Weissgauff

WKM 980 DPT Digital Profi Chef

КУХОННАЯ МАШИНА

Руководство пользователя



1+1

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГОД ГАРАНТИИ

Регистрируйся и получай 12 месяцев дополнительной гарантии

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки Weissgauff. Мы создали свои продукты с учетом высоких стандартов качества, функциональности и дизайна.

Узнать больше о компании Weissgauff, а также получить консультацию специалистов можно на сайте www.weissgauff.ru.

Интернет-магазин Weissgauff:
Москва +7 (495) 108-53-86
Санкт-Петербург +7 (812) 309-35-77
Краснодар +7 (861) 210-06-31

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 6
КОМПЛЕКТАЦИЯ 7
УСТРОЙСТВО ПРИБОРА 8
УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 10
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ 12
ЧИСТКА И УХОД 18
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА 19
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 19
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ 21
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 22
ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ 23

EAC

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.

© Weissgauff. Все права защищены. 2025

Воспроизведение, передача, распространение, перевод или другая переработка данного документа или любой его части без предварительного письменного разрешения правообладателя запрещены.

Мы очень заботимся о Вашей безопасности. Прежде, чем начать использовать прибор, пожалуйста, внимательно изучите руководство пользователя. Будьте осторожны и внимательны при работе с устройством. Описанные меры предосторожности и порядок действий не охватывают все возможные ситуации при его эксплуатации. Используйте прибор исключительно по прямому назначению. Любые действия, не соответствующие инструкциям, могут вызвать повреждения устройства, а также привести к возможным травмам или несчастным случаям.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением техники безопасности и правил эксплуатации изделия.

Гарантия распространяется только на производственные дефекты и неполадки, возникшие при домашнем использовании. Любое повреждение или поломка, возникшие из-за несоблюдения настоящих инструкций, не подпадают под действие гарантии.

Перед каждым использованием прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура или вилки ни в коем случае не используйте прибор и не включайте в розетку.

Данный электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением правил надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несёт ответственности за возможные последствия.

⚠

Не используйте прибор вне помещений. Попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьёзным повреждениям.

Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети. Номинальное рабочее напряжение прибора указано в технических характеристиках и на заводской табличке изделия.

Допускается использовать удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора: несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля удлинителя.

Не ставьте прибор рядом с источником тепла, а также в зоне попадания прямых солнечных лучей, так как корпус прибора может быть повреждён.

Запрещается протягивать шнур электропитания вблизи источников тепла и в дверных проёмах. Шнур не должен соприкасаться с любыми влажными или скользкими поверхностями, а также острыми краями. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.

Свисающие шнуры могут быть причиной несчастных случаев, особенно, если за шнур потянули дети. Рекомендуется ставить прибор на рабочей поверхности как можно дальше от края стола / рабочей поверхности.

Случайно повредив кабель электропитания, можно вызвать неполадки, которые не соответствуют условиям гарантии, а также получить удар электротоком. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

Устанавливайте прибор только на ровные и сухие поверхности, не накрывайте его во время работы: это может привести к нарушению работы и поломке устройства. Не устанавливайте прибор на мягкие поверхности.

Запрещается переносить прибор, держа его за сетевой провод.

Не перемещайте включенный прибор.

Не прикасайтесь к вращающимся частям прибора. Всегда дожидайтесь полной остановки вращения насадок, шнека и овощерезки перед тем, как приступать к их снятию, замене и очистке. Во время вращения насадок не опускайте в чашу и в загрузочное отверстие посторонние предметы, в том числе столовые приборы и кухонные принадлежности.

Запрещается проталкивать продукт в загрузочное отверстие руками. Используйте для этого специальный толкатель, входящий в комплект поставки.

Не нажимайте на рычаг-фиксатор подъёмного механизма в процессе работы прибора.

Не пытайтесь снимать блендер, чашу, овощерезку и блок мясорубки во время работы прибора.

Не включайте прибор без установленной чаши.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления.

Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

Перед очисткой прибора обязательно проверьте, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.

Запрещается погружать корпус прибора в воду и под струю воды.

По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте прибор от сети. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.

Не используйте абразивные губки и агрессивные химические средства для очистки устройства.

Следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения, шнур питания, вилку и панель управления.

Не используйте прибор при наличии явных неисправностей в работе.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании данного прибора лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором.

Упаковочные материалы (плёнка, пенопласт и т. д.) опасны для детей. Опасность удушения! Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Запрещено самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию.

Любое вмешательство, кроме чистки и повседневного ухода, которые может выполнять пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

Запрещается эксплуатировать прибор при любых неисправностях.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип товара	кухонная машина
Товарный знак	Weissgauff
Модель	WKM 980 DPT Digital Profi Chef
Напряжение	220–240 В~, 50–60 Гц
Номинальная мощность	1800 Вт
Максимальная мощность	2000 Вт
Защита от поражения электротоком	класс II
Защита от перегрева	есть
Защита от перегрузки	есть
Материал корпуса	пластик
Материал чаши / насадок	нержавеющая сталь
Количество скоростей работы	12
Уровень шума	85 дБ
Объём чаши миксера	8 л
Объём чаши блендера	1,5 л
Панель управления	сенсорная
Функция подогрева	есть
Встроенные весы	есть
Венчик для взбивания	есть
Насадка для смешивания	есть
Крюк для замешивания теста	есть
Защитное покрытие насадок	есть
Блок мясорубки	есть
Количество перфорированных дисков	3
Блок овощерезки	есть
Количество насадок овощерезки	3
Нескользящие ножки	есть
Длина шнура электропитания	1 м
Габаритные размеры	604 × 252 × 607 мм
Вес нетто	7,5 кг

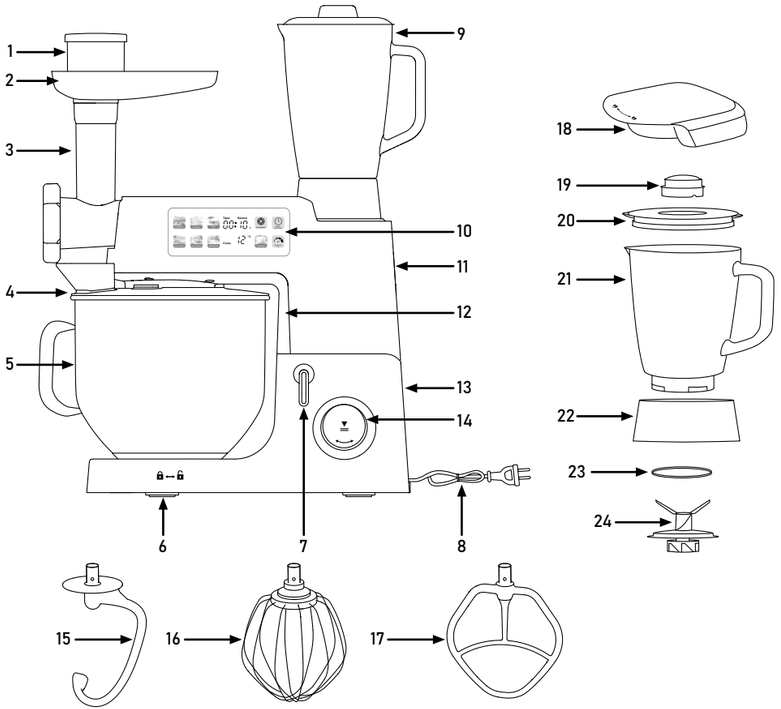
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонная машина	1 шт.
Чаша миксера с крышкой	1 шт.
Венчик для взбивания	1 шт.
Насадка для смешивания	1 шт.
Крюк для замешивания теста	1 шт.
Стакан блендера	1 шт.
Крышка блендера с колпачком	1 шт.
Толкатель мясорубки	1 шт.
Загрузочный лоток блока мясорубки	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Нож мясорубки	1 шт.
Перфорированный диск с крупными отверстиями	1 шт.
Перфорированный диск со средними отверстиями	1 шт.
Перфорированный диск с мелкими отверстиями	1 шт.
Фиксирующее кольцо мясорубки	1 шт.
Насадка для колбасок	1 шт.
Основание насадки для колбасок	1 шт.
Толкатель овощерезки	1 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Мелкая тёрка	1 шт.
Крупная тёрка	1 шт.
Тёрка–шинковка	1 шт.
Фиксирующее кольцо овощерезки	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

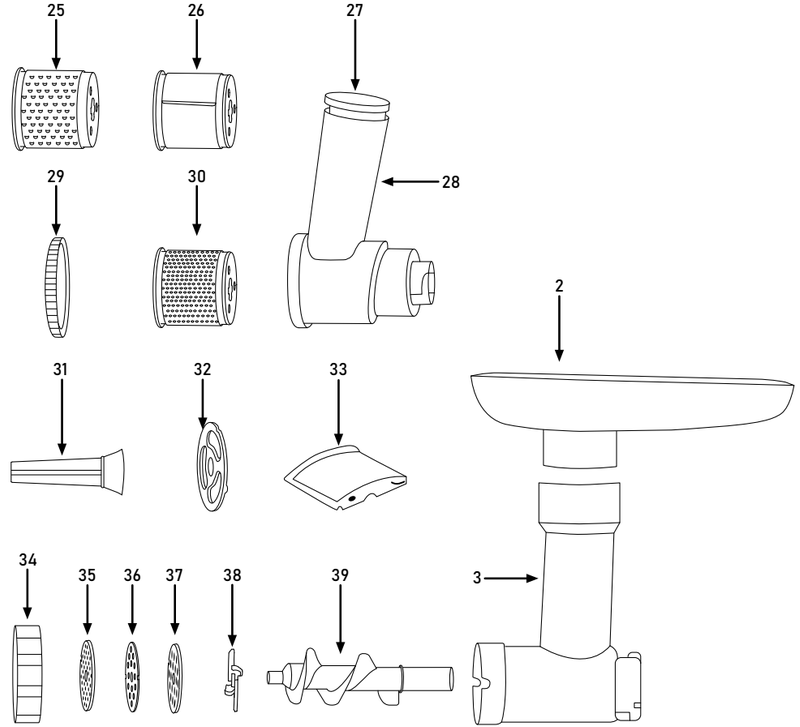
Производитель, постоянно улучшая и совершенствуя свою продукцию, оставляет за собой право вносить конструктивные изменения в спецификацию и дизайн товара, не ухудшающие его качество, без предварительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность ±10 %.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Толкатель мясорубки
2. Загрузочный лоток блока мясорубки
3. Блок мясорубки
4. Защитная крышка чаши
5. Чаша
6. Нескользящие ножки
7. Рычаг-фиксатор подъёмного механизма
8. Шнур электропитания
9. Блендер
10. Панель управления
11. Корпус прибора
12. Верхний блок
13. Нижняя часть устройства
14. Регулятор
15. Крюк для замешивания теста
16. Венчик для взбивания
17. Насадка для смешивания
18. Защитная крышка привода блендера
19. Колпачок крышки блендера
20. Крышка блендера
21. Стакан блендера
22. Основание блендера

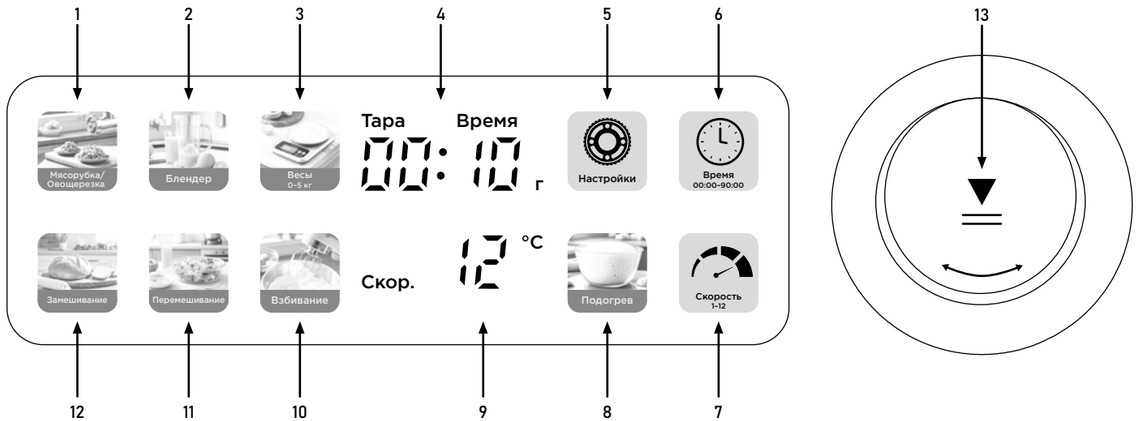


23. Уплотнительное кольцо блендера
24. Нож блендера
25. Крупная тёрка
26. Тёрка-шинковка
27. Толкатель овощерезки
28. Блок овощерезки
29. Фиксирующее кольцо овощерезки
30. Мелкая тёрка
31. Насадка для колбасок
32. Основание насадки для колбасок
33. Защитная крышка привода мясорубки
34. Фиксирующее кольцо мясорубки
35. Перфорированный диск с мелкими отверстиями
36. Перфорированный диск со средними отверстиями
37. Перфорированный диск с мелкими отверстиями
38. Нож мясорубки
39. Шнек мясорубки



УСТРОЙСТВО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка «Мясорубка» — выбор режима мясорубки / овощерезки
2. Кнопка «Блендер» — выбор режима блендера
3. Кнопка «Весы» — выбор режима взвешивания
4. Дисплей времени и веса
5. Кнопка «Настройки» — выбор ручного режима
6. Кнопка «Время» — настройка времени работы
7. Кнопка «Скорость» — настройка скорости работы
8. Кнопка «Подогрев» — выбор режима подогрева
9. Дисплей температуры и скорости
10. Кнопка «Взбивание» — выбора венчика для взбивания
11. Кнопка «Перемешивание» — выбор режима насадки для смешивания
12. Кнопка «Замешивание» — выбор крюка для замешивания теста
13. Кнопка — начало / окончание работы



ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аккуратно достаньте изделие и его комплектующие из коробки. Удалите все элементы упаковки, принадлежности и наклейки, находящиеся как снаружи, так и внутри прибора.

⚠

Не снимайте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и заводскую табличку с серийным номером изделия на корпусе устройства.

После транспортировки или хранения при низких температурах выдержите прибор при комнатной температуре примерно 2–3 часа перед включением.

Протрите корпус изделия влажной тканью и дайте ему просохнуть. Съёмные детали промойте проточной водой с использованием мягких средств для мытья посуды.
Тщательно просушите все элементы перед сборкой и подключением прибора к электросети.

Установите прибор на ровную твёрдую сухую горизонтальную поверхность. Полностью размотайте электрошнур. При необходимости допускается использование удлинителя подходящей мощности (не менее 2 кВт).

Перед первым использованием нового прибора обязательно произведите очистку всех съёмных элементов прибора. Следуйте рекомендациям в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Не используйте прибор непрерывно более 15 минут. Рекомендуется делать перерывы по 15 минут между включениями.

Начиная работу, включайте кухонную машину на первой скорости и при необходимости увеличивайте её.

Прибор оснащён системой защиты при неправильной сборке. Поэтому если прибор не включается, проверьте правильность сборки всех деталей. Если Вы не используете блок овощерезки или мясорубки, то на их месте обязательно должна быть установлена защитная крышка.

При взбивании продукты могут увеличиваться в объёме, поэтому не заполняйте чашу более, чем на половину.

ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НАСАДОК

Наименование насадки	Применение	Время работы	Рекомендуемая скорость
Крюк для замешивания теста	Подходит для замеса густого дрожжевого теста.	3–5 минут	1–3
Насадка для смешивания	Подходит для кремов, жидких начинок, глазури и соусов.	3–10 минут	7–9
Венчик для взбивания	Подходит для взбивания яиц, белка, сливок, смешивания кремов и муссов.	3–10 минут	12
Блок мясорубки	Используется для получения фарша из мяса. В зависимости от перфорации диска можно получить разную консистенцию продукта.	до 5 минут	11
Блок овощерезки	Подходит для быстрой нарезки твёрдых овощей и фруктов.	до 5 минут	11
Блендер	Измельчает и равномерно смешивает ингредиенты.	до 3 минут	12

⚠

Обязательно отключайте прибор от сети при смене насадок.

СБОРКА МИКСЕРА

1. Нажмите на рычаг-фиксатор. Верхний блок прибора поднимется вверх.
2. Установите защитную крышку на блок приводного вала миксера.
3. Установите чашу на основание чаши. Совместите выступы на чаше с пазами на основании прибора и поверните чашу по часовой стрелке. Загрузите в чашу ингредиенты.
4. В зависимости от типа ингредиентов выберите и установите насадку на приводной вал. Выступы на приводном валу должны совпасть с пазами на насадке.
5. Немного надавите на насадку и поверните её против часовой стрелки.
6. Закройте верхний блок устройства. Для этого нажмите на рычаг-фиксатор и вручную опустите верхний блок до щелчка.

В процессе работы с миксером Вы можете добавлять ингредиенты через отверстие в защитной крышке.

При взбивании продукты могут увеличиваться в объёме, поэтому не заполняйте чашу более, чем на половину.

Перед включением прибора убедитесь, что насадка достает до продукта в чаше. При необходимости увеличьте количество продукта.

Не используйте венчик для взбивания для замеса густых смесей, это приведёт к его поломке.

Не используйте прибор без чаши и установленной защитной крышки.

Используйте только чашу из комплекта, запрещено использовать любую другую посуду.

СБОРКА БЛЕНДЕРА

1. Снимите защитную крышку привода блендера.
2. Соберите стакан блендера — установите крышку и колпачок.
3. Установите стакан блендера на основание, поверните по часовой стрелке.

Добавить ингредиенты в блендер можно как до включения машины, так и в процессе работы. Для дозагрузки продуктов во время работы снимите колпачок с крышки и добавьте продукты в блендер через отверстие. Если требуется добавить продукты, превышающие размеры отверстия в крышке, остановите работу кухонной машины. Только после полной остановки вращения блендера снимите крышку и добавьте продукты, после чего установите крышку обратно и продолжите работу.

Смешивайте твёрдые ингредиенты только с добавлением жидкости. Продукты в виде порошка рекомендуется предварительно растворять в жидкости.

STOP

Запрещено добавлять в стакан блендера горячие ингредиенты температурой более 80 °C.

СБОРКА ОВОЩЕРЕЗКИ

1. Установите одну из насадок в блок овощерезки — крупную или мелкую тёрку, либо тёрку-шинковку.
2. Установите фиксирующее кольцо на блок овощерезки.
3. Снимите защитную крышку привода мясорубки.
4. Установите блок овощерезки на основание привода, повернув блок овощерезки против часовой стрелки до щелчка.
5. Чтобы снять блок овощерезки, нажмите на кнопку снятия насадок, поверните блок овощерезки по часовой стрелке и потяните на себя.

СБОРКА МЯСОРУБКИ

1. Установите шнек мясорубки в блок мясорубки.
2. Установите нож мясорубки на шнек. Лезвия должны быть направлены наружу.
3. Установите перфорированный диск на шнек.
4. Закрутите фиксирующее кольцо на блок мясорубки по часовой стрелке до упора.
5. Снимите защитную крышку привода мясорубки.
6. Установите блок мясорубки на основание привода, повернув блок мясорубки против часовой стрелки до щелчка.
7. Установите загрузочный лоток блока мясорубки.
8. Чтобы снять блок мясорубки, нажмите на кнопку снятия насадок, поверните блок мясорубки по часовой стрелке и потяните на себя.

Мясорубка предназначена только для работы с мясом, а также небольшим количеством овощей и хлеба. Нарезайте продукты небольшими кубиками и загружайте в отверстие по одному.

Проталкивайте продукт только с помощью толкателя мясорубки. Не пытайтесь с усилием проталкивать продукты через горловину мясорубки. Если продукт застрял, то снимите блок мясорубки и полностью очистите его.

Обязательно удаляйте из мяса кости и крупные жилы.

ВКЛЮЧЕНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

1. После сборки и установки насадки подключите прибор к электросети, загорится панель управления. Прибор находится в режиме ожидания.

ⓘ

При бездействии в течение длительного времени в режиме ожидания прибор автоматически перейдёт в спящий режим, панель управления погаснет. Для возврата в режим ожидания нажмите кнопку ▼.

2. Нажмите кнопку «Мясорубка» (она также отвечает за функционал овощерезки), «Блендер», «Замешивание», «Перемешивание», «Взбивание», «Настройки» или «Подогрев», чтобы выбрать необходимый режим работы. На дисплеях отобразятся скорость (в режиме подогрева — температура) и время работы, установленные по умолчанию.
3. Чтобы перейти к выбору скорости работы, нажмите кнопку «Скорость». Вращая регулятор, установите необходимую скорость работы.

ⓘ

В режиме ферментации настраивается температура в диапазоне от 25 до 45 °C с шагом 1 °C.

4. Чтобы перейти к выбору времени работы, нажмите кнопку «Время». Вращая регулятор, установите необходимое время работы.

ⓘ

Максимальное время работы миксера, блендера и мясорубки / овощерезки — 15 минут, в режиме ферментации — 90 минут. Шаг установки — 1 минута. Время работы также можно изменять непосредственно в процессе работы прибора.

При использовании ручного режима настройку времени работы можно пропустить. Прибор будет вести прямой отсчёт времени работы и автоматически отключится через 15 минут.

Во время настройки выбранного режима нажатие и удержание кнопки ▼ приведёт к сбросу сделанных настроек и вернёт прибор в режим ожидания.

5. Нажмите кнопку ▼, чтобы начать работу. На дисплее, в зависимости от сделанных настроек, начнётся обратный или прямой отсчёт времени работы.
6. Процесс работы закончится автоматически по истечении заданного времени, прибор перейдёт в режим ожидания. Чтобы поставить процесс работы на паузу, нажмите кнопку ▼, отсчёт времени будет приостановлен. Для продолжения работы снова нажмите кнопку ▼.
7. Чтобы выключить прибор, нажмите и удерживайте кнопку ▼. Прибор перейдёт в спящий режим.
8. По окончании работы произведите очистку прибора согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

ВЗВЕШИВАНИЕ

Основание прибора оборудовано 4-мя высокочувствительными датчиками. Диапазон взвешивания — 0–5 кг. Для того чтобы взвесить продукт, в режиме ожидания нажмите кнопку «Весы» и поместите его в чашу миксера.

СИСТЕМЫ ЗАЩИТЫ

Кухонная машина оснащена системой защиты от перегрева и перегрузки мотора.

Если во время работы прибора вращение насадок остановилось, то отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. При необходимости очистите прибор от продуктов. В течение 30 минут прибор остынет и будет снова готов к работе.

В случае наматывания жил на шнек, попадания кости вместе с мясом или замесе слишком густого теста сработает защита от перегрузки. В этом случае отключите прибор от сети, снимите используемую насадку, очистите её от застрявших и вязких продуктов. В течение 5–10 минут система защиты восстановится и прибор будет готов к продолжению работы.

В целях безопасности в кухонной машине установлена блокировка двигателя при открытом верхнем блоке, а также при снятых защитных крышках привода мясорубки и блендера. Если кухонная машина не включается, проверьте правильность сборки, все элементы должны быть установлены плотно и до упора.

ЧИСТКА И УХОД

Перед тем, как приступать к очистке прибора убедитесь, что кухонная машина не находится в процессе работы и отключена от сети.

Очищайте все детали и насадки сразу после окончания использования. Чашу, защитные крышки и насадки промывайте под проточной водой, используя мягкие моющие средства для посуды.

Корпус прибора протирайте влажной тряпкой.

Чашу блендера промывайте проточной водой температурой не более 60 °С. Не допускается мойка чаши блендера при высокой температуре, так как стекло может лопнуть от резкого перепада температур.

Блендер очищайте сразу после окончания использования, во избежание засыхания продуктов на дне чаши и на ноже. Для очистки блендера налейте в пустой стакан примерно 500 мл воды и добавьте 3–5 капель моющего средства для посуды. Закройте блендер крышкой и установите его на кухонную машину. Включите максимальную скорость на 30 секунд, затем остановите работу кухонной машины, снимите блендер и слейте грязную воду. Далее промойте блендер вручную от остатков загрязнений.



Запрещено мыть блок мясорубки, лоток мясорубки, нож, перфорированные диски, тёрки, шнек и насадки миксера в посудомоечной машине, так как щелочной состав средств для посудомойки может испортить внешний вид насадок.

Запрещается погружать прибор, шнур электропитания и штепсель в воду или помещать их под струю воды.

Запрещается при очистке прибора использовать грубые салфетки или губки, абразивные пасты. Недопустимо использовать любые химически агрессивные или другие вещества, не рекомендованные для применения с предметами, контактирующими с пищей. Используйте только мягкую сторону губки.

Перед повторным использованием прибора убедитесь, что все электрические контакты совершенно сухие.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Перед хранением очистите и просушите все части прибора. Прибор следует хранить в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.

При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Сильная вибрация при работе прибора.	Слишком крупно нарезаны продукты.	Нарезайте продукты мельче.
	Слишком густое тесто.	Добавьте немного воды или уменьшите скорость работы прибора. При замесе густого теста не включайте миксер выше 2 скорости.
Прибор остановился во время работы.	Сработала защита от перегрева и перегрузки	Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть. В будущем уменьшите скорость подачи продуктов, не замешивайте слишком густое тесто, а также удаляйте из перерабатываемого мяса жилы и кости.
	Поднят верхний блок.	Двигатель прибора отключается при поднятом верхнем блоке. Опустите верхний блок до щелчка и продолжите работу.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Появился посторонний запах.	Запах исходит от нового прибора и технической смазки.	Через несколько использований запах выветрится.
	Двигатель перегружен.	Добавьте немного воды к ингредиентам и уменьшите скорость работы, чтобы снизить нагрузку на двигатель.
	Подключено несколько насадок.	Не используйте более одной функции прибора одновременно.
Прибор не включается.	Отсутствует электропитание.	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке.
	Верхний блок не опущен.	Кухонная машина включается только с полностью опущенным верхним блоком. Опустите верхний блок до конца. Убедитесь, что блок зафиксировался рычагом-фиксатором.
	Прибор неправильно собран.	Проверьте сборку. Все детали должны быть установлены плотно и до упора.
	Не установлены защитные крышки приводов блендера или мясорубки.	Установите защитные крышки приводов блендера и мясорубки на место.
	Прибор не подключен к розетке.	Проверьте подключение шнура электропитания к розетке.
Появилась чёрная смазка на приводном валу миксера.	Перегрев смазки. Высокая скорость работы длительное время.	Уменьшите скорость и время работы миксера, увеличьте паузу между включениями. Отключите прибор и протрите сухой тряпкой приводной вал миксера.

Если самостоятельно не удалось устранить неисправность, обратитесь в службу поддержки или в авторизованный сервисный центр.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Проявите заботу об окружающей среде. Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке.

В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путём ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных (авторизованных) сервисных центров.

Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена чеком или печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия в том числе на антипригарное покрытие. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, используемые в промышленных и/или коммерческих целях.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ

Истёк Гарантийный срок.

Если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению.

Производитель не несёт ответственности за возможный материальный, моральный и иной вред, понесённый владельцем изделия и/или третьими лицами, по причине нарушения требований руководства пользователя при использовании, несоблюдения рекомендаций по установке и обслуживанию изделия.

Если дефект изделия вызван действием непреодолимой силы (природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, независящих от Производителя), либо действиями третьих лиц, которые Производитель не мог предвидеть.

Нарушение правил подключения (короткие замыкания, возникшие также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения, как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним), хранения и транспортировки изделия.

Любые случаи механического повреждения вследствие небрежного обращения: деформации, трещины, следы ударов, сколы, вмятины, замятия, тепловые повреждения, повреждение электрического шнура и др., полученные при эксплуатации изделия.

Несоблюдение правил эксплуатации согласно прилагаемому руководству.

Попадание внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов и т. д.

Имеются следы сторонней модификации, ремонта лицами, не имеющими соответствующей квалификации и не уполномоченными для проведения таких работ.

Если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Производителем.

Гарантия не распространяется на узлы, механизмы и аксессуары, имеющие срок естественного износа. В соответствии с руководством по эксплуатации под действие гарантии не подпадают работы по периодическому обслуживанию изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК И СРОК СЛУЖБЫ

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 12 месяцев, срок службы прибора составляет 3 года.

Вы можете получить дополнительную гарантию сроком на 12 месяцев, зарегистрировавшись на нашем сайте по ссылке: www.weissgauff.ru/warranty.

Срок службы изделия и срок действия гарантии на него исчисляются со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством, применимыми техническими стандартами и при соблюдении условий гарантийного обслуживания.

В случаях если дату продажи определить невозможно, то срок службы изделия и гарантийный период исчисляются с даты изготовления изделия.

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й — год выпуска устройства.

X	X	X	1	1	2	2	3	3	3	3	3	3

1 — месяц производства
2 — год производства
3 — серийный номер модели

www.weissgauff.ru

Made in China

WKM 980 DPT Digital Profi Chef UM, v1