть пошкодити пластикові деталі.
- Пристрій не буде працювати нормально, якщо подрібнювач встановлений неправильно.
- Використовуйте тільки сухі інгредієнти.

### Корисні поради

Найкраще подрібнювати сухі чисті трави.

## Таблиця рекомендованих швидкостей

Інструмент/насадка	Призначення	Швидкість	Максимальне завантаження
ніж	Приготування тіста для випікання	1 – 2	1кг загальна вага
	Розтирання жиру з борошном	2	250 г вага борошна
	Додавання води для змішування інгредієнтів для виробів із борошна	1 – 2	
	Подрібнення та приготування пюре	2	400 г порізаного нежирного м'яса загальна вага
насадка для вимішування тіста	Густі супи (400 мл рідини та до 40г сухих інгредієнтів)	почніть з 1 або збільште до 2	800 г
	Рідкі супи/молоко		600 мл
насадка для вимішування тіста	дріжджові суміші	2	340 г / вага борошна
подвійний редукторний металевий віничок для збивання	Ячні білки Вершки	2 1 – 2	4 250 мл
диски – нарізка/натирання	Тверді продукти – морква, твердий сир М'якші продукти – огірки, томати	2 1	– –
диск-тертка (при наявності)	Сир «Пармезан», картопляні галушки по-німецьки	2	–
соковижималка для цитрусових (при наявності)	Цитрусові	1	–
скляний блендер	Усі види обробки продуктів	2	1,2 літри
подрібнювач льоду (при наявності)	Трави	2	10 г
	Горіхи, кавові зерна	2	50 г
	Сире м'ясо – біфштекси: порізати кубиками по 2,5 см.	2 (5 сек)	50 г
соковижималка з центрифугою (при наявності)	Тверді фрукти та овочі, на кшталт морква та яблука	2	800 г
	М'які фрукти та овочі, на кшталт томати та виноград	1	500 г

## Використання насадок

Дивись таблицю рекомендованих швидкостей для кожної насадки.

### 18 ніж

Ніж – найбільш універсальна з усіх насадок. Тривалість обробки визначає кінцеву структуру.

Для отримання грубої текстури використовуйте імпульсивний режим.

Використовуйте ніж для приготування пирогів та тіста, рубки сирого і приготовленого м'яса, нарізки овочів, горіхів, паштетів, підливок, супів-пюре та крамблов із бісквіту і хлібу.

#### корисні поради

- Наріжте м'ясо, хліб, овочі та подібні інгредієнти кубиками по 2 см перед обробкою.
- Печиво слід покришити та засипати через трубку у ході роботи комбайну.
- Жир для тіста слід нарізати холодним на кубики по 2 см.
- Слідкуйте за тим, щоб не піддавати інгредієнти надмірній обробці.

### 19 насадка для вимішування тіста

Використовується для дріжджового тіста

- Розтошуйте сухі інгредієнти у чашці та додавайте рідину у процесі роботи приладу по трубці. Продовжуйте до тих пір поки не утвориться гладкий пружний ком тіста, що як правило займає 60 секунд.
- Повторно замішувати слід тільки руками. Не рекомендується виповнювати повторне замішування у чашці, так як це може призвести до нестійкої роботи комбайну.

### 20 Подвійний редукторний металевий вінчик для збивання (з приводом)

Призначений тільки для негустих сумішей, наприклад, яєчних білків, крему, згущеного молока та для збивання яєць із цукром для нежирних бісквітів. При використанні з більш щільними сумішами може відбутися поломка.

## Використання збивалки

- 1 Встановіть чашу на блок електродвигуна, встановіть приводний вал.
- 2 Надійно вставте кожен вінчик у головку з приводом
- 3 Встановіть збивалку, обережно повертаючи її, доки вона не опуститься на приводний вал.
- 4 Покладіть потрібні інгредієнти.
- 5 Встановіть кришку, слідкуючи за тим, щоби торець вала опинився по центру кришки.
- 6 Включіть комбайн.

#### Увага!

- **Не використовуйте вінчик для приготування тіста для пирогів із однократним вимішуванням чи для збивання жиру із цукром, оскільки це може пошкодити насадку. Використовуйте ніж для замішування тіста.**

#### Корисні поради

- Для отримання найкращого результату використовуйте яйця, що зберігалися за кімнатної температури.
- Перед збиванням переконайтеся, що чаша і вінчик чисті і не мають залишків жиру.
- Для приготування нежирних бісквітів та бізе акуратно змішуйте цукор із мукою за допомогою металевої ложки.

## Диски для нарізки/натирання

Використання дисків

#### Двосторонні диски для нарізки/натирання – товсті

21, тонкої 22

Використовуйте сторону тертки для натирання сиру, моркви, картоплі та подібних продуктів.

Використовуйте сторону нарізки для сиру, моркви, картоплі, капусти, огірків, кабачків, буряку та лука.

#### Диск-тертка 23 (при наявності)

Служить для натирання пармезану та картоплі для кнедликів.

## Заходи безпеки

- **Не знімайте кришку, доки різальний диск не зупиниться повністю .**
- **Різальні диски дуже гострі, тому будьте обережні.**

## Як користуватися дисками.

- 1 Установіть зйомник привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Тримаючи держак в центрі, установіть диск на привідний вал відповідною стороною до верху.
- 3 Установіть кришку
- 4 Покладіть інгредієнти до напрямної трубки.
- 5 Увімкніть прилад та повільно проштовхуйте інгредієнти за допомогою штовхача – **ніколи не опускайте пальці до напрямної трубки.**

#### Корисні поради

- Використовуйте свіжі продукти.
- Не кришіть продукти. Заповняйте напрямну трубку великого розміру рівномірно по всій ширині. Це допоможе уникнути зміщення продуктів убік під час обробки.
- Продукти, що додаються у вертикальному положенні, нарізаються на коротші шматочки, ніж ті, що додаються у горизонтальному положенні.
- На диску чи на чаші завжди залишається невелика кількість продуктів після закінчення обробки.

## 24 соковижималка для цитрусових

(при наявності)

Призначений для вижимання соку із цитрусових (наприклад, із апельсинів, лимонів, лайму і грейпфрутів).

- а конус
- б сито

## Як користуватися соковижималкою для цитрусових

- 1 Установіть привідний вал і чашу на блок електродвигуна.
- 2 Установіть сито на чашу так, щоби держак сита знаходився прямо над держакон чаші.
- 3 Установіть конус над привідним валом, повертаючи його, доки він не опуститься до кінця вниз.
- 4 Наріжте фрукти навпіл. Потім увімкніть прилад і натисніть розрізаною половинкою фрукта на конус.
- **Якщо сито було встановлено неправильно у механізмі блокування, соковижималка для цитрусових не працюватиме.**
- Для отримання оптимальних результатів фрукти слід зберігати та вижимати при кімнатній температурі. Перед вижиманням покатайте фрукт рукою по робочому місцю.
- Щоб покращити вижимання, повертайте фрукт на конусі з боку в бік.
- При вижиманні великої кількості фруктів регулярно очищайте сито, щоби на ньому не накопичувалися насіння та шкірки.

## 25 соковижималка з центрифугою

(при наявності)

Соківижималка з центрифугою дозволяє отримувати сік із твердих фруктів та овочів.

- а штовхач
- б кришка
- в пристрій для видалення м'якоті
- г барабан фільтра
- д чаша
- е носик для виходу соку

## Як користуватися соковижималкою з центрифугою

- 1 Установіть чашу соковижималки 1 на блок електродвигуна так, щоби зіставити 2 на чаші з 3 на блоку електродвигуна, поверніть за годинниковою стрілкою 4, щоби заблокувати 5.
- 2 Установіть пристрій для видалення м'якоті 6 до барабану фільтра 7 – переконайтеся, щоби скоби увійшли до гнізда, розташованого у нижній частині барабану 8.
- 3 Установіть барабан фільтра 9.

- 4 Установіть кришку на чашу 10, поверніть її так, щоби вона замкнулася 11. **Якщо чаша або кришка були встановлені неправильно у відповідні механізми блокування 8, соковижималка не працюватиме.**
- 5 Поставте відповідний келих або іншу ємкість для соку під отвором.
- 6 Поріжте продукти на невеличкі шматочки, щоби вони могли проходити крізь напрямну трубку.
- 7 Включіть комбайн і акуратно проштовхуйте продукти за допомогою штовхача. **Ні в якому разі не опускайте пальці до прямої трубки.** Перед додаванням нової порції інгредієнтів спочатку повністю обробіть попередню.
- Після додавання останнього шматочка соковижималка повинна працювати протягом ще 30 секунд, щоби залишки соку вийшли із фільтру.

## Заходи безпеки

- **Не використовуйте соковижималку, якщо фільтр було пошкоджено.**
- Різальні ножі, розташовані в основі барабану, дуже гострі, тому під час роботи та чищення будьте обережні.
- Використовуйте штовхач, що входить до комплекту. Не опускайте пальці до прямої трубки. Перед розблокуванням прямої трубки, відключіть прилад від мережі.
- Перед зніманням кришки вимкніть прилад та дочекайтеся повної зупинки фільтру.

### Увага!

- Якщо соковижималка почне вібрувати, вимкніть прилад та випорожніть м'якоть з барабану. (Соківижималка починає вібрувати, якщо м'якоть нерівномірно розподіляється).
- За один раз можна обробляти не більше 800 г фруктів або овочів.
- Деякі дуже тверді продукти можуть уповільнити рух приладу або припинити його роботу. Якщо це трапилось, вимкніть прилад, розблокуйте фільтр.
- Під час роботи регулярно вимикайте прилад та чистить ємкість для м'якоті.

### Корисні поради

- Перед обробкою видаліть кісточки та зернята (наприклад, перець, слива, диня) та тверду шкірку (наприклад, диня, ананас). Не треба чистити та видаляти серцевину яблук та груш.
- Використовуйте тверді, свіжі фрукти та овочі.
- Цитрусові – почистіть та видаліть білу серцевину, бо інакше сік матиме гіркий присмак. Для отримання кращих результатів використовуйте соковижималку для цитрусових.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- **Леза та диски – дуже гострі, тому будьте уважні.**
- Деякі продукти можуть знебарвлювати пластикові деталі. Це вважається нормальним явищем, не призводить до пошкоджень пластикових деталей та не впливає на смак їжі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.

### блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. Слідкуйте за тим, щоб зона поряд з механізмом блокування не була засмічена залишками їжі.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑨.

### міксер/подрібнювач

- 1 Перед тим, як відкрутити ножовий блок, випорожніть чашу/подрібнювач.
- 2 Помийте чашу/подрібнювач вручну.
- 3 Зніміть та помийте ущільнювальні кільця.
- 4 Не торкаючись гострих лез, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 5 Переверніть ножі догори дном та залиште просохнути.

### подвійний редукторний металевий вінічок для збивання

- Зніміть вінічки із головки привода, обережно потягнувши за них. Помийте їх у теплій мильній воді.
- Протріть головку привода спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою. **Не опускайте головку приводу у воду.**

### Інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.
- Дозволяється мити інші деталі на верхній полиці посудомийної машини. Не рекомендується розміщувати деталі на нижній полиці прямо над нагрівальним елементом. Рекомендується використовувати коротку програму із низькою температурою (максимум 50°C).



### 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.

Деталь	Деталь, яку можна мити у посудомийній машині
основна чаша, кришка, штовхач	✓
ножі, насадка для вимішування тіста	✓
зйомник привідний вал	✓
диски	✓
вінічки	✓
<b>не опускайте головку приводу у воду.</b>	
соковижималка для citrusових	✓
соковижималка із центрифугою	✓
скляна чаша міксера, кришка, ковпачок заливального отвору	✓
скляний келих подрібнювача	✓
ножовий блок та ущільнювачі міксера та подрібнювача	✗
лопатка	✓



## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Рішення
Комбайн не працює.	<p>Не постачається живлення.</p> <p>Чаша неправильно встановлена на блоці електродвигуна.</p> <p>Кришку чаші неправильно зафіксовано.</p>	<p>Переконайтеся, що комбайн було підключено до електромережі.</p> <p>Переконайтеся, що чашу було встановлено правильно й ручка чаші знаходиться праворуч.</p> <p>Переконайтеся, що фіксатор кришки знаходиться в області ручки.</p> <p><b>Прилад не працюватиме, якщо чаша та кришка були встановлені неправильно.</b></p> <p>Якщо жодна із вищеназваних перевірок не розкрила причину несправності, перевірте плавкі запобіжники чи автоматичний вимикач у вашому домі.</p>
Міксер/подрібнювач не працює	<p>Міксер/подрібнювач неправильно заблоковано.</p> <p>Міксер/подрібнювач неправильно зібрано.</p>	<p>Міксер/подрібнювач не працює, якщо він неправильно заблокований.</p> <p>Перевірте, чи правильно встановлено ножовий блок у чаші.</p>
Комбайн зупиняється під час роботи	<p>Комбайн перевантажено/ завантаження вище допустимої норми</p> <p>Кришку не зафіксовано.</p>	<p>Перевірте максимальні показники завантаження, які зазначені в таблиці рекомендованих швидкостей.</p> <p>Переконайтеся, що кришку правильно зафіксовано.</p>
Міксер/подрібнювач протікає під основою ножового блока.	<p>Не має ущільнювача</p> <p>Ущільнювач встановлено неправильно</p> <p>Ущільнювач пошкоджено.</p>	<p>Переконайтеся, що ущільнювач встановлено правильно, і він не має пошкоджень. Щоби правильно замінити ущільнювач, дивіться розділ «Технічне обслуговування».</p>
Незадовільна робота інструментів/насадок	<p>Дивіться поради у відповідному розділі «використання насадок».</p> <p>Переконайтеся, що насадки були встановлені правильно.</p>	