

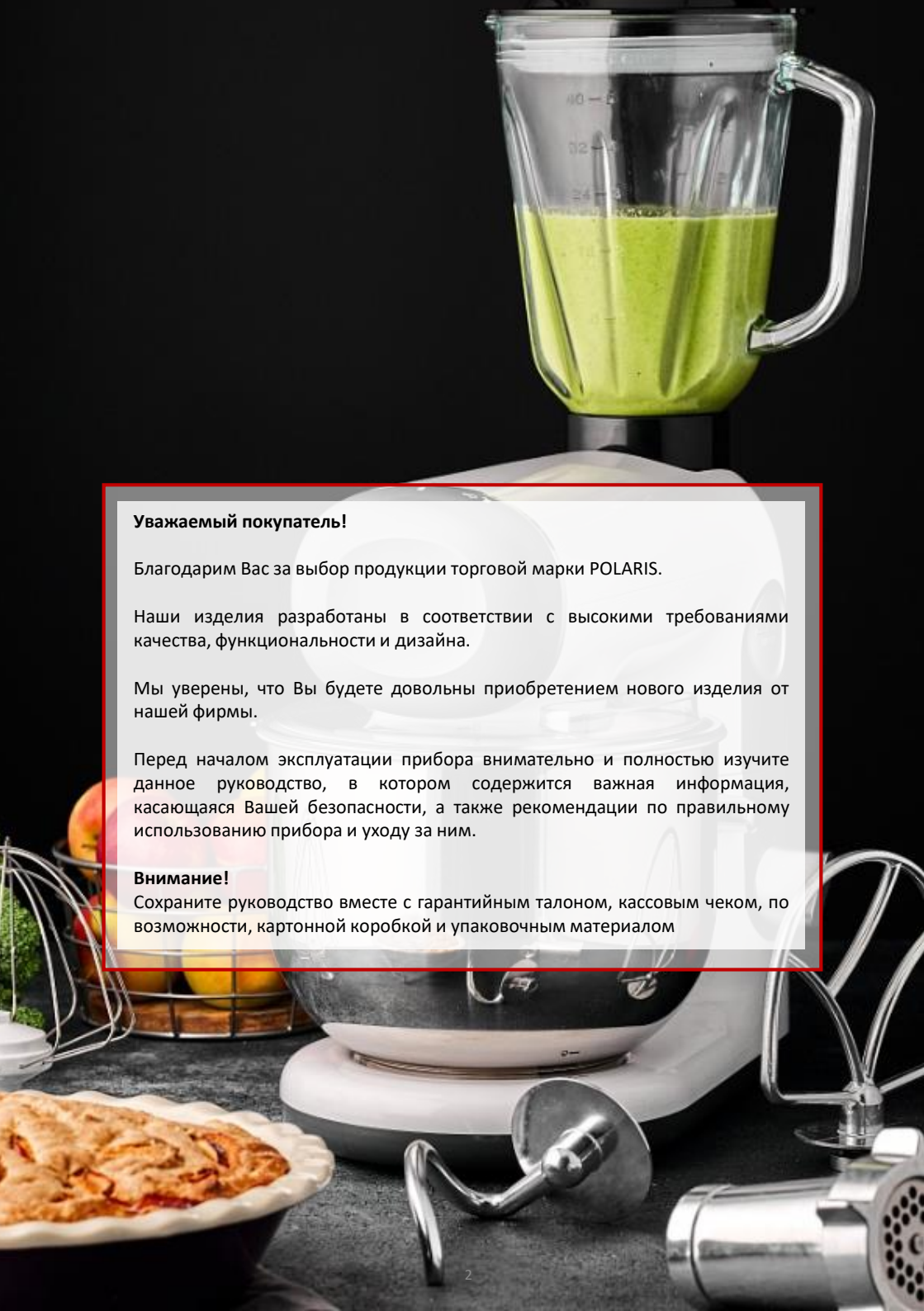
# polaris

since 1995



## **PKM 1206**

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee

A kitchen scene featuring a blender with green smoothie, a pie, and various kitchen tools. The blender is the central focus, with a clear pitcher containing a vibrant green liquid. Below it, a white base is visible. In the foreground, a pie with a golden-brown crust sits on a dark surface. To the right, a metal masher and a whisk are visible. In the background, a wire basket contains various fruits like apples and lemons. The entire scene is set against a dark, textured background.

### **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки POLARIS.

Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно и полностью изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

### **Внимание!**

Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом

# СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	4
Общие указания по безопасности	4
Специальные указания по безопасности	6
Сфера использования	7
Описание прибора	8
Комплектация	8
Обзор и наименование деталей	9
Подготовка к работе и эксплуатация прибора	11
Порядок работы	11
Сборка прибора	11
Включение прибора	13
Добавление ингредиентов и смена насадок	15
После окончания работы	16
Работа с мясорубкой	16
Приготовление кеббе	19
Приготовление колбас и сосисок	21
Резка и шинковка овощей и фруктов	22
Работа с блендером	23
Чистка и уход	25
Хранение/транспортировка/реализация/утилизация	27
Технические характеристики	27
Неисправности и их устранение	28
Информация о сертификации	29
Гарантийные обязательства	30

# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения кухонной машины электрической POLARIS, модель РКМ 1206 (далее по тексту – прибор, кухонная машина).

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед началом эксплуатации этого прибора внимательно и полностью прочитайте настоящее Руководство по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или производится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Всегда отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь.
- В случае длительного перерыва в использовании, храните прибор в заводской упаковке в сухом, недоступном для детей месте.



**Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.



1  
Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям



2  
Защищайте прибор от любых ударов



3  
После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами

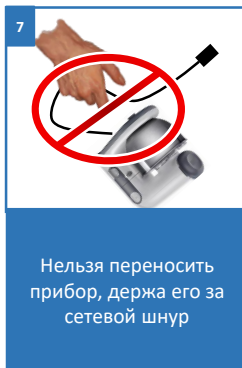
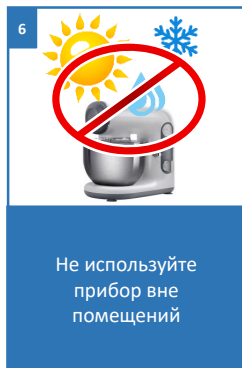


4  
Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости

- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Не используйте удлинители.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

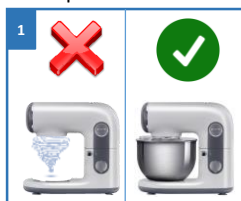


**Внимание!** После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

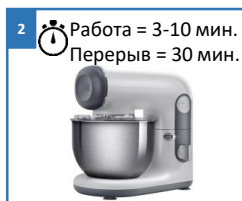


# СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается включать прибор в сеть без установленной и закрепленной чаши, входящей в комплект прибора либо с чашей, не соответствующей модели.
- Запрещается использовать чашу без крышки, входящей в комплект.
- Запрещается использовать прибор с деформированной чашей, либо с любой другой емкостью не входящей в комплект.
- Запрещается использовать чашу из комплекта прибора для любых других целей, не описанных в данном Руководстве, либо с прибором другой модели.
- Не включайте прибор с чашей, не загруженной продуктами.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Кухонная машина не рассчитана на продолжительную непрерывную работу, поэтому во избежание перегрева после каждых 3 - 10 минут непрерывной работы (в зависимости от используемого аксессуара, см. описание), делайте перерыв на 30 минут, давая возможность остыть мотору.
- Данный прибор имеет встроенную защиту от перегрева. В случае, если произошло автоматическое отключение следует немедленно:
  - выключить прибор, переведя ручку регулятора скорости в положение «0».
  - вытащить вилку из розетки электросети.
  - дать прибору полностью остыть в течение не менее 30 мин перед повторным использованием.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора, это может привести к перегреву мотора.
- Не загружайте в чашу муку или сахарную пудру во время работы кухонной машины. Пыль от этих продуктов может попасть в вентиляционные отверстия и привести прибор в негодность.
- При взбивании продукты увеличиваются в объеме. Заполняйте чашу не более, чем наполовину. Начинать обработку продуктов следует на минимальной скорости, постепенно увеличивая ее при необходимости.
- Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии пальцы рук, волосы, одежду от движущихся частей прибора.
- Не используйте кухонную машину для взбивания и перемешивания густых и твердых продуктов, таких как замороженное масло и тесто. Во избежание перегрузки и выхода из строя деталей прибора, такие продукты необходимо предварительно подогреть до размягчения.



1  
Запрещается включать прибор в сеть без установленной и закрепленной чаши, входящей в комплект



2  
Данный прибор не рассчитан на продолжительную работу.  
Время непрерывной работы 3-10 мин., перерыв 30 мин.



3  
Запрещается использовать прибор с деформированной чашей, либо с любой другой емкостью не входящей в комплект



4  
Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии пальцы рук, волосы, одежду от движущихся частей блендера

- Следите за тем, чтобы в процессе использования прибора в чашу не попадали ножи, ложки, вилки и другие кухонные принадлежности.
- Не касайтесь ложками, лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к поломке.
- Во время эксплуатации ни в коем случае не опускайте руки и другие части тела в чашу.
- После выключения привод движется по инерции еще некоторое время. Для замены насадок дождитесь полной остановки привода и отключите прибор от сети.
- Всегда отключайте прибор от сети перед сменой насадок или его очисткой.
- Постоянно следите, чтобы все насадки были тщательно промыты.
- НЕ погружайте прибор в воду и не мойте в посудомоечной машине.
- Применение аксессуаров и насадок, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не ставьте прибор и его принадлежности в морозильник, в духовую или микроволновую печь во избежание повреждения.
- Не используйте кухонную машину для смешивания непищевых продуктов.



**Внимание!** При отключении электроэнергии в питающей сети, прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии. Не оставляйте прибор включенным без надзора. Если Вы заметили, что прибор отключился, сразу переведите ручку регулятора скорости в положение «0» и отключите шнур питания от розетки до выяснения обстоятельств.

## СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения при температуре и влажности бытового помещения в соответствии с данным Руководством:
  - в местах постоянного проживания;
  - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
  - потребителями гостиниц, отелей и других мест, предназначенных для проживания;
  - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим руководством использования.

**НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПУСТЫМ!**



1  
Прибор предназначен для обработки только пищевых продуктов



2  
Прибор предназначен только для бытового использования



3  
+5 до +35°C  
Благоприятные условия работы при температуре от +5°C до +35°C



4  
Использование прибора без продуктов запрещено!

# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Кухонная машина электрическая предназначена для смешивания жидких и сыпучих продуктов, приготовления соусов, жидких начинок, майонеза и десертов (взбитых сливок, пудингов, коктейлей, воздушных кремов, муссов) с помощью венчика для взбивания и насадки для смешивания, входящих в комплект прибора, для замешивания теста различной консистенции тестомесильным крюком, для приготовления фарша из мяса при помощи соответствующей насадки, а также – для шинковки, нарезки и измельчения продуктов при помощи овощерезки.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Кухонная машина
2. Венчик для взбивания
3. Тестомесильный крюк
4. Насадка для смешивания
5. Чаша
6. Крышка чаши
7. Толкатель
8. Съёмный лоток для мяса
9. Съёмный корпус рабочего блока
10. Шнек
11. Нож
12. Решетка 3 мм
13. Решётка 5 мм
14. Решётка 7 мм
15. Кольцевая гайка
16. Крышка кувшина блендера
17. Кувшин блендера
18. Съёмный узел ножей блендера (установлен в дне кувшина)
19. Мерный стаканчик-заглушка
20. Корпус овощерезки
21. Приводная муфта овощерезки (установлена в корпусе овощерезки)
22. Терка для драников
23. Терка для шинкования
24. Крупная терка
25. Мелкая терка
26. Кольцевой фиксатор терок
27. Толкатель овощерезки
28. Адаптер насадки для кеббе
29. Насадка для кеббе
30. Насадка для колбас
31. Разделитель насадки для колбас
32. Руководство по эксплуатации
33. Гарантийный талон



**Примечание.** Рисунки и иллюстрации приведены в ознакомительных целях и могут отличаться от фактического внешнего вида изделия.

Конструкция и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.



# ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

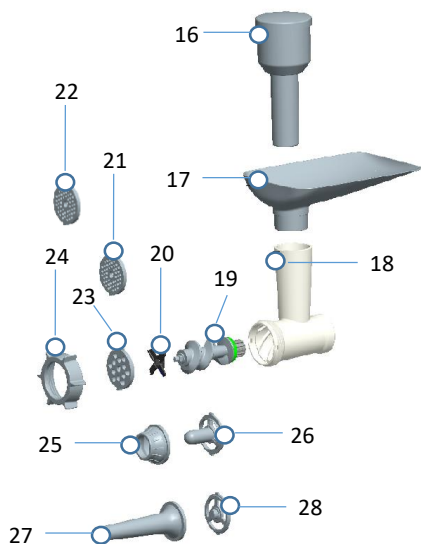
12. Узел привода блендера

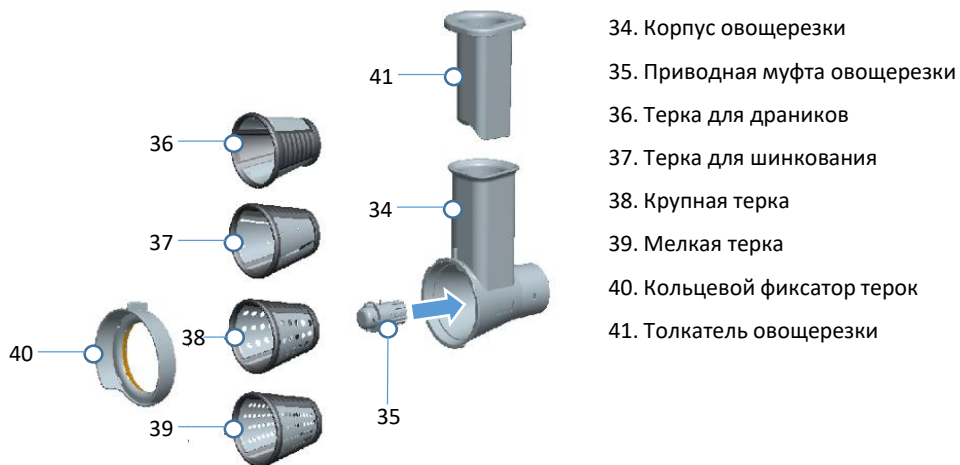


9. Насадка для смешивания

10. Венчик для взбивания

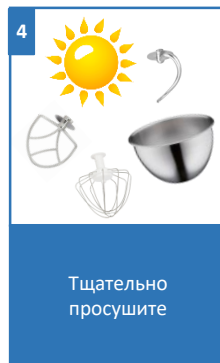
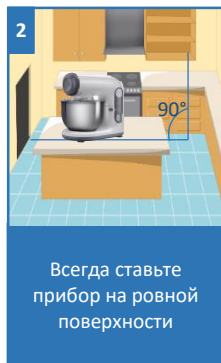
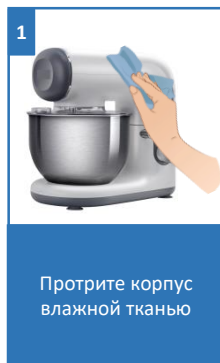
8. Крюк для замешивания теста





# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектация).
- Удалите упаковочный материал и рекламные наклейки со всех деталей прибора.
- Убедитесь в том, что все комплектующие прибора и сетевого шнура не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте и просушите части прибора, которые будут находиться в контакте с продуктами (насадки, чашу, крышку чаши и пр.).



## ПОРЯДОК РАБОТЫ



**ОСТОРОЖНО!** Перед сборкой кухонной машины во избежание травмы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети. Никогда не включайте прибор в сеть без установленной и закрепленной чаши.



**Внимание!** Не включайте прибор с установленными двумя или более насадками. Используйте комплектные узлы поочередно, соблюдая установленные лимиты времени непрерывной работы для каждой насадки.



**На заметку!** Не используйте и не храните насадки грязными. После каждого использования сразу вымойте и просушите использованный узел в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

## РАБОТА С КУХОННОЙ МАШИНОЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УЗЛА ЗАМЕСА

### СБОРКА ПРИБОРА

- Установите кухонную машину на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Нажмите на кнопку фиксации и поднимите вверх рабочую часть до щелчка.
- Установите чашу в гнездо основания, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий.

- Поместите продукты в чашу.
- Установите крышку чаши на узел привода насадок, совместив выступы фиксаторов крышки с пазами на корпусе узла привода и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке на небольшой угол до упора, не прикладывая больших усилий. Отверстие крышки для подачи продуктов должно находиться со стороны регулятора скорости (см. описание прибора).
- Выберите необходимую насадку и установите ее на рабочий вал, расположенный на узле привода насадок. Поверните насадку по часовой стрелке на 90° для фиксации.



**Внимание!** После установки штифт на валу привода должен совпасть с пазом замка оси насадки.

<p>1</p> <p>Установите кухонную машину на ровную поверхность</p>	<p>2</p> <p>Нажмите на кнопку фиксации и поднимите вверх рабочую часть до щелчка</p>	<p>3</p> <p>Установите чашу в гнездо основания</p>	<p>4</p> <p>Зафиксируйте по часовой стрелке</p> <p>Поверните по часовой стрелке до упора для фиксации</p>
<p>5</p> <p>Поместите продукты в чашу</p>	<p>6</p> <p>Установите крышку чаши на узел привода насадок</p>	<p>7</p> <p>Отверстие для подачи продуктов должно находиться со стороны регулятора скорости</p>	<p>8</p> <p>Выберите насадку и установите ее на рабочий вал</p>



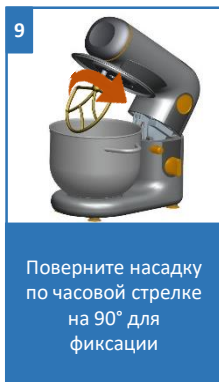
Крюк для замешивания теста используется для замешивания тяжелого теста, например, дрожжевого или густого песочного.



Насадка для смешивания используется для приготовления жидкого теста, кремов, глазури, майонеза, жидких начинок и соусов.



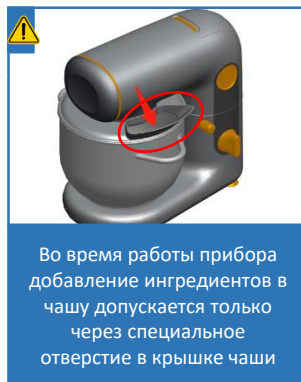
Венчик для взбивания используется для взбивания яичных белков, сливок, для приготовления воздушных кремов, муссов, десертов.



Поверните насадку по часовой стрелке на 90° для фиксации



Нажмите кнопку фиксации и приведите рабочую часть в горизонтальное положение



Во время работы прибора добавление ингредиентов в чашу допускается только через специальное отверстие в крышке чаши



### Внимание!

Используйте венчик для взбивания, насадку для смешивания и тестомесильный крюк, только входящие в комплект данного прибора.

- Нажав на кнопку фиксации поворотного шарнира, переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение. При этом раздастся характерный щелчок.



**Внимание!** Во время работы прибора добавление ингредиентов в чашу допускается только через специальное отверстие в крышке чаши.

## ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- Полностью размотайте сетевой шнур прибора.
- Вставьте вилку в розетку, убедившись, что регулятор скорости находится в положении «0».
- Кухонная машина имеет 6-ступенчатый регулятор скорости, а также импульсный режим работы (PULSE).
- Включите прибор, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке.



**Внимание!** Во избежание разбрызгивания продуктов, включите прибор сначала на низкую скорость, а затем постепенно увеличивайте ее с помощью регулятора.



**Внимание!** Для замеса теста крюком или насадкой для смешивания рекомендуется использовать минимальные значения скорости, а для взбивания венчиком – максимальные.



**Внимание!** Использовать при замесе теста больше 1 кг муки не рекомендуется.

**Внимание!** Во избежание механической поломки не поворачивайте ручку регулятора дальше крайних обозначенных положений.



**Внимание!** Если прибор не работает, проверьте правильность подключения к сети и правильность установки крышки привода блендера. Отсутствие либо повреждение данной крышки блокирует работу прибора.

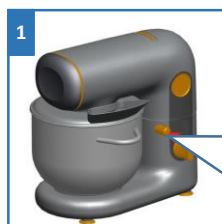
- Для работы в импульсном режиме переведите и удерживайте переключатель в положении PULSE в течение 3-5 секунд с перерывами на 1-2 секунды. При этом двигатель будет работать на максимальной скорости. Данный режим работы позволяет лучше контролировать процесс обработки продуктов. Запрещено при замесе густого теста!!!



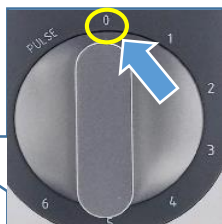
**ОСТОРОЖНО!** При работе не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе рабочей части, это может привести к перегреву мотора.



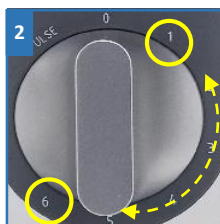
**ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора при использовании узла замеса не должно превышать 10 мин. Рекомендованный перерыв между включениями – 30 мин.



1  
Установите регулятор скорости в положение «0»



2  
Положение «0» регулятора скорости



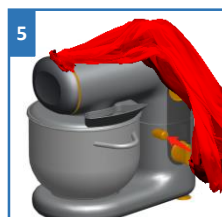
3  
Кухонная машина имеет 6-ступенчатый регулятор скорости + PULSE



4  
Включите прибор, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке



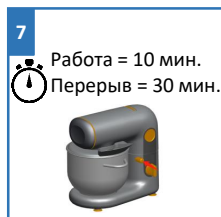
5  
1. Венчик для взбивания – макс. скорость  
2. Остальные насадки – мин. скорость



6  
Внимание! Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе



7  
Переведите и удерживайте 3-5 сек. с перерывами на 1-2 сек.



8  
Прибор не рассчитан на продолжительную работу. Время непрерывной работы 10 мин., перерыв 30 мин.

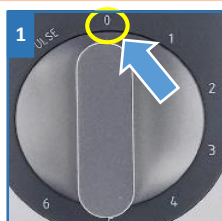
## ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И СМЕНА НАСАДОК

- Выключите прибор, переведя ручку регулятора скорости в положение «0». Отключите прибор от сети, выдернув вилку шнура питания из розетки.
- Дождитесь полной остановки привода.
- Нажмите кнопку фиксации поворотного шарнира рабочей части и поднимите рабочую часть вверх до щелчка.
- Замените насадку.
- При необходимости добавьте ингредиенты в чашу.
- Нажав на кнопку фиксации поворотного шарнира, переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение. При этом должен прозвучать характерный щелчок.
- Подключите прибор к сети, включите его, установив нужную скорость регулятором.
- **Во время работы прибора** для добавления ингредиентов используйте только специальное отверстие в крышке чаши.

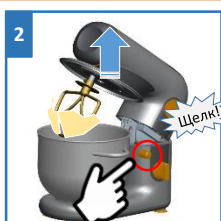
### ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ НАСАДКАМИ!

Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки, другие части тела и различные предметы в чашу. Замена насадок может осуществляться только после полной остановки привода при отключенном от сети приборе. После выключения привод движется по инерции еще некоторое время.

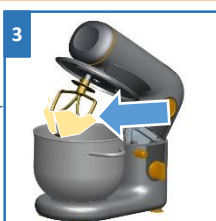
Никогда не снимайте чашу при включенном в сеть приборе, это может быть травмоопасно!



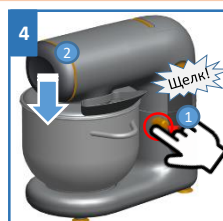
1  
Выключите прибор, переведя регулятор скорости в положение «0»



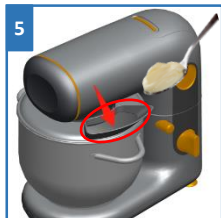
2  
Дождитесь остановки привода. Поднимите рабочую часть



3  
Замените насадку. При необходимости добавьте ингредиенты



4  
Переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение



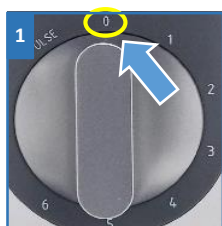
5  
Во время работы для добавления ингредиентов используйте только спец. отверстие в крышке



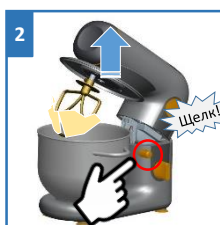
6  
Внимание! Во время работы не опускайте руки и др. части тела в чашу!

## ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

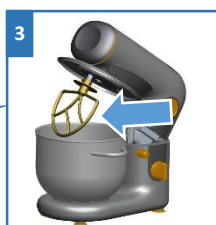
- Установите ручку регулятора скорости в положение «0» и отключите прибор от сети, выдернув вилку шнура питания из розетки. Дождитесь полной остановки вращения привода.
- Нажмите кнопку фиксации поворотного шарнира и поднимите вверх рабочую часть прибора.
- Снимите насадку с вала, предварительно нажав на нее вверх вдоль оси привода и повернув на 90° против часовой стрелки.
- Снимите крышку чаши с узла привода.
- Освободите чашу, повернув против часовой стрелки, и снимите ее с основания прибора.



1  
Выключите прибор, переведя регулятор скорости в положение «0»



2  
Дождитесь остановки привода. Поднимите рабочую часть



3  
Снимите насадку с вала и крышку чаши с узла привода



4  
Освободите чашу, повернув против часовой стрелки, и выньте ее из прибора

## РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ

- Установите чашу в гнездо основания, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий. Не используйте прибор без установленной чаши из комплекта поставки во избежание выхода из строя прибора.



**Внимание!** Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что прибор отключен от сети. Во избежание травмы от касания вращающихся частей при работе прибора, установите и закрепите чашу для замеса и крышку чаши.

### Соберите мясорубку:

- Вставьте шнек в рабочий блок.
- Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.
- Вслед за ножом наденьте на шнек решетку нужного размера. Убедитесь, что пазы на кайме рабочего блока совпадают с выступами решетки.
- Установите и закрутите по часовой стрелке кольцевую гайку, не перетягивая её.
- Снимите переднюю крышку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.



- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до щелчка и вертикального расположения раструба.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность.
- Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2x6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.

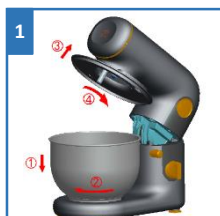


**Внимание!** Замороженное мясо необходимо предварительно полностью разморозить.

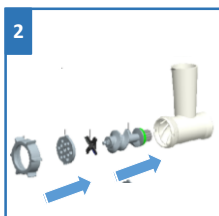
- Положите куски мяса на лоток.
- Поставьте под мясорубку посуду для фарша.
- Подключите прибор к электросети и включите его, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке. Рекомендованная скорость вращения – 3.
- Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
- Для проталкивания мяса используйте только толкатель.



**Внимание!** Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами, не применяйте чрезмерного усилия при нажиме на толкатель. Это может вывести прибор из строя.



1  
Установите чашу в гнездо основания и крышку чаши на узел привода насадок



2  
Соберите съёмный рабочий блок мясорубки, как показано на рисунке



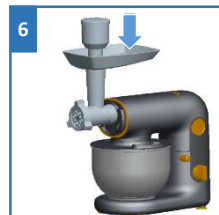
3  
Снимите переднюю крышку привода мясорубки



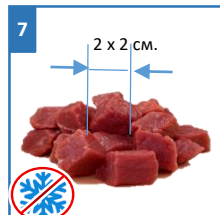
4  
Вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



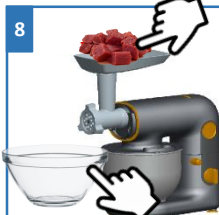
5  
Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до щелчка



6  
Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока



7  
Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



8  
Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша

- Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
- Не используйте мясорубку для выжимания сока из фруктов и овощей.



**НЕ закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы и не ставьте его на мягкую поверхность, это может привести к перегреву мотора.**

- После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение «0», и отключите его от электросети.
- Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, нажав на кнопку и повернув его на небольшой угол по часовой стрелке. Разберите рабочую голову мясорубки в последовательности, обратной сборке.



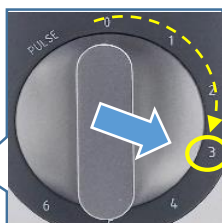
**Внимание!** Время непрерывной работы не должно превышать 3 минуты. После каждых 3 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.



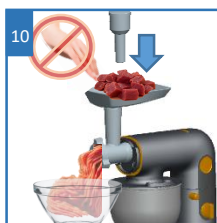
**ОСТОРОЖНО!** Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети и правильность установки крышки привода блендера. Отсутствие либо повреждение данной крышки блокирует работу прибора.



Подключите к электросети и включите



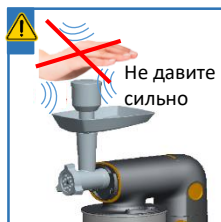
Рекомендованная скорость вращения 3



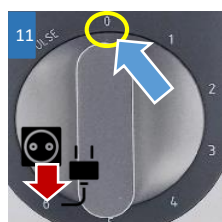
Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель



Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте



Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель



После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение 0



Нажмите на кнопку, чтобы отсоединить рабочий блок



Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его по часовой стрелке

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

**Кеббе** – это традиционное арабское блюдо, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

### *Ингредиенты для начинки:*

- баранина – 100 г,
- оливковое масло – 1,5 ст.л.,
- измельченный лук – 1,5 ст.л.,
- мука 1,5 ст.л.,
- соль и специи по вкусу.

### **ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1. Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Обжарьте лук и добавьте к нему пропущенное через мясорубку мясо, соль, специи и муку.

### *Ингредиенты для оболочки:*

- постное мясо – 450 г,
- мука 150-200 г,
- измельченный мускатный орех – 1 шт.,
- соль, перец, специи – по вкусу.

### **ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1. Пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза до образования желаемой консистенции.
2. Смешайте все ингредиенты в емкости.
3. Установите шнек в рабочий блок.
4. На шнек установите насадку для кеббе и адаптер насадки для кеббе.
5. Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами насадок.
6. Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.



**Внимание!** Установка ножа и решетки не производится! Не затягивайте туго гайку!

7. Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
8. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
9. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.
10. После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение 0, и отключите его от электросети.
11. Разберите рабочую голову мясорубки с насадкой для кеббе в последовательности, обратной сборке и отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, нажав на кнопку и повернув его на небольшой угол по часовой стрелке.

### **СБОРКА ПРИВОДА ДЛЯ КЕББЕ:**

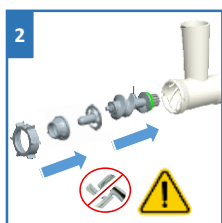
- Снимите переднюю крышку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.

- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до щелчка и вертикального расположения раструба.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность.



1

Пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза



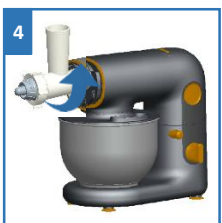
2

Установите шнек в рабочий блок, на шнек установите насадку для кеббе, зафиксируйте кольцевой гайкой



3

Вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



4

Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до щелчка



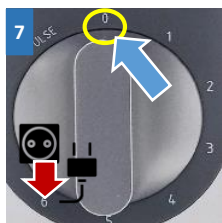
5

Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его



6

Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки



7

После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение 0



8

Нажмите на кнопку, чтобы отсоединить рабочий блок



9

Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его по часовой стрелке

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС И СОСИСОК



**Внимание!** Этот аксессуар предназначен для использования только с мясным фаршем, куда добавлены все приправы. Смесь должна быть хорошо перемешана для приготовления.

1. Приготовьте колбасный фарш, пропустив мясо через мясорубку.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок.
3. Установите на шнек разделитель насадки для колбас, затем насадку для приготовления колбас. Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами насадок.
4. Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.



**Внимание!** Установка ножа и решетки не производится! Не затягивайте туго гайку!

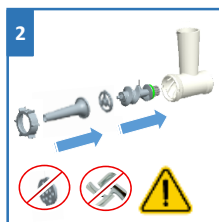
5. Снимите переднюю крышку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.
6. Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
7. Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до щелчка и вертикального расположения раструба.
8. Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
9. Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность. Прибор готов к приготовлению колбас.
10. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
11. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



**Внимание!** Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении оболочки.



1  
Приготовьте колбасный фарш



2  
Установите шнек в рабочий блок, на шнек установите разделитель и насадку для колбас, зафиксируйте гайкой кольцевой



3  
Вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



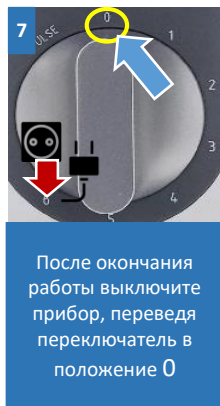
4  
Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до щелчка



Для колбас используйте натуральную оболочку, выдержав её в тёплой воде 10 мин.



Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел



После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение 0



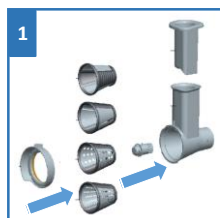
Нажмите на кнопку и поверните рабочий блок против часовой стрелки, чтобы отсоединить его

## РЕЗКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Овощерезка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

- Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.
- Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.
- Терка для драников предназначена для измельчения картофеля.
- Для начала работы, установите чашу в гнездо основания, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий. Не используйте прибор без установленной чаши из комплекта поставки во избежание выхода из строя прибора.
- Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса овощерезки, совместив фигурное отверстие в основании терки со шлицами приводной муфты овощерезки.
- Установите кольцевой фиксатор терок на корпус овощерезки под небольшим углом вправо относительно метки на корпусе и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки до щелчка. При правильном положении метка на фиксаторе совпадает с меткой на корпусе.
- Снимите переднюю крышку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте собранную овощерезку с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
- Зафиксируйте овощерезку, повернув его влево против часовой стрелки до щелчка и вертикального расположения раструба.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность. Прибор готов к использованию.
- Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки, чтобы они свободно проходили в загрузочное отверстие овощерезки.
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки. Никогда не проталкивайте продукты руками.
- После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение 0, и отключите его от электросети.

- Разберите овощерезку в последовательности, обратной сборке, и отсоедините корпус овощерезки от корпуса прибора, нажав на кнопку и повернув его на небольшой угол по часовой стрелке.



1  
Выберите нужную вам терку и соберите корпус овощерезки



2  
Вставьте съёмный корпус овощерезки с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



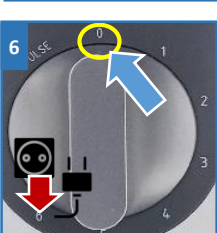
3  
Зафиксируйте поворачив влево против часовой стрелки до щелчка



4  
Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта



5  
Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель!



6  
После окончания работы выключите прибор, переводя переключатель в положение 0



7  
Нажмите на кнопку, чтобы отсоединить корпус овощерезки



8  
Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его по часовой стрелке

## РАБОТА С БЛЕНДЕРОМ

Перед сборкой блендера убедитесь, что прибор выключен и отключен от сети.

- Установите корпус прибора на ровную, устойчивую поверхность.
- Снимите крышку привода блендера, слегка потянув ее назад и затем немного вверх. Отложите крышку в сторону от прибора, исключив ее случайное повреждение (без установленной крышки остальные узлы работать не будут).
- Установите кувшин в сборе с узлом ножей дном вниз на ровную, устойчивую поверхность.
- Налейте жидкость, поместите пищевые ингредиенты в кувшин и закройте его крышкой.
- Для взбивания, не заполняйте кувшин более, чем на  $\frac{3}{4}$  (до 750 мл всего объема продуктов). Помните, что при взбивании объем увеличивается.



**Внимание!** Предварительно подготовьте продукты перед обработкой в блендере. Размер обрабатываемых продуктов не должен превышать 1,5x1,5x1,5 см. Продукты не должны содержать твердых составляющих (косточек). Твердые продукты и лед измельчать в блендере не рекомендуется.



**Внимание!** Использование прибора без жидкости в кувшине запрещено!

**Внимание!** Максимальный уровень наполнения кувшина блендера не должен превышать отметки 1000 ml.

- Вставьте мерный стаканчик-заглушку в отверстие в крышке, совместив выступы на стаканчике с пазами в крышке и зафиксируйте стаканчик поворотом против часовой стрелки до упора.
- Установите кувшин на узел привода блендера таким образом, чтобы дно кувшина плотно встало на площадку корпуса. Поверните кувшин против часовой стрелки на небольшой угол до упора. Не применяйте усилие во избежание поломки.



**Внимание!** При неправильно установленном кувшине прибор не будет работать.

- Включите прибор в сеть и выберите скорость с помощью переключателя скоростных режимов.



**Осторожно!** Запрещается использовать прибор с открытой крышкой кувшина!

- Чтобы добавить пищевые ингредиенты в процессе смешивания, выньте из крышки мерный стаканчик-заглушку. Рекомендуется добавлять пищевые ингредиенты постепенно, небольшими порциями.



**Внимание!** Всегда следует выключать прибор во время добавления ингредиентов!



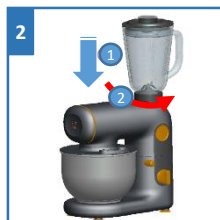
**На заметку!** Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 5 минут. Повторное включение разрешается производить только через 10 минут. После 3-х кратного включения прибора необходимо дать остыть прибору в течение 15-20 минут.



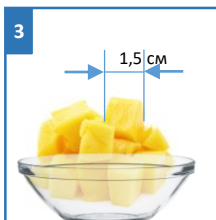
**Внимание!** По завершении работы, прежде чем извлекать продукты, отключите прибор от электросети и дождитесь полной остановки двигателя, затем снимите кувшин с продуктом с привода, повернув его на небольшой угол по часовой стрелке. Не применяйте усилие во избежание поломки.



1  
Снимите крышку привода блендера, потянув назад и вверх



2  
Установите кувшин, зафиксируйте против часовой стрелки



3  
Предварительно измельчите продукты перед обработкой в блендере



4  
Налейте жидкость, поместите пищевые ингредиенты в стакан



<p>5</p> <p>1000 ml</p> <p>Жидкость Твердые продукты</p>	<p>6</p> <p>НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПУСТЫМ!</p>	<p>7</p>	<p>8</p> <p>Работа = 5 мин. Перерыв = 10 мин.</p>
<p>Макс. уровень наполнения кувшина блендера не должен превышать отметки 1000 ml</p>	<p>Использование прибора без жидкости в кувшине запрещено</p>	<p>Закройте крышку. Запрещается использовать прибор с открытой крышкой кувшина!</p>	<p>Непрерывная работа не должна превышать 5 мин. Перерыв – 10 мин.</p>

## ЧИСТКА И УХОД

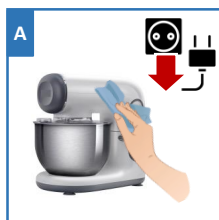
### ЧИСТКА КУХОННОЙ МАШИНЫ

- Чистку прибора следует производить сразу после окончания использования.
- Перед чисткой прибора отключите его от сети, отсоедините насадку и снимите чашу и крышку чаши (см. описание в предыдущем разделе).
- Не используйте абразивные материалы и органические растворители для ухода за корпусом прибора, чашей и насадками.
- Использованные насадки и чашу промойте под струей тёплой воды мягкой губкой или волосяной щеткой с применением моющих средств для мытья посуды. Ополосните чистой теплой водой.
- Чашу для замеса также можно мыть в посудомоечной машине. При этом следует руководствоваться инструкциями к посудомоечной машине и применяемым моющим средствам.

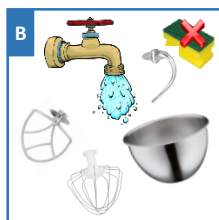


**ВНИМАНИЕ!** Запрещается мыть в посудомоечной машине все насадки.

- Корпус прибора и узел привода протрите мягкой влажной тканью.
- Протрите все части прибора сухой тканью или тщательно просушите на воздухе.
- Прибор можно хранить в собранном виде, для намотки сетевого шнура на дне корпуса имеется специальная ниша.



Перед чисткой прибора, отключите его от сети



Использованные насадки и чашу промойте под струей тёплой воды



Тщательно просушите



Чашу мыть в посудомоечной машине разрешено.  
Насадки – запрещено!

## ЧИСТКА МЯСОРУБКИ

- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.



**Внимание!** Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.

## ЧИСТКА ОВОЩЕРЕЗКИ

- Разберите овощерезку в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали овощерезки в тёплой мыльной воде и ополосните.
- Для ухода за деталями овощерезки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части овощерезки сухой тканью.

## ЧИСТКА КУВШИНА ДЛЯ БЛЕНДЕРА



**Внимание!** Запрещается полностью опускать кувшин для очистки в воду. Запрещается мыть кувшин, крышку и мерный стаканчик в посудомоечной машине.

- Чтобы снять узел ножей с кувшина блендера, переверните кувшин блендера, аккуратно установите его в перевернутом виде на ровной плоской поверхности (столе) и вставьте стаканчик-заглушку в съёмный узел ножей, совместив пазы на корпусе стаканчика-заглушки и выступы на дне. Удерживая кувшин, аккуратно поверните стаканчик-заглушку против часовой стрелки на небольшой угол. Затем извлеките съёмный узел с ножами. Аккуратно вымойте только верхнюю сторону узла ножей, нижнюю протрите влажной мягкой тканью. Соблюдайте осторожность, ножи острые!
- Вымойте в теплой мыльной воде и ополосните внутреннюю поверхность кувшина блендера.
- Внешнюю поверхность кувшина рекомендуется протереть мягкой тканью.



**Внимание!** Запрещается мыть под струей воды, в посудомоечной машине или погружать в воду съёмное дно с ножами.

- После сушки установите съёмное дно с ножами в корпус кувшина в обратном порядке. Убедитесь, что узел надежно зафиксирован.

# ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, РЕАЛИЗАЦИЯ

## ХРАНЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

## РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

**Примечание:** по окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы сможете сохранить окружающую среду.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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».

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Номинальная мощность: 800 Вт

Максимальная мощность: 1200 Вт

Класс защиты – II

Объем чаши: 5 л

Время непрерывной работы – 3-10 мин, в зависимости от выбранного режима.

**PKM 1206** – кухонная машина бытовая электрическая торговой марки Polaris.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электросеть прибор не работает	Неисправна розетка	Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
	Прибор собран неправильно, рабочая часть не опущена до фиксации.	Убедитесь в правильной установке всех частей прибора.
При работе прибор отключился	Перегрев. Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор, переведя ручку регулятора скорости в положение «0», вытащите вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть в течение 30 минут.
При обработке продуктов чувствуется сильная вибрация прибора	Тесто слишком густое.	Добавьте в продукт столовую ложку воды.
	Слишком твердые продукты.	Твердые продукты измельчать не рекомендуется.
Во время работы появился посторонний запах	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями. Не используйте прибор свыше рекомендованного данным Руководством времени.
	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Проведите тщательную очистку прибора
При измельчении продуктов блендером чувствуется сильная вибрация прибора	Продукты нарезаны слишком крупно, мало жидкости	Нарежьте продукты меньшими кусочками, добавьте в чашу жидкость



**Внимание!** Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током, получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза. Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



**Срок службы изделия:** 3 года

**Срок гарантии на изделие:** 24 месяца

Дата изготовления указана на паспортной табличке на изделии.

## **Изготовитель:**

Поларис Корпорейшн Лимитед - POLARIS CORPORATION LIMITED  
Блок 1801, 18/F, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг  
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

## **На заводе:**

ЧЕФТЕК ЭНТЕРПРАЙЗ КОРПОРЕЙШН (CHEFTEK ENTERPRISE CORPORATION)  
Комната 1206, Здание С, Сауф Интернэшнл Плаза, Район Футиан, Шеньчжэнь, Китай  
(Room 1206, Building C, South International Plaza, Futian Area, Shenzhen), China

## **Произведено в Китае.**

**Импортер:** ООО "ЭйДжиАй Электроникс", Россия, 115419, г. Москва, улица  
Орджоникидзе, д. 11, строение 3, этаж 4 помещение I комната 13

## **Уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза:**

ООО "Поларис Инт", Россия, 105005, г. Москва, 2-ая Бауманская ул., д.7, стр.5, ком.26  
Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: **Кухонная машина электрическая**

Модель: **PKM 1206**

Настоящая гарантия действует в течение 24 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов, в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством по эксплуатации и соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
  - химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
  - неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
  - использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
  - нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т. ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
  - износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток, насадок и иных деталей с ограниченным сроком использования;
  - ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами\*;
  - повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

**Внимание!!** Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущербу имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS. Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

\*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)

# ДЛЯ ЗАМЕТОК

A series of horizontal dashed lines, spaced evenly down the page, intended for writing notes. The lines are light blue and extend across the width of the page.

A kitchen scene featuring a blender with green smoothie, a pie, and various kitchen tools. The blender is the central focus, with a clear glass jar containing a vibrant green liquid. Below it, a white base is visible. In the foreground, there's a pie in a dark bowl, a metal whisk, and other kitchen accessories. The background is dark, making the white and green elements stand out.

### **Шановний покупцю!**

Дякуємо за вибір продукції торгової марки POLARIS.

Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну.

Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нового виробу від нашої фірми.

Перед початком експлуатації приладу уважно та повністю ознайомтеся з цією інструкцією, в якій міститься важлива інформація щодо Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу та догляду за ним.

### **Увага!**

Збережіть інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою та пакувальним матеріалом



# ЗМІСТ

Загальна інформація	34
Загальні вказівки щодо безпеки	34
Спеціальні вказівки з безпеки	36
Сфера використання	37
Опис приладу	38
Комплектація	38
Огляд та найменування деталей	39
Підготовка до роботи та експлуатація приладу	41
Порядок роботи	41
Складання приладу	41
Увімкнення приладу	43
Додавання інгредієнтів та заміна насадок	45
Після закінчення роботи	46
Робота з м'ясорубкою	46
Приготування кеббе	49
Приготування ковбас та сосисок	51
Різання та шаткування овочів та фруктів	52
Робота з блендером	53
Чищення та догляд	55
Зберігання/транспортування/реалізація/утилізація	57
Технічні характеристики	57
Несправності та їхнє усунення	58
Інформація про сертифікацію	59
Гарантійні зобов'язання	60

# ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами з експлуатації та зберігання кухонної машини електричної POLARIS, модель РКМ 1206 (далі за текстом – прилад, кухонна машина).

## ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Прилад має бути використаний лише за призначенням.
- Перед початком експлуатації цього приладу уважно та повністю прочитайте цю Інструкцію з експлуатації.
- Щоразу перед увімкненням приладу огляньте його. За наявності пошкоджень приладу та мережевого шнура в жодному разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не використовуйте прилад після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.
- Цей прилад не призначений для використання особами (а також дітьми), у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхнє інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їх ігор із приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду! Завжди від'єднуйте прилад від мережі, якщо Ви ним не користуєтесь.
- У разі тривалого перерви у використанні, зберігайте прилад в упаковці в сухому, недоступному для дітей місці.



**Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, наповнених водою.**

- У жодному разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. У разі намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.



1  
Не піддавайте прилад екстремальним зовнішнім впливам



2  
Захищайте прилад від будь-яких ударів



3  
Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами

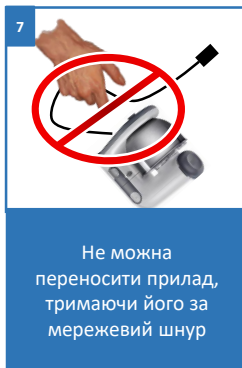
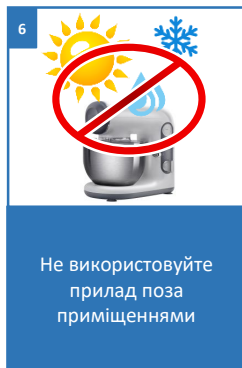
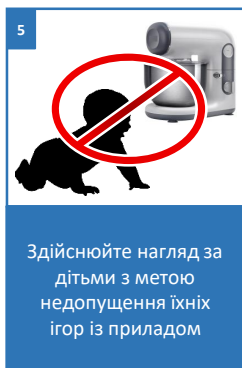


4  
У жодному разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини

- У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.
- Увімкніть прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, яка використовується в мережі.
- Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення та пристроями з'єднання. Не використовуйте подовжувачі.
- Перед увімкненням приладу в мережу переконайтеся, що він у вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від ударів об гострі кути. Після закінчення експлуатації, чищення або поломки приладу завжди відмикайте його від мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за провід. Забороняється також відмикати прилад від мережі, тримаючи його за дріт. За від'єднання приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплектації, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте дріт електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу дроту. Завжди гладко розправляйте провід на час зберігання.
- Прилад і мережевий шнур повинні зберігатися так, щоб вони не потрапляли під вплив спеки, сонячних променів і вологи.
- Заміну шнура можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти — співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно для збереження дії гарантії на прилад та, щоб уникнути технічних проблем. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.



**Увага!** Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його до спеціалізованого пункту для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

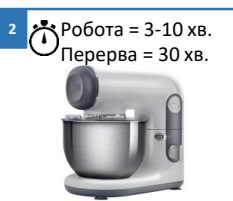


## СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

- Забороняється вмикати прилад у мережу без встановленої та закріпленої чаші, що входить до комплекту приладу, або з чашею невідповідної моделі.
- Забороняється використовувати чашу без кришки, що входить до комплекту.
- Забороняється використовувати прилад з деформованою чашею або з будь-якою іншою посудиною, що не входить до комплекту.
- Забороняється використовувати чашу з комплекту приладу для будь-яких інших цілей, не описаних в цій Інструкції, або з приладом іншої моделі.
- Не вмикайте прилад з чашею, не завантаженою продуктами.
- Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Кухонна машина не розрахована на тривалу безперервну роботу, тому для уникнення перегрівання після кожних 3-10 хвилин безперервної роботи (в залежності від аксесуарів, що використовуються, див. опис) робіть перерву на 30 хвилин, даючи можливість двигуну охолонути.
- Цей прилад має вбудований захист від перегрівання. У випадку, якщо сталося автоматичне відключення, слід негайно:
  - вимкнути прилад, перевівши ручку регулятора швидкості у положення «0».
  - витягнути вилку з розетки електромережі.
  - дати приладу повністю охолонути протягом щонайменше 30 хв перед повторним використанням.
- Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі приладу, це може призвести до перегрівання двигуна.
- Не кладіть у чашу борошно або цукрову пудру під час роботи кухонної машини. Пил від цих продуктів може потрапити у вентиляційні отвори та вивести прилад з ладу.
- Під час збивання продукти збільшуються в об'ємі. Заповнюйте чашу не більше, ніж наполовину. Починати обробку продуктів слід на мінімальній швидкості, поступово збільшуючи її за необхідності.
- Щоб уникнути травм, тримайте на безпечній відстані від рухомих частин приладу пальці рук, волосся, одяг.
- Не використовуйте кухонну машину для збивання та перемішування густих та твердих продуктів, таких як заморожене масло та тісто. Щоб уникнути перевантаження та виходу з ладу деталей приладу, такі продукти необхідно попередньо підігріти, щоб вони розм'якли.



1  
Забороняється вмикати прилад у мережу без встановленої та закріпленої чаші, що входить до комплекту



2  
Робота = 3-10 хв.  
Перерва = 30 хв.  
Цей прилад не розрахований на тривалу роботу. Час безперервної роботи 3-10 хв., перерва 30 хв.



3  
Забороняється використовувати прилад з деформованою чашею або з будь-якою іншою посудиною, що не входить до комплекту



4  
Щоб уникнути травм, тримайте пальці рук, волосся, одяг на безпечній відстані від рухомих частин блендера

- Стежте за тим, щоб у процесі використання приладу в чашу не потрапляли ножі, ложки, виделки та інше кухонне приладдя.
- Не торкайтеся рухомих частин приладу ложками чи лопатками під час експлуатації, це може призвести до поломки.
- Під час експлуатації у жодному разі не занурюйте руки та інші частини тіла в чашу.
- Після вимкнення привод рухається по інерції ще деякий час. Для заміни насадок дочекайтеся повної зупинки приводу та відключіть прилад від мережі.
- Завжди відключайте прилад від мережі перед заміною насадок або його очищенням.
- Постійно стежте, щоб усі насадки були ретельно промиті.
- НЕ занурюйте прилад у воду та не мийте у посудомийній машині.
- Застосування аксесуарів та насадок, що не входять до комплекту поставки приладу, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Не ставте прилад та його приладдя у морозильник, духовку або мікрохвильову піч, щоб уникнути пошкоджень.
- Не використовуйте кухонну машину для змішування нехарчових продуктів.



**Увага!** При відключенні електроенергії у мережі прилад залишається увімкненим та поновлює роботу після подачі електроенергії. Не залишайте прилад увімкненим без нагляду. Якщо Ви помітили, що прилад вимкнувся, відразу переведіть ручку регулятора швидкості у положення «0» та вимкніть кабель живлення з розетки до з'ясування обставин.

## СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

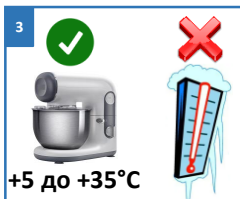
- Прилад призначений для побутового та аналогічного застосування за температури та вологості побутового приміщення відповідно до цієї Інструкції:
  - у місцях постійного проживання;
  - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
  - клієнтами готелів та інших місць, призначених для проживання;
  - у місцях, призначених для ночівлі та снідання.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цією інструкцією використання.



1  
Прилад призначений для обробки тільки харчових продуктів

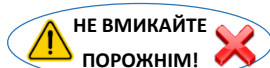


2  
Прилад призначений лише для побутового використання



+5 до +35°C

3  
Сприятливі умови роботи за температури від +5°C до +35°C



4  
Використання приладу без продуктів заборонено!

# ОПИС ПРИЛАДУ

Кухонна машина електрична призначена для змішування рідких та сипучих продуктів, приготування соусів, рідких начинок, майонезу та десертів (збитих вершків, пудингів, коктейлів, легких кремів, мусів) з допомогою вінчика для збивання та насадки для змішування, які входять до комплекту приладу, для змішування тіста різної консистенції тістомісильним гаком, для приготування фаршу з м'яса за допомогою відповідної насадки, а також – для шаткування, нарізки та подрібнення продуктів за допомогою овочерізки.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

1. Кухонна машина
2. Вінчик для збивання
3. Тістомісильний гак
4. Насадка для змішування
5. Чаша
6. Кришка чаші
7. Штовхач
8. Знімний лоток для м'яса
9. Знімний корпус робочого блоку
10. Шнек
11. Ніж
12. Решітка 3 мм
13. Решітка 5 мм
14. Решітка 7 мм
15. Кільцева гайка
16. Кришка глека блендера
17. Глек блендера
18. Знімний вузол ножів блендера (встановлений у дні глека)
19. Мірний стаканчик-заглушка
20. Корпус овочерізки
21. Муфта приводу овочерізки (встановлена в корпусі овочерізки)
22. Тертка для драників
23. Тертка для шаткування
24. Крупна тертка
25. Дрібна тертка
26. Кільцевий фіксатор терток
27. Штовхач овочерізки
28. Адаптер насадки для кеббе
29. Насадка для кеббе
30. Насадка для ковбас
31. Розділювач насадки для ковбас
32. Інструкція з експлуатації
33. Гарантійний талон



**Примітка.** Малюнки та ілюстрації наведені в ознайомлювальних цілях та можуть відрзнятися від фактичного зовнішнього вигляду виробу. Конструкція та технічні характеристики виробу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

# ОГЛЯД ТА НАЙМЕНУВАННЯ ДЕТАЛЕЙ



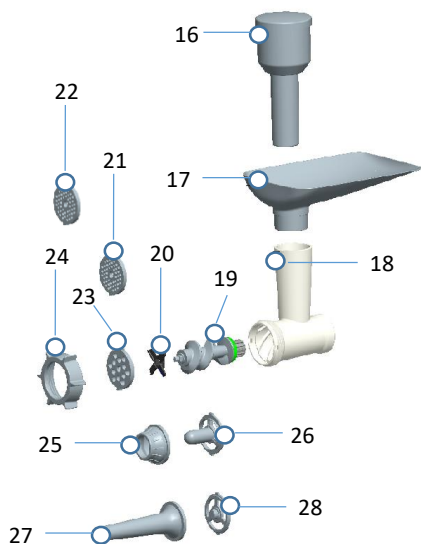
9. Насадка для змішування

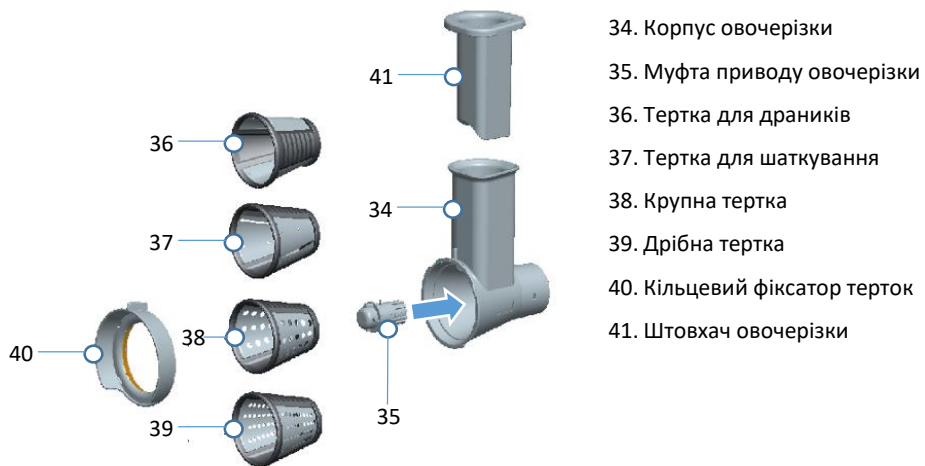


10. Вінчик для збивання



8. Гак для замішування тіста

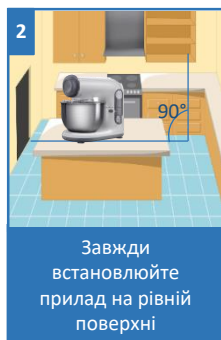
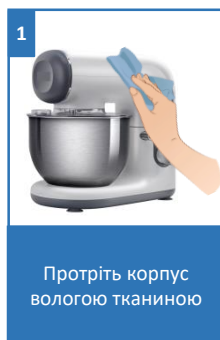






# ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ Комплектація).
- Видаліть пакувальний матеріал та рекламні наклейки з усіх деталей приладу.
- Переконайтеся, що всі комплектуючі приладу та мережевий кабель не пошкоджені.
- Перед першим використанням ретельно промийте та просушіть частини приладу, які будуть знаходитися у контакті з продуктами (насадки, чашу, кришку чаші тощо).



## ПОРЯДОК РОБОТИ



**ОБЕРЕЖНО!** Перед складанням кухонної машини, щоб уникнути травми, переконайтеся, що шнур живлення приладу відключений від мережі. Ніколи не вмикайте прилад в мережу без встановленої та закріпленої чаші.



**Увага!** Не вмикайте прилад із двома чи більше встановленими насадками. Використовуйте комплектні вузли по черзі, дотримуючись встановлених лімітів часу безперервної роботи для кожної насадки.



**На замітку!** Не використовуйте та не зберігайте насадки брудними. Після кожного використання відразу вимийте та просушіть використаний вузол відповідно до розділу «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

## РОБОТА З КУХОННОЮ МАШИНОЮ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ВУЗЛА ЗАМІШУВАННЯ

### СКЛАДАННЯ ПРИЛАДУ

- Встановіть кухонну машину на рівну, чисту та суху поверхню.
- Натисніть кнопку фіксації та підніміть догори робочу частину до звуку клацання.
- Встановіть чашу в гніздо основи, суміщаючи виступи на чаші з пазами на основі, та поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації, не докладаючи надмірних зусиль.

- Покладіть продукти в чашу.
- Встановіть кришку чаші на вузол приводу насадок, суміщаючи виступи фіксаторів кришки з пазами на корпусі вузла приводу та зафіксуйте, повернувши за годинниковою стрілкою на невеликий кут до упору, не докладаючи надмірних зусиль. Отвір кришки для подачі продуктів має знаходитися з боку регулятора швидкості (див. опис приладу)
- Оберіть необхідну насадку та встановіть її на робочий вал, розміщений на вузлі приводу насадок. Поверніть насадку за годинниковою стрілкою на 90° для фіксації.



**Увага!** Після встановлення штифт на валу приводу має співпасти з пазом замка вісі насадки.

<p>1</p> <p>Встановіть кухонну машину на рівну поверхню</p>	<p>2</p> <p>Натисніть кнопку фіксації та підніміть догори робочу частину до звуку клацання</p>	<p>3</p> <p>Встановіть чашу в гніздо основи</p>	<p>4</p> <p>Зафіксуйте за годинниковою стрілкою</p> <p>Поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації</p>
<p>5</p> <p>Покладіть продукти в чашу</p>	<p>6</p> <p>Встановіть кришку чаші на вузол приводу насадок</p>	<p>7</p> <p>Отвір кришки для подачі продуктів має знаходитися з боку регулятора швидкості</p>	<p>8</p> <p>Оберіть необхідну насадку та встановіть її на робочий вал</p>



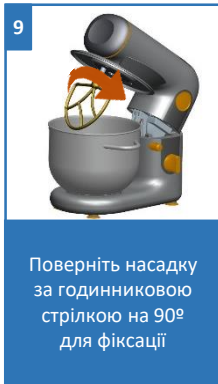
Гак для замішування тіста використовується для замішування важкого тіста, наприклад, дріжджового або густого пісочного.



Насадка для змішування використовується для приготування рідкого тіста, кремів, глазури, майонезу, рідких начинок та соусів.



Вінчик для збивання використовується для збивання яєчних білків, вершків, для приготування легких кремів, мусів, десертів.



### **Увага!**

Використовуйте лише той вінчик для збивання, насадку для змішування та тістомісильний гак, які входять до комплекту цього приладу.

- Натиснувши кнопку фіксації поворотного шарніра, переведіть робочу частину приладу в горизонтальне положення. При цьому пролунає характерний звук клацання.



**Увага!** Під час роботи приладу додавання інгредієнтів у чашу допускається лише через спеціальний отвір у кришці чаші.

## **УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ**

- Повністю розмотайте мережевий шнур приладу.
- Вставте вилку в розетку, переконавшись, що регулятор швидкості знаходиться у положенні «0».
- Кухонна машина має 6-ступінчастий регулятор швидкості, а також імпульсний режим роботи (PULSE).
- Увімкніть прилад, повернувши ручку регулятора швидкості за годинниковою стрілкою.



**Увага!** Щоб уникнути розбризкування продуктів, увімкніть прилад спочатку на низьку швидкість, а потім поступово збільшуйте її за допомогою регулятора.



**Увага!** Для замішування тіста гаком або насадкою для змішування рекомендується використовувати мінімальне значення швидкості, а для збивання вінчиком – максимальне.



**Увага!** Використовувати при замішуванні тіста більше 1 кг борошна не рекомендується.

**Увага!** Щоб уникнути механічної поломки, не повертайте ручку регулятора далі крайніх позначених положень.



**Увага!** Якщо прилад не працює, перевірте правильність підключення до мережі та правильність встановлення кришки приводу блендера. Відсутність чи пошкодження цієї кришки блокує роботу приладу.

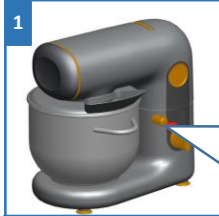
- Для роботи в імпульсному режимі переведіть та утримуйте перемикач у положенні PULSE протягом 3-5 секунд з перервами на 1-2 секунди. При цьому двигун буде працювати на максимальній швидкості. Цей режим роботи дозволяє краще контролювати процес обробки продуктів. Не рекомендується для замішування густого тіста!!!



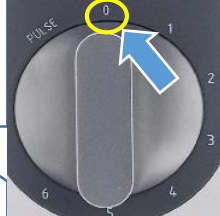
**ОБЕРЕЖНО!** Під час роботи не закривайте вентиляційні отвори на корпусі робочої частини, це може призвести до перегрівання двигуна.



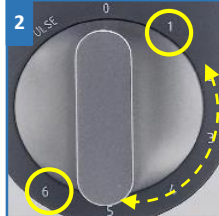
**УВАГА!** Час безперервної роботи приладу під час використання вузла замішування не має перевищувати 10 хв. Рекомендована перерва між увімкненнями — 30 хв.



1  
Встановіть регулятор швидкості у положення «0»



2  
Положення «0» регулятора швидкості



3  
Кухонна машина має 6-ступінчастий регулятор швидкості + PULSE



4  
Увімкніть прилад, повернувши ручку регулятора швидкості за годинниковою стрілкою



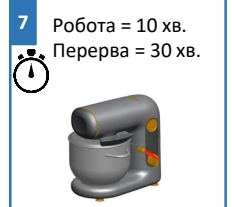
- 5  
1. Вінчик для збивання – макс. швидкість  
2. Інші насадки – мін. швидкість



6  
Увага! Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі



7  
Переведіть та утримуйте 3-5 сек. з перервами на 1-2 сек.



8  
Робота = 10 хв.  
Перерва = 30 хв.

9  
Прилад не розрахований на тривалу роботу. Час безперервної роботи 10 хв., перерва 30 хв.

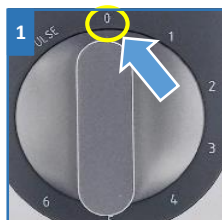
## ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ЗАМІНА НАСАДОК

- Вимкніть прилад, перевівши ручку регулятора швидкості у положення «0». Відключіть прилад від мережі, висмикнувши вилку шнура живлення з розетки.
- Дочекайтеся повної зупинки приводу.
- Натисніть кнопку фіксації поворотного шарніра робочої частини та підніміть робочу частину догори до звуку клацання.
- Замініть насадку.
- За необхідності додайте інгредієнти в чашу.
- Натиснувши кнопку фіксації поворотного шарніра, переведіть робочу частину приладу в горизонтальне положення. При цьому має пролунати характерний звук клацання.
- Підключіть прилад до мережі, увімкніть його, встановивши необхідну швидкість регулятором.
- **Під час роботи приладу** для додавання інгредієнтів використовуйте лише спеціальний отвір у кришці чаші.

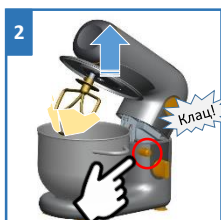
### НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ НАСАДКАМИ, ЩО ОБЕРТАЮТЬСЯ!

Під час роботи приладу в жодному разі не занурюйте руки, інші частини тіла та різні предмети в чашу. Заміна насадок може здійснюватись тільки після повної зупинки приводу при відключеному від мережі приладі. Після вимкнення привод рухається по інерції ще деякий час.

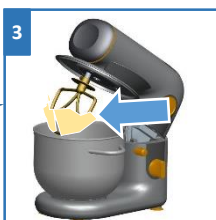
Ніколи не знімайте чашу при включеному в мережу приладі, це може бути травмонебезпечним!



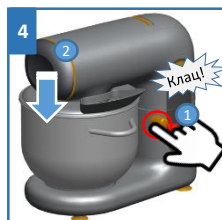
1  
Вимкніть прилад, перевівши регулятор швидкості у положення «0»



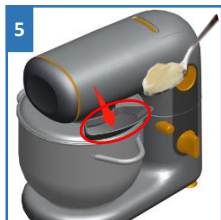
2  
Дочекайтеся зупинки приводу. Підніміть робочу частину



3  
Замініть насадку. За необхідності додайте інгредієнти



4  
Переведіть робочу частину приладу в горизонтальне положення



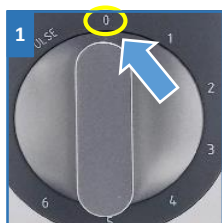
5  
Під час роботи, для додавання інгредієнтів використовуйте лише спец. отвір у кришці



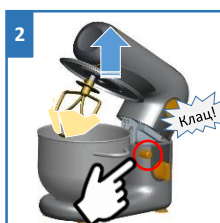
6  
Увага! Під час роботи не занурюйте руки та інші частини в чашу!

## ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

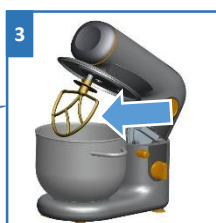
- Встановіть ручку регулятора швидкості у положення «0» і відключіть прилад від мережі, висмикнувши вилку шнура живлення з розетки. Дочекайтесь повної обертання приводу.
- Натисніть кнопку фіксації поворотного шарніра та підніміть робочу частину догори.
- Зніміть насадку з валу, попередньо натиснувши на неї догори вздовж осі приводу та повернувши на 90° проти годинникової стрілки.
- Зніміть кришку чаші з вузла приводу.
- Звільніть чашу, повернувши проти годинникової стрілки, та витягніть її з основи приладу.



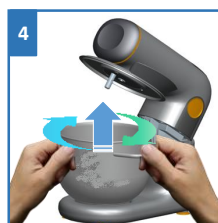
1  
Вимкніть прилад, перевірши регулятор швидкості у положення «0»



2  
Дочекайтеся зупинки приводу. Підніміть робочу частину



3  
Зніміть насадку з валу та кришку чаші із вузла приводу



4  
Звільніть чашу, повернувши проти годинникової стрілки, та витягніть її з приладу

## РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ

- Встановіть чашу в гніздо основи, суміщаючи виступи на чаші з пазами на основі, та поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації, не докладаючи надмірних зусиль. Не використовуйте прилад без встановленої чаші з комплекту постачання, щоб уникнути виходу приладу з ладу.



**Увага!** Перед складанням м'ясорубки для уникнення травми переконайтеся, що прилад відключений від мережі. Щоб уникнути травми від торкання частин, що обертаються, під час роботи приладу, встановіть та закріпіть чашу для замішування та кришку чаші.

### Складіть м'ясорубку:

- Вставте шнек у робочий блок.
- Встановіть на шнек хрестоподібний ніж різальною кромкою назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме.
- Услід за ножем надягніть на шнек решітку необхідного розміру. Переконайтеся, що пази на облямівці робочого блоку збігаються з виступами решітки.
- Встановіть та закрутіть за годинниковою стрілкою кільцеву гайку, не перетягуючи її.
- Зніміть передню кришку приводу м'ясорубки, повернувши її за годинниковою стрілкою на невеликий кут.

- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки до клацання та вертикального розташування розтруба.
- Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блоку та закріпіть його, натиснувши зверху.
- Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню.
- Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2x2x6 см), щоб вони вільно проходили у горловину робочого блоку.

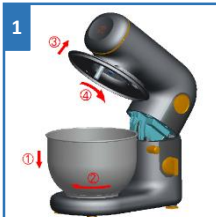


**Увага!** Заморожене м'ясо необхідно попередньо повністю розморозити.

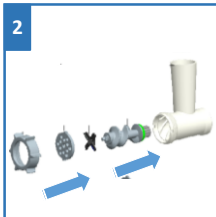
- Покладіть шматки м'яса на лоток.
- Поставте під м'ясорубку посуд для фаршу.
- Підключіть прилад до електромережі та увімкніть його, повернувши ручку регулятора швидкості за годинниковою стрілкою. Рекомендована швидкість обертання – 3.
- Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово підштовхуючи його. Для приготування деяких страв м'ясо можна прокручувати кілька разів.
- Для проштовхування м'яса використовуйте лише штовхач.



**Увага!** Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками чи сторонніми предметами, не застосовуйте надмірних зусиль при натисканні на штовхач. Це може вивести прилад із ладу.



1  
Встановіть чашу в гніздо основи та кришку чаші на вузол приводу насадок



2  
Складіть знімний робочий блок м'ясорубки, як показано на рисунку



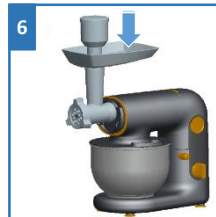
3  
Зніміть передню кришку приводу м'ясорубки



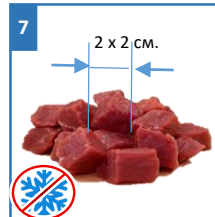
4  
Вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі



5  
Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до клацання



6  
Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блоку



7  
Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі



8  
Покладіть шматки м'яса на лоток та поставте посуд для фаршу

- Не переробляйте у м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. У м'ясорубці вони не перемелюються. Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.
- Не використовуйте м'ясорубку для вичавлювання соку із фруктів та овочів.



**НЕ закривайте вентиляційний отвір на корпусі приладу під час роботи та не ставте його на м'яку поверхню, це може призвести до перегрівання двигуна.**

- Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «0», і відключіть його від електромережі.
- Від'єднайте робочий блок від корпусу приладу, натиснувши кнопку і повернувши його на невеликий кут за годинниковою стрілкою. Розберіть робочу голову м'ясорубки у послідовності, зворотної складанню.



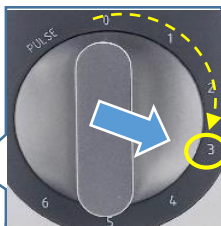
**Увага!** Час безперервної роботи не має перевищувати 3 хвилин. Після кожних 3 хвилин роботи потрібно робити перерву на 10 хвилин для охолодження двигуна.



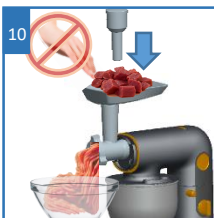
**ОБЕРЕЖНО!** Якщо м'ясорубка не працює, перевірте правильність підключення до мережі та правильність встановлення кришки приводу блендера. Відсутність чи пошкодження цієї кришки блокує роботу приладу.



Під'єднайте до електромережі та ввімкніть



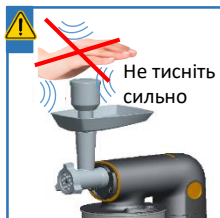
Рекомендована швидкість обертання 3



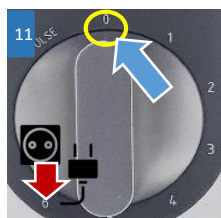
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, використовуючи штовхач



Не переробляйте імбир та ін. Сухофрукти та коріння розмочуйте



Щоб уникнути заїдання механізму м'ясорубки, не тисніть сильно на штовхач



Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0



Натисніть кнопку, щоб від'єднати робочий блок



Від'єднайте робочий блок від корпусу приладу, повернувши його за годинниковою стрілкою



# ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

**Кеббе** — це традиційна арабська страва, яка представляє собою трубочки з м'яса, котрі фаршируються та обсмажуються.

## *Інгредієнти для начинки:*

- баранина – 100 г,
- оливкова олія – 1,5 ст.л.,
- подрібнена цибуля – 1,5 ст.л.,
- борошно 1,5 ст.л.,
- сіль та спеції за смаком.

## **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.
2. Обсмажте цибулю та додайте до неї подрібнене в м'ясорубці м'ясо, сіль, спеції та борошно.

## *Інгредієнти для оболонки:*

- пісне м'ясо – 450 г,
- борошно 150-200 г,
- подрібнений мускатний горіх – 1 шт.,
- сіль, перець, спеції – за смаком.

## **ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:**

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 2-3 рази до утворення бажаної консистенції.
2. Змішайте всі інгредієнти у ємності.
3. Встановіть шнек у робочий блок.
4. На шнек встановіть насадку для кеббе та адаптер насадки для кеббе.
5. Переконайтеся, що виступ на кромці співпадає з пазами насадок.
6. Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.



**Увага!** Встановлення ножа та решітки не проводиться! Сильно не затягуйте гайку!

7. Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки. Для подачі використовуйте штовхач, відріжте готові трубочки необхідної довжини.
8. Візьміть трубочку, заліпіть один кінець і наповніть її начинкою, потім заліпіть другий кінець трубочки.
9. Обсмажте кеббе у гарячій олії.
10. Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0, і відключіть його від електромережі.
11. Розберіть робочу голову м'ясорубки з насадкою для кеббе у послідовності, зворотній складанню, та від'єднайте робочий блок від корпусу приладу, натиснувши кнопку і повернувши його на невеликий кут за годинниковою стрілкою.

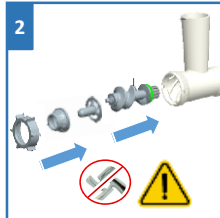
## **СКЛАДАННЯ ПРИВОДУ ДЛЯ КЕББЕ:**

- Зніміть передню кришку приводу м'ясорубки, повернувши її за годинниковою стрілкою на невеликий кут.
- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.

- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки до клацання та вертикального розташування розтруба.
- Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блока та закріпіть його, натиснувши зверху.
- Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню.



1  
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 2-3 рази



2  
Встановіть шнек у робочий блок, на шнек встановіть насадку для кеббе, зафіксуйте кільцевою гайкою.



3  
Вставте знімний корпус робочого блока з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі



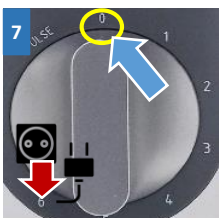
4  
Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до клацання



5  
Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блока та закріпіть його



6  
Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки



7  
Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0



8  
Натисніть кнопку, щоб від'єднати робочий блок



9  
Від'єднайте робочий блок від корпусу приладу, повернувши його за годинниковою стрілкою

## ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС ТА СОСІСОК



**Увага!** Цей аксесуар призначений для використання тільки з м'ясним фаршем, до якого додані всі приправи. Суміш має бути добре перемішана для приготування.

1. Приготуйте ковбасний фарш, пропустивши м'ясо через м'ясорубку.
2. Встановіть шнек у знімний робочий блок.
3. Встановіть на шнек розділювач насадки для ковбас, потім насадку для приготування ковбас. Переконайтеся, що виступ на кромці співпадає з пазами насадок.
4. Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.



**Увага!** Встановлення ножа та решітки не проводиться! Сильно не затягуйте гайку!

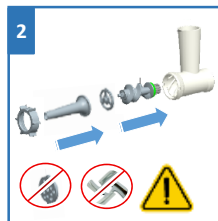
5. Зніміть передню кришку приводу м'ясорубки, повернувши її за годинниковою стрілкою на невеликий кут.
6. Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
7. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки до клацання та вертикального розташування розтруба.
8. Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блоку та закріпіть його, натиснувши зверху.
9. Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню. Прилад готовий для приготування ковбас.
10. Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо потримавши її у теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
11. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки, по мірі її висихання змочуйте водою.



**Увага!** Щоб отримати якісну ковбасу, не допускайте потрапляння повітря під час заповнення оболонки.



1  
Приготуйте ковбасний фарш



2  
Встановіть шнек у робочий блок, на шнек встановіть розділювач та насадку для ковбас, зафіксуйте кільцевою гайкою

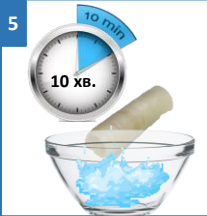


3  
Вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі



4  
Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до клацання

**5**



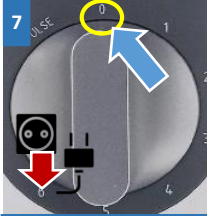
Для ковбас використовуйте натуральну оболонку, попередньо потримавши її у теплій воді 10 хв.

**6**



Натягніть розм'якшену оболонку на насадку та зав'яжіть на кінці оболонки вузол

**7**



Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0

**8**



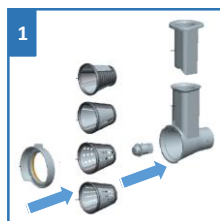
Натисніть кнопку і поверніть робочий блок проти годинникової стрілки, щоб від'єднати його

## РІЗАННЯ ТА ШАТКУВАННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Овочерізка використовується як додатковий пристрій для подрібнення харчових продуктів.

- Крупна та дрібна тертки призначені для подрібнення сиру, моркви, селери, вареного червоного буряка тощо.
- Тертка для шаткування призначена для нарізання овочів скибочками.
- Терка для драників призначена для подрібнення картоплі.
- Для початку роботи, встановіть чашу в гніздо основи, суміщаючи виступи на чаші з пазами на основі, та поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації, не докладючи надмірних зусиль. Не використовуйте прилад без встановленої чаші з комплекту постачання, щоб уникнути виходу приладу з ладу.
- Виберіть потрібну вам тертку і встановіть всередину корпусу овочерізки, суміщаючи фігурний отвір в основі терки зі шліцами муфти приводу овочерізки.
- Встановіть кільцевий фіксатор терток на корпус овочерізки під невеликим кутом праворуч відносно мітки на корпусі та зафіксуйте його, повернувши проти годинникової стрілки до клацання. При правильному положенні мітка на фіксаторі збігається із міткою на корпусі.
- Зніміть передню кришку приводу м'ясорубки, повернувши її за годинниковою стрілкою на невеликий кут.
- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте зібрану овочерізку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши її вліво проти годинникової стрілки до клацання та вертикального розташування розтруба.
- Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню. Прилад готовий до використання.
- Великі шматки поріжте на дрібніші шматочки, щоб вони вільно проходили в завантажувальний отвір овочерізки.
- Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач із комплекту овочерізки. Ніколи не проштовхуйте продукти руками.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0, і відключіть його від електромережі.

- Розберіть овочерізку в порядку, зворотному порядку складання, і від'єднайте корпус овочерізки від корпусу приладу, натиснувши кнопку і повернувши його на невеликий кут за годинниковою стрілкою.



1  
Виберіть потрібну вам тертку та складіть корпус овочерізки



2  
Вставте знімний корпус овочерізки з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі



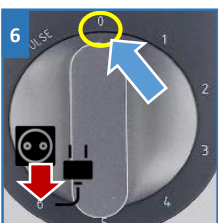
3  
Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до клацання



4  
Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач із комплекту овочерізки



5  
Ніколи не проштовхуйте продукти руками. Використовуйте штовхач!



6  
Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення 0



7  
Натисніть кнопку, щоб від'єднати корпус овочерізки



8  
Від'єднайте робочий блок від корпусу приладу, повернувши його за годинниковою стрілкою

## РОБОТА З БЛЕНДЕРОМ

Перед складанням блендера переконайтеся, що прилад вимкнений та відключений від мережі.

- Встановіть корпус приладу на рівну, стійку поверхню.
- Зніміть кришку блендера, злегка потягнувши її назад і потім трохи вгору. Відкладіть кришку убік від приладу, виключивши її випадкове пошкодження (без встановленої кришки інші вузли не працюватимуть).
- Встановіть глек у зборі з вузлом ножів дном вниз на рівну, стійку поверхню.
- Налийте рідину, помістіть харчові інгредієнти в глек і закрийте кришкою.
- Для збивання, не заповнюйте глек більш ніж на  $\frac{3}{4}$  (до 750 мл всього об'єму продуктів). Пам'ятайте, що при збиванні об'єм збільшується.



**Увага!** Попередньо підготуйте продукти перед обробкою у блендері. Розмір продуктів, що обробляються, не має перевищувати 1,5x1,5x1,5 см. Продукти повинні містити твердих складових (кісточок). Тверді продукти та лід подрібнювати у блендері не рекомендується.



**Увага!** Використання приладу без рідини у глекі заборонено!

**Увага!** Максимальний рівень наповнення глека блендера не повинен перевищувати позначки 1000 ml.

- Вставте мірний стаканчик-заглушку в отвір у кришці, суміщаючи виступи на стаканчику з пазами в кришці та зафіксуйте стаканчик поворотом проти годинникової стрілки до упору.
- Встановіть глек на вузол приводу блендера таким чином, щоб дно глека щільно встало на поверхню корпусу. Поверніть глек проти годинникової стрілки на невеликий кут до упору. Не застосовуйте зусилля, щоб уникнути поломки.



**Увага!** Якщо глек встановлено неправильно, прилад не працюватиме.

- Увімкніть прилад у мережу і виберіть швидкість за допомогою перемикача швидкісних режимів.



**Обережно!** Забороняється використовувати прилад з відкритою кришкою глека!

- Щоб додати харчові інгредієнти в процесі змішування, вийміть з кришки мірний стаканчик-заглушку. Рекомендується додавати харчові інгредієнти поступово невеликими порціями.



**Увага!** Завжди вимикайте прилад під час додавання інгредієнтів!



**На замітку!** Час безперервної роботи приладу не має перевищувати 5 хвилин. Повторне увімкнення дозволяється здійснювати лише через 10 хвилин. Після 3-х кратного увімкнення приладу необхідно дати приладу охолонути протягом 15-20 хвилин.



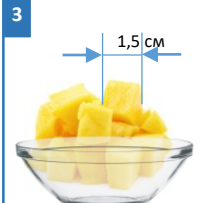
**Увага!** Після завершення роботи, перш ніж виймати продукти, від'єднайте прилад від електромережі та дочекайтеся повної зупинки двигуна, потім зніміть глек із продуктом з приводу, повернувши його на невеликий кут за годинниковою стрілкою. Не застосовуйте зусилля, щоб уникнути поломки.



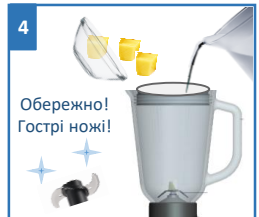
1  
Зніміть кришку приводу блендера, потягнувши назад та вгору



2  
Встановіть глек, зафіксуйте проти годинникової стрілки



3  
Попередньо подрібніть продукти перед обробкою у блендері



4  
Налийте рідину, помістіть харчові інгредієнти в стакан

<p>5</p>  <p>1000 ml</p> <p>Рідина</p> <p>Тверді продукти</p>	<p>6</p>  <p>НЕ ВМИКАЙТЕ ПОРОЖНІМ!</p>	<p>7</p> 	<p>8</p>  <p>Робота = 5 хв. Перерва = 10 хв.</p>
<p>Макс. рівень наповнення глека блендера не повинен перевищувати позначки 1000 ml</p>	<p>Використання приладу без рідини в глеку заборонено</p>	<p>Закрийте кришку. Забороняється використовувати прилад з відкритою кришкою глека!</p>	<p>Час безперервної роботи не має перевищувати 5 хвилин. Перерва – 10 хв.</p>

## ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

### ЧИЩЕННЯ КУХОННОЇ МАШИНИ

- Чищення приладу рекомендується здійснювати відразу після закінчення використання.
- Перед чищенням приладу відключіть його від мережі, від'єднайте насадку та зніміть кришку чаші (див. опис у попередньому розділі).
- Не використовуйте абразивні матеріали та органічні розчинники для догляду за корпусом приладу, чашею та насадками.
- Використані насадки та чашу промийте під струменем теплої води м'якою губкою або волосяною щіткою із застосуванням миючих засобів для миття посуду. Прополощіть чистою теплою водою.
- Чашу для змішування також можна мити у посудомийній машині. При цьому слід керуватися інструкціями до посудомийної машини та миючих засобів, що застосовуються.



**УВАГА!** Мити насадки у посудомийній машині забороняється.

- Корпус приладу та вузол привода протріть м'якою вологою тканиною.
- Протріть усі частини приладу сухою тканиною або ретельно просушіть на повітрі.
- Прилад можна зберігати зібраним, для намотування мережевого шнура на дні корпусу є спеціальна ніша.

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 	<p>4</p> 
<p>Перед чищенням приладу відключіть його від мережі</p>	<p>Використані насадки та чашу промийте під струменем теплої води</p>	<p>Ретельно просушіть</p>	<p>Чашу можна мити у посудомийній машині. Насадки – заборонено!</p>

## ЧИЩЕННЯ М'ЯСОРУБКИ

- Розберіть м'ясорубку в порядку, зворотному порядку складання.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі, що контактують з продуктами, в теплій мильній воді. Корпус м'ясорубки протирайте вологою тканиною.
- Для догляду за деталями м'ясорубки забороняється використовувати посудомийні машини та суміші на основі сильних лугів.
- Не застосовуйте абразивні, хлоровмісні речовини або органічні розчинники.
- Протріть всі частини м'ясорубки сухою тканиною.
- Чисті та висушені ніж і решітки протріть серветкою, просоченою рослинною олією.



**Увага!** Будьте обережні, коли знімаєте ніж та миєте його, він дуже гострий.

## ЧИЩЕННЯ ОВОЧЕРІЗКИ

- Розберіть овочерізку в порядку, зворотному порядку складання.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі овочерізки в теплій мильній воді та промийте.
- Для догляду за деталями овочерізки забороняється використовувати посудомийні машини та суміші на основі сильних лугів.
- Не застосовуйте абразивні, хлоровмісні речовини або органічні розчинники.
- Протріть всі частини овочерізки сухою тканиною.

## ЧИЩЕННЯ ГЛЕКА ДЛЯ БЛЕНДЕРА



**Увага!** Забороняється повністю опускати глек у воду для очищення. Забороняється мити глек, кришку та мірний стаканчик у посудомийній машині.

- Щоб зняти вузол ножів із глека блендера, переверніть глек блендера, акуратно встановіть його в перевернутому вигляді на рівній плоскій поверхні (столі) і вставте стаканчик-заглушку в знімний вузол ножів, поєднавши пази на корпусі стаканчика-заглушки та виступи на дні. Утримуючи глек, акуратно поверніть стаканчик-заглушку проти годинникової стрілки на невеликий кут. Потім вийміть знімний вузол із ножами. Акуратно вимийте тільки верхню сторону вузла ножів, нижню протріть вологою м'якою тканиною. Будьте обережні, ножі гострі!
- Вимийте в теплій мильній воді та ополосніть внутрішню поверхню глека блендера.
- Зовнішню поверхню глека рекомендується протерти м'якою тканиною.



**Увага!** Забороняється мити під струменем води, у посудомийній машині або занурювати у воду знімне дно з ножами.

- Після сушіння встановіть знімне дно з ножами в корпус глека у зворотному порядку. Переконайтеся, що вузол надійно зафіксовано.



# ЗБЕРІГАННЯ/ТРАНСПОРТУВАННЯ/ РЕАЛІЗАЦІЯ

## ЗБЕРІГАННЯ

Електроприлади зберігаються в закритому сухому та чистому приміщенні за температури навколишнього повітря не нижче плюс 5°C і не вище плюс 40°C із відносною вологістю не вище 70% та відсутності у навколишньому середовищі пилу, кислотних та інших пар, що негативно впливають на матеріали електроприладів.

## ТРАНСПОРТУВАННЯ

Електроприлади транспортують усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду. Під час перевезення приладу використовуйте оригінальну упаковку.

Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.

## РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

**Примітка:** після закінчення строку експлуатації електроприладу не викидайте його разом із звичайними побутовими відходами, а передайте в офіційний пункт збору на утилізацію. Таким чином, Ви допоможете зберегти довкілля.

## ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією в установленому порядку та відповідно до чинних вимог та норм галузевої нормативної документації, у тому числі відповідно до СанПіН 2.1.7.1322-03 «Гігієнічні вимоги до розміщення та знешкодження відходів виробництва споживання».

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: ~220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Номінальна потужність: 800 Вт

Максимальна потужність: 1200 Вт

Клас захисту – II

Об'єм чаші: 5 л

Час безперервної роботи — 3-10 хв, залежно від вибраного режиму.

**PKM 1206** –кухонна машина побутова електрична торгової марки Polaris.

# ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Під час під'єднання в мережу прилад не працює	Несправна розетка	Перевірте напругу в розетці, ввімкнувши інший пристрій.
	Пошкоджено шнур електроживлення	Усувається лише фахівцями ремонтних майстерень
	Прилад складений неправильно, робоча частина не опущена до фіксації.	Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно.
Під час роботи прилад вимкнувся	Перегрівання. Спрацювала функція автоматичного вимкнення.	Вимкніть прилад, перевівши ручку регулятора швидкості у положення «0», витягніть вилку з розетки та залиште прилад охолоджуватися протягом 30 хвилин.
Під час обробки продуктів відчувається сильна вібрація приладу	Тісто надто густе.	Додайте до продукту столову ложку води.
	Занадто тверді продукти.	Тверді продукти не рекомендується подрібнювати.
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад перегрівся	Скоротіть час безперервної роботи. Збільште інтервали між увімкненнями. Не використовуйте прилад довше рекомендованого цією Інструкцією часу.
	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Ретельно почистіть прилад
При подрібненні продуктів блендером відчувається сильна вібрація приладу	Продукти нарізані надто великими шматками, мало рідини	Наріжте продукти меншими шматочками, додайте в чашу рідину



**Увага!** Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не можете вирішити проблему самотужки, зверніться, будь ласка, до Авторизованого сервісного центру POLARIS.

Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом, травмування при використанні вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтеся основних запобіжних заходів при роботі з приладом, а також загальних вказівок щодо безпеки при роботі з електроприладами.

# ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Продукція пройшла процедуру підтвердження відповідності вимогам ТР ТС 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», ТР ТС 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів», ТР ЄАЕС 037/2016 «Про обмеження застосування небезпечних речовин у виробках електротехніки та радіоелектроніки» та маркується єдиним знаком обігу продукції на ринку держав-членів Митного Союзу.

Інформацію про номер сертифіката/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



**Строк служби виробу:** 3 роки  
**Термін гарантії на виріб:** 24 місяці

Дата виготовлення вказана на паспортній табличці на виробі.

## **Виробник:**

Поларіс Корпорейшн Лімітед - POLARIS CORPORATION LIMITED  
Блок 1801, 18/F, Джубілі Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг  
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

## **На заводі:**

ЧЕФТЕК ЕНТЕРПРАЙЗ КОРПОРЕЙШН (CHEFTEK ENTERPRISE CORPORATION)  
Кімната 1206, Будівля С, Сауф Інтернешнл Плаза, Район Футіан, Шеньчжень, Китай  
(Room 1206, Building C, South International Plaza, Futian Area, Shenzhen), China

**Зроблено в Китаї.**

**Імпортер в Україні:** ТОВ «МБТ ИНТ», 03067, Україна, м. Київ, бульвар Лепсе, буд. 4

# ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: **Кухонна машина електрична**  
Модель: **PKM 1206**

Ця гарантія діє протягом 24 місяців з підтверженої дати придбання виробу і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до Закону РФ «Про захист прав споживачів».

- Гарантійні зобов'язання виробника поширюються на всі моделі, що випускаються під торговою маркою «POLARIS» та придбані у уповноважених виробником продавців у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
- Виріб повинен використовуватися у суворій відповідності з Інструкцією з експлуатації та дотриманням правил та вимог щодо безпеки.
- Ця гарантія не поширюється на недоліки, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
  - хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їхньої життєдіяльності всередину виробу;
  - неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням вимог Посібника з експлуатації та правил техніки безпеки;
  - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
  - нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
  - знос деталей обробки, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток, насадок та інших деталей з обмеженим терміном використання;
  - ремонт виробу, виконаного особами або організаціями, що не є Авторизованими сервісними центрами\*;
  - пошкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з непередбаченими конструкцією виробу модифікаціями або самостійним ремонтом.
- Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, дані в ній стерті або виправлені.
- Ця гарантія дійсна лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, що використовуються для комерційних, промислових чи професійних цілей.

**Увага!!** Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або опосередковано заподіяну виробом POLARIS людям, домашнім тваринам, навколишньому середовищу, або шкоду майну у випадку, якщо це сталося внаслідок недотримання правил або умов експлуатації та встановлення виробу, умисних чи необережних дій споживача або третіх осіб.

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до найближчого Авторизованого сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише авторизовані сервісні центри POLARIS.

\*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: [www.polar.ru](http://www.polar.ru).

# ДЛЯ НОТАТОК

A series of 20 horizontal dashed lines, evenly spaced, intended for writing notes. The lines are light blue and extend across most of the page width.

A kitchen scene featuring a blender with green smoothie, a pie, and various kitchen tools. The blender is the central focus, with a clear glass jar containing a vibrant green liquid. Below it, a white base is visible. To the left, a pie with a golden-brown crust sits on a dark surface. In the foreground, there are several metal kitchen tools, including a whisk and a masher. The background is dark, making the items stand out.

### **Құрметті сатып алушы!**

Сізге POLARIS сауда маркасының өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Біздің өнімдеріміз сапа, функционалдылық пен дизайнның жоғары талаптарына сәйкес әзірленген.

Сіз біздің фирмамыздың жаңа өнімін сатып алғаныңызға риза болатыңызға сенімдіміз.

Аспапты пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ құралды дұрыс пайдалану және оны күту жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толықтай оқып шығыңыз.

### **Назар аударыңыз!**

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше, картон қораппен және орауыш материалмен бірге сақтап қойыңыз.

# МАЗМҰНЫ

<b>Жалпы ақпарат</b>	<b>64</b>
Қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқаулар	64
Қауіпсіздік бойынша арнайы нұсқаулар	66
<b>Пайдалану саласы</b>	<b>67</b>
Аспаптың сипаттамасы	68
<b>Жиынтықтама</b>	<b>68</b>
Бөлшектерге шолу және атаулары	69
Аспапты жұмысқа дайындау және пайдалану	71
<b>Жұмыс тәртібі</b>	<b>71</b>
Аспапаты жинау	71
Аспапты іске қосу	73
Ингердиенттерді қосу және қондырмаларды ауыстыру	75
Жұмыс аяқталғаннан кейін	76
Ет тартқышпен жұмыс істеу	76
Кеббе дайындау	79
Шұжықтар мен сосискалар дайындау	81
Көкөністер мен жемістерді тұрау және майдалап тұрау	82
Блендермен жұмыс істеу	83
<b>Тазалау және күтім</b>	<b>85</b>
Сақтау/тасымалдау/өткізу/кәдеге жарату	87
<b>Техникалық сипаттамалары</b>	<b>87</b>
Ақаулықтар және оларды жою	88
Сертификаттау туралы ақпарат	89
Кепілдікті міндеттемелер	90

# ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық POLARIS электрлік машинаның, моделі **PKM 1206** (бұдан әрі мәтін бойынша – аспап, сүй машинасы) техникалық деректерімен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

## ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспаптың пайдаланылуы «Тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі керек.
- Аспап тек мақсаты бойынша пайдаланылуы тиіс.
- Осы аспапты пайдалануды бастар алдында Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият және толығымен оқып шығыңыз.
- Аспапты іске қосар әр кезде оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспаптың және желілік баусымның зақымдануы болған жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз.
- Аспап құлағаннан кейін, зақымданудың көзге көрінетін белгілері бар болса, оны пайдаланбау керек. Пайдаланар алдында аспапты білікті маман тексеруі тиіс.
- Бұл құрал физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе мен білімнің жеткіліксіздігі бар адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балаларды құралмен ойнауға жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз! Құрылғыны пайдаланбаған кезде әрқашан тоқтан суырыңыз.
- Пайдаланудың ұзақ мерзімдік үзілісі кезде құрылғыны зауыттық қаптамасында, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.



**Назар аударыңыз! Құралды ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз.**

- Ешбір жағдайда құралды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланған жағдайда оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.



Аспапты сыртқы төтенше әсерлерге ұшыратпаңыз



Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз



Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз



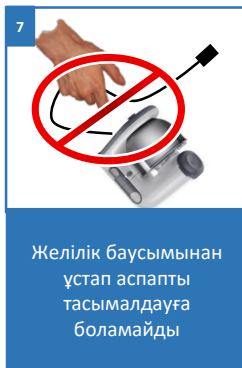
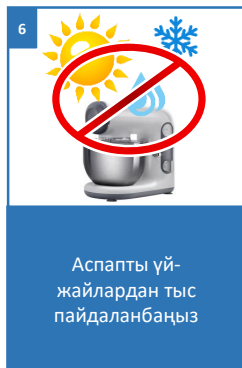
Ешбір жағдайда құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз



- Құрал суға түскен жағдайда оны тез арада желіден өшіріңіз. Бұл ретте қолдарыңыз ешқашан суға батырмаңыз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында ол білікті маманмен тексерілуі керек.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында құралды желіде қолданылатын кернеуге арналған екеніне көз жеткізіңіз.
- Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Құралды желіге қосу алдында ол өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды үй-жайдан тыс пайдаланбаңыз. Құралды өткір бұрыштарға соғылудан сақтаңыз. Пайдалану аяқталған кезде, құрал сынғанда немесе тазалау кезінде оны үнемі желіден өшіріңіз.
- Құралды желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымынан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Жинаяқтың құрамына кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану сіздің кепілдік құқығыңыздан айырады.
- Пайдаланудан кейін ешқашанда да электрлік қуат көзі желісін құралды айналдырып орамаңыз, себебі уақыт өте келе сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау уақытында сымды үнемі түзулеп ораңыз.
- Аспап пен желілік баусым олар ыстықтың, тікелей күн сәулесінің және ылғалдың әсеріне түспейтіндей сақталуы тиіс.
- Баусымды ауыстыруды тек білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін аспапты өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.



**Назар аударыңыз!** Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Оны одан әрі кәдеге жаратуға арналған мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осымен қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



# ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША АРНАЙЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспапты аспап жиынтығына кіретін орнатылмаған және бекітілмеген ыдысынсыз немесе модельге сәйкес келмейтін ыдыспен желіге қосуға тыйым салынады.
- Ыдысты жиынтыққа кіретін қақпақсыз пайдалануға тыйым салынады.
- Деформацияланған ыдысы немесе жиынтыққа кірмейтін басқа кез келген сыйымдылығы бар аспапты пайдалануға тыйым салынады.
- Аспап жиынтығына кіретін ыдысты осы Нұсқаулықта сипатталмаған мақсаттарда, немесе басқа модельдегі аспаппен пайдалануға тыйым салынады.
- Азық-түлік салынбаған ыдысы бар аспапты іске қоспаңыз.
- Аспапты жұмыс кезінде қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Асүйлік машина ұзақ үзіліссіз жұмыс істеуге арналмаған, сондықтан қатты қызып кетуге жол бермеу үшін үзіліссіз жұмыс істедің әр 3-10 минутынан кейін (пайдаланылатын аксессуарға байланысты, сипаттаманы қар.), моторға сууға мүмкіндік беріп, 30 минутқа үзіліс жасап отырыңыз.
- Осы аспапта қатты қызып кетуден кіріктірілген қорғанысы бар. Автоматты түрде сөндіру орын алған жағдайда дереу қажет:
  - жылдамдық реттегіштің тұтқасын «0» күйіне ауыстырып, аспапты сөндіру.
  - айырды электр желісі розеткасынан суырып шығару.
  - қайталап пайдаланар алдында аспапқа кем дегенде 30 мин ішінде толық сууға уақыт беру.
- Аспап корпусындағы желдету тесіктерін жаппаңыз, бұл мотордың шамадан тыс қызуына әкелуі мүмкін.
- Асүйлік машина жұмыс істеп тұрған кезде ыдысқа ұн немесе қант ұнтағын салмаңыз. Осы өнімдерден шығатын шаң, желдету тесіктеріне түсіп, аспапты жарамсыз күйге апаруы мүмкін.
- Бұлғаған кезде өнімдер көлемі көбейеді. Ыдысты жартысынан артық толтырмаңыз. Азық-түліктің өңделуін ең төмен жылдамдықта бастап, қажет болғанда оны біртіндеп жоғарлату керек.
- Жарақаттануды болдырмау үшін саусақтарды, шашты киімді аспаптың қозғалатын бөліктерінен қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.
- Асүйлік машинаны қою және мұздатылған май мен қамыр сияқты қатты өнімдерді араластыру үшін пайдаланбаңыз. Артық жүктелуге және аспап бөлшектерінің істен шығуына жол бермеу үшін бұндай өнімдерді жібігенше алдын ала қыздыру қажет.



Аспапты желдіге жиынтыққа кіретін орнатылмаған және бекітілген ыдыссыз іске қосуға тыйым салынады.



Бұл аспап ұзақ уақыт жұмыс істеуге арналмаған. Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты 3-10 мин., үзіліс 30 мин.



Деформацияланған ыдысы немесе жиынтыққа кірмейтін басқа кез келген сыйымдылығы бар аспапты пайдалануға тыйым салынады.



Жарақаттануға жол бермеу үшін саусақтарды, шашты, киімді блендердің қозғалатын бөліктерінен қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз.

- Аспапты пайдалану барысында ыдысқа пышақтар, қасықтар, шанышқылар мен басқа асүйлік керек-жарақтар түспегенін қадағалаңыз.
- Пайдалану кезінде апаптың қозғалатын бөліктеріне қасықтарды, қалақшаларды тигізбеңіз, бұл сынуына әкелуі мүмкін.
- Пайдаланған кезде ешбір жағдайда қолды немесе дененің басқа бөліктерін ыдысқа салмаңыз.
- Сөндіргеннен кейін жетек инерция бойынша тағы біраз уақыт қозғалады. Қондырмалдарды ауыстыру үшін жетектің толық тоқтауын күтіңіз және аспапты желіден ажыратыңыз.
- Қондырманы ауыстырар немесе оны тазартар алдында аспапты ылғи желіден ажыратыңыз.
- Қондырмалар мұқият жуылғанын үнемі қадағалап отырыңыз.
- Аспапты суға БАТЫРМАҢЫЗ және ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Аспап жеткізілімі жиынтықтамасына кірмейтін аксессуарлар мен қондырмаларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Бұзылуларды болдырмау үшін аспапты және оның керек-жарақтарын тоңазытқышқа, тұшпапешке немесе микротолқынды пешке қоймаңыз.
- Асүйлік машинаны тағамдық емес өнімдерді араластыру үшін пайдаланбаңыз.



**Назар аударыңыз!** Қуат беретін желіде электр энергиясы сөндірілгенде аспап іске қосылған болып қалады және электр энергиясы берілгеннен кейін өзінің жұмысын бастайды. Іске қосылған аспапты қадағалаусыз қалдырмаңыз. Егер Сіз аспап сөніп қалғанын байқап қалсаңыз, бірден жылдамдықты реттеу тұтқасын «0» жайғасымына ауыстырыңыз және жағдайларды анықтағанша қуат беру баусымын розеткадан ажыратыңыз.

- Аспап осы Нұсқаулыққа сәйкес тұрмыстық ғимараттың температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық және ұқсас қолдану үшін арналған:
  - үнемі тұратын орындарда;
  - - дүкендердің, кеңселердің, фермерлік шаруашылықтар мен басқа да бөлімшелердің қуат көзі пункттерінде;
  - қонақ үй, отель және басқа да тұруға арналған орындардың тұтынушыларына;
  - жағақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
- Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген мақсатта нәтижесінде туындаған шығын үшін жауапкершілік алмайды.

## ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ



Аспап тек қана тамақ өнімдерін өңдеуге арналған

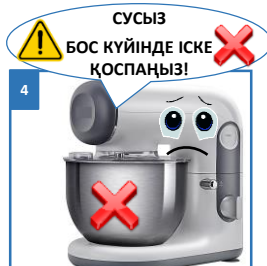


Аспап тек қана тұрмыстық пайдалануға арналған



+5-тен +35°C дейін

Жұмыс істеуінің ыңғайлы жағдайлары +5°C-тен +35°C дейінгі температурада



Аспапты азық-түліксіз пайдалануға тыйым салынады!

# АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Асүйлік электр машинасы сұйық және сусымалы өнімдерді араластыруға, тұздықтарды, сұйық салмаларды, майонез бен десерттерді (шайқалған кілегей, пудингтер, коктейльдер, үлпілдек кремдері, мусстарды) шайқауға арналған бұлағыштың және аспаптың жиынтығына кіретін араластыруға арналған қондырманың көмегімен түрлі консистенциядағы қамырды қамыр илейтін ілмекпен илеуге, сондай-ақ тиісті қондырмамен еттен фарш дайындауға, сонымен қатар - көкөкніс кескіштің көмегімен өнімдерді майдалап турауға, тілуге және ұнтақтауға арналған.

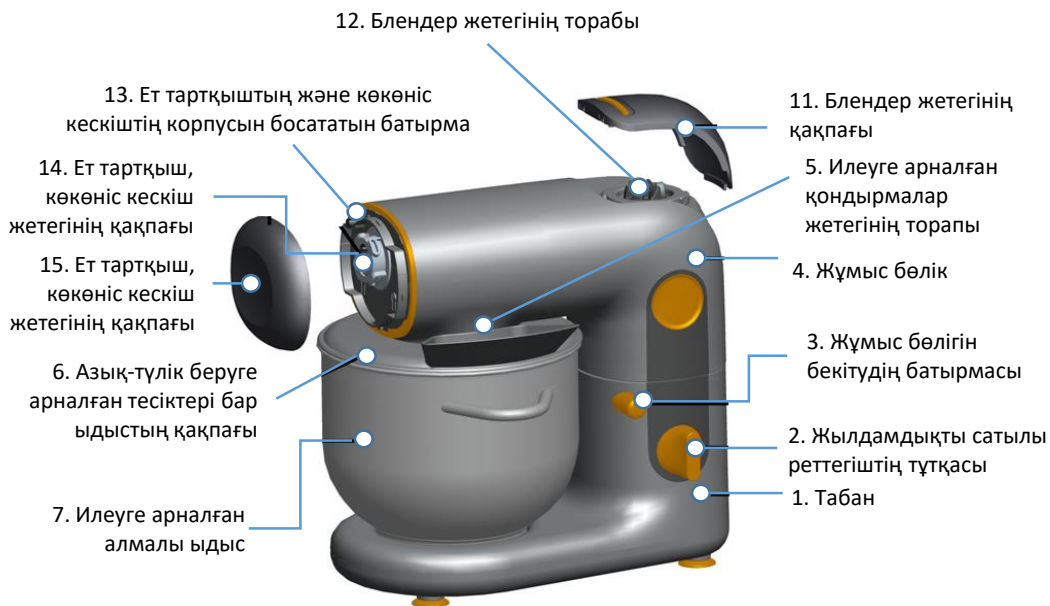
## ЖИЫНТЫҚТАМА

1. Асүйлік машина
2. Бұлауға арналған бұлағыш
3. Қамыр илейтін ілмек
4. Араластыруға арналған қондырма
5. Ыдыс
6. Ыдыстың қақпағы
7. Итергіш
8. Етке арналған алмалы-салмалы астау
9. Жұмыс блогының алмалы-салмалы астауы
10. Иірмек
11. Пышақ
12. Тор 3 мм
13. Тор 5 мм
14. Тор 7 мм
15. Сақиналы сомын
16. Блендер құмырасының қақпағы
17. Блендердің құмырасы
18. Блендер пышақтарының алмалы торапы (құмыраның түбінде орнатылған)
19. Өлшеуіш-стакан бітеуіш
20. Көкөніс кескіш корпусы
21. Көкөніс кескіштің жетекті муфасы (көкөніс кескіштің корпусына орнатылған)
22. Драниктерге арналған үккіш
23. Майдалап турауға арналған үккіш
24. Ірі үккіш
25. Ұсақ үккіш
26. Үккіштердің сақиналы бекіткіші
27. Көкөніс кескіш итергіші
28. Кеббеге арналған қондырманың адаптері
29. Кеббеге арналған қондырма
30. Шұжықтарға арналған қондырма
31. Шұжықтарға арналған қондырманың бөлгіші
32. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
33. Кепілдік талоны



**Ескертпе.** Суреттер мен иллюстрациялар таныстыру мақсаттарында келтірілген және бұйымның нақты сыртқы көрінісінен ерекшеленуі мүмкін. Бұйымның құрастырылым және техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

# БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ



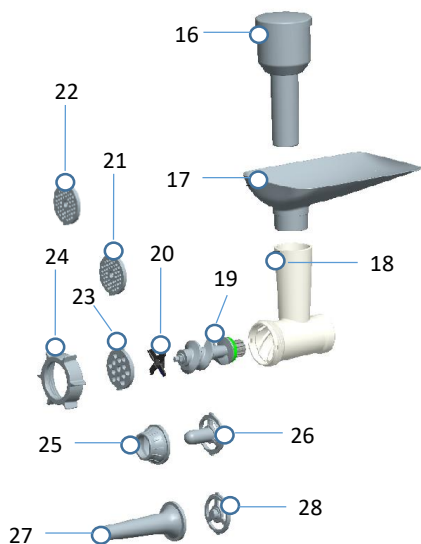
9. Араластыруға арналған қондырма

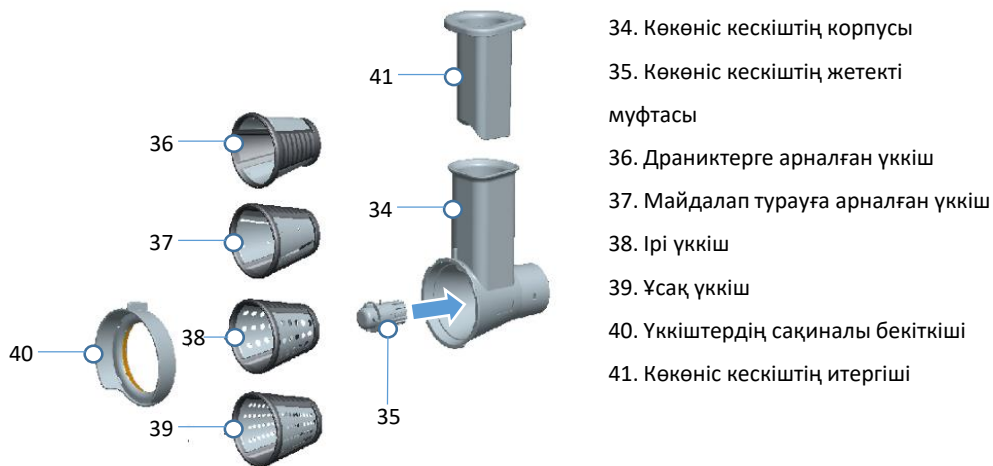


10. Бұлғауға арналған бұлғағыш



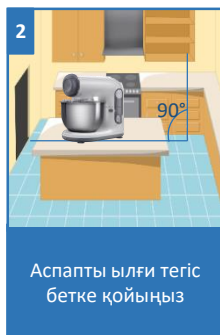
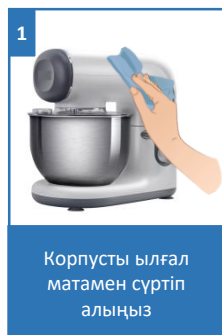
8. Қамырды илеуге арналған ілгек





# Аспапты жұмысқа дайындау және пайдалану

- Аспаптың орауын шешіңіз және жеткізілім жиынтығын тексеріңіз (Жиынтықтылау тарауын қар.).
- Аспаптың барлық бөлшектерінен қаптау материалды және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық жиынтықтауыштары мен желілік баусым зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
- Алғашқы пайдаланар алдында аспаптың өнімдермен жанасатын бөліктерін (қондырмаларды, ыдысты, ыдыстың қақпағын және басқ.) жуыңыз және кептіріп алыңыз.



## ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Асүйлік машинаны құру алдында, жарақаттануға жол бермеу үшін, аспаптың қуат беру баусымы желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Орнатылған және бекітілген ыдысы жоқ аспапты ешқашан желіге қоспаңыз.



**Назар аударыңыз!** Екі немесе одан артық қондырмалар орнатылған аспапты іске қоспаңыз. Әр қондырмаға арналған үзіліссіз жұмыс істеу уақытының белгіленген шектерін сақтай отырып, жиынтықтама тораптарын кезек-кезекпен пайдаланыңыз.



**Ескертпе ретінде!** Қондырмаларды лас күйінде пайдаланбаңыз және сақтамаңыз. Әр пайдаланудан кейін пайдаланылған торапты «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ» тарауға сәйкес бірден жуыңыз және кептіріңіз.

## АСҮЙЛІК МАШИНАМЕН ИЛЕУ ТОРАПЫН ПАЙДАЛАНҒАНДА ЖҰМЫС ІСТЕУ

### АСПАПАТЫ ЖИНАУ

- Асүйлік машинаны тегіс, таза және құрғақ бетке орнатыңыз.
- Бекіту түймешігіне басыңыз және жұмыс бөлігін шертпек дыбыс естілгенше дейін көтеріңіз.
- Тостағандағы шығыңқы жерлерін негізіндегі ойықтарға үйлестіріп, тостағанды негіздің ұяшығына орнатыңыз да, көп күш салмай, бекіту үшін түбіне дейін сағат тілі бойынша бұраңыз.

- Тамақтарды ыдысқа салыңыз.
- Ыдыс қақпағын, қақпақ бекіткіштерінің шығыңқы жерлерін жетек торапының корпусындағы ойықтармен қиыстырып, қондырмалар жетегінің торабына орнатыңыз және, көп күш салмай, тірлегенше кішкентай бұрышқа сағат тілінің бағытымен бұрып, бекітіңіз. Тағамдарды беруге арналған қақпақ тесігі жылдамдықты реттегіш жағында болуы тиіс (жабдықтың сипатын қараңыз).
- Қажетті қондырманы таңдаңыз да, оны қондырма жетегінің торабында орналасқан жұмысшы білікке орнатыңыз. Қондырманы бекіту үшін сағат тілінің бағытымен 90°-қа бұрыңыз.



**Назар аударыңыз!** Орнатқаннан кейін жетек білігіндегі сұққыш қондырма өсі құлпының ойығымен қиысуы тиіс.

<p>Асүйлік машинаны тегіс бетке орнатыңыз</p>	<p>Бекіту түймешігіне басыңыз және жұмыс бөлігін шерпек дыбыс естілгенше дейін көтеріңіз</p>	<p>Ыдысты табанның ұясына орнатыңыз</p>	<p>Бекіту үшін сағат тілі бағытымен тірелгенше бұрыңыз</p>
<p>Азық-түлікті ыдысқа салыңыз</p>	<p>Тостаған қақпағын қондырмалар жетегінің торабына орнатыңыз</p>	<p>Тағамдарды беруге арналған қақпақ тесігі жылдамдық реттегішінің жағында болуы тиіс</p>	<p>Қондырманы таңдаңыз және оны жұмыс білікке орнатыңыз</p>



Қамыр илеуге арналған ілгек ауыр қамырды араластыру үшін пайдаланылады, мысалы, ашытқылы немесе қою қантты.

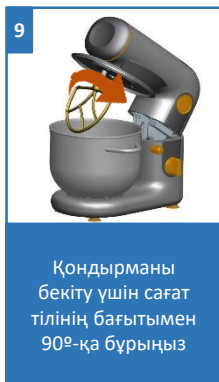


Араластыруға арналған қондырма сұйық қамырды, кремдерді, сыламаларды, майонезді, сұйық салмалар мен тұздықтарды дайындау үшін пайдаланылады.

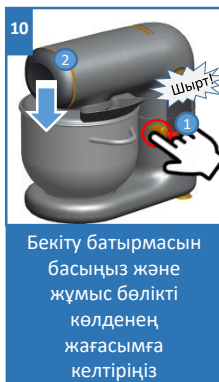


Бұлғауға арналған бұлғағыш жұмыртқа ақуыздарын, кілегейді бұлғау үшін, үлпілдек кремдерді, мусстарды, десерттерді дайындау үшін пайдаланылады.

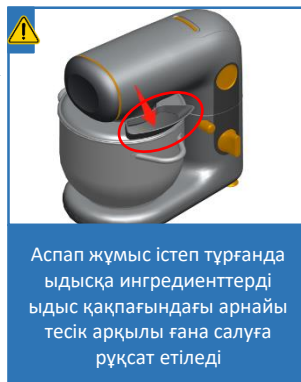




Қондырманы бекіту үшін сағат тілінің бағытымен 90°-қа бұрыңыз



Бекіту батырмасын басыңыз және жұмыс бөлікті көлденең жағасымға келтіріңіз



Аспап жұмыс істеп тұрғанда ыдысқа ингредиенттерді ыдыс қақпағындағы арнайы тесік арқылы ғана салуға рұқсат етіледі



### Назар аударыңыз!

Тек қана осы жабдықтың жинағына кіретін бұлғауға арналған бұлғауышты, араластыруға арналған қондырманы және қамыр араластырғыш ілгекті пайдаланыңыз.

- Бұрма топсаны бекіту түймешігіне басып, аспаптың жұмыс бөлігін көлденең күйге ауыстырыңыз. Бұл ретте өзіне тән дыбыс шығады.



**Назар аударыңыз!** Аспап жұмыс істеп тұрғанда ыдысқа ингредиенттерді ыдыс қақпағындағы арнайы тесік арқылы ғана салуға рұқсат етіледі.

## АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСУ

- Аспаптың желілік баусымын толықтай тарқатыңыз.
- Жылдамдық реттегіші «0» жайғасымында орналасқанына көз жеткізіп, айырды розеткаға қосыңыз.
- Асүйлік машинаның жылдамдықты 6-сатылы реттегіші, сонымен қатар жұмыстың импульстік режимі (PULSE) бар.
- Сағат тілі бойынша жылдамдық реттегішінің тұтқасын бұрап, жабдықты қосыңыз.



**Назар аударыңыз!** Тағамдардың шашырауының алдын алу үшін, алдымен аспапты төменгі жылдамдықта қосыңыз, содан кейін оны реттегіштің көмегімен біртіндеп арттырыңыз.



**Назар аударыңыз!** Араластыруға арналған ілгекпен немесе қондырмамен қамырды илеу үшін жылдамдықтың минималдық, ал бұлғауышпен шайқау үшін - максималдық мәндерін пайдалану ұсынылады.



**Назар аударыңыз!** Қамыр илеу кезінде 1 кг-нан артық ұнды пайдаланбау ұсынылады.

**Назар аударыңыз!** Механикалық сынудың алдын алу үшін шеткі белгіленген күйлерден алыс реттегіштің тұтқасын бұрамаңыз.



**Назар аударыңыз!** Егер аспап жұмыс істемесе, желіге қосылуының дұрыстығын және блендер жетегі қақпағының дұрыс орнатылуын тексеріңіз. Осы қақпақтың болмауы немесе зақымдануы аспаптың жұмысын бұғаттайды.

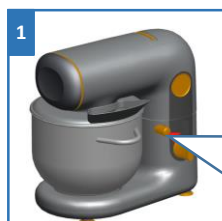
- Импульстік режимде жұмыс істеу үшін ауыстырып-қосқышты PULSE жайғасымына ауыстырыңыз және 3-5 секунд ішінде 1-2 секунд үзілістермен басып ұстаңыз. Бұл ретте қозғалтқыш ең үлкен жылдамдықта жұмыс істейтін болады. Жұмыстың осы режимі өнімдерді өңдеу процесін жақсырақ бақылауға мүмкіндік береді. Қою қамырды илегенде тыйым салынады!!!



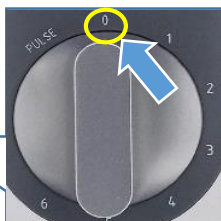
**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Жұмыс кезінде жұмысшы бөлігінің корпусындағы желдету тесіктерін жаппаңыз, бұл мотордың шамадан тыс қызуына әкелуі мүмкін.



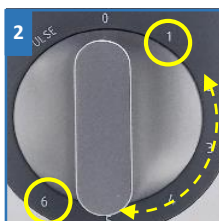
**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Илеу торабын пайдаланған кезде аспаптың үзіліссіз жұмыс істеу уақыты 10 мин аспауы тиіс. Қосу арасында ұсынылатын үзіліс - 30 минут.



1 Жылдамдық реттегішін «0» жайғасымға орнатыңыз



2 Жылдамдық реттегішінің «0» жайғасымы



3 Ас үй машинасында 6-сатылы жылдамдық реттегіш + PULSE бар



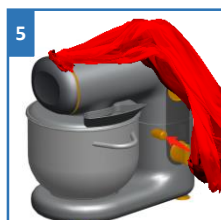
4 Сағат тілі бойынша жылдамдық реттегішінің тұтқасын бұрап, жабдықты қосыңыз.



5-6 ЖЫЛДАМДЫҚ

1-2 ЖЫЛДАМДЫҚ

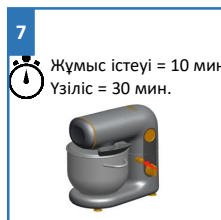
1. Араластыруға арналған бұлғауыш – макс. жылдамдық
2. Қалған қондырмалар – мин. жылдамдық



5 Назар аударыңыз! Корпустағы желдеткіш тесіктерді жаппаңыз



6 Ауыстырып-қосыңыз және 1-2 сек үзіліспен 3-8 сек. басып ұстаңыз.



7 Жұмыс істеуі = 10 мин. Үзіліс = 30 мин.

8 Аспап ұзақ уақыт жұмыс істеуге арналмаған. Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты 10 мин., үзіліс 30 мин.

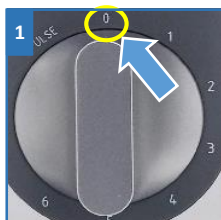
# ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСУ ЖӘНЕ ҚОНДЫРМАЛАРДЫ АУЫСТЫРУ

- Жылдамдық реттегіштің тұтқасын «0» күйіне ауыстырып, жабдықты өшіріңіз. Розеткадан қуат көзі шнурының вилкасын тартып, жабдықты желіден өшіріңіз.
- Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз.
- Жұмыс бөлігінің айналмалы топсасын бекіту түймешігін басыңыз және жұмыс бөлігін шертпе дыбыс шыққанға дейін көтеріңіз.
- Қондырманы ауыстырыңыз.
- Қажеттілік болса ыдысқа ингредиенттер қосыңыз.
- Бұрма топсаны бекіту түймешігіне басып, аспаптың жұмыс бөлігін көлденең күйге ауыстырыңыз. Бұл ретте ерекше сыртың естілуі тиіс.
- Жабдықты желіге қосыңыз, реттегішке қажетті жылдамдықты орнатып, оны қосыңыз.
- **Аспап жұмыс істеген кезде** ингредиенттерді қосу үшін ыдыс қақпағындағы арнайы тесікті ғана пайдаланыңыз.

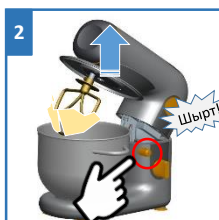
## АЙНАЛМАЛЫ ҚАПТАМАЛАРМЕН ЖАРАҚАТТАНУ ҚАУІПІ!

Аспап жұмыс істеп тұрған кезде ешбір жағдайда қолды, дененің басқа бөліктерін және әртүрлі заттарды ыдысқа салмаңыз. Қондырмаларды ауыстыру тек қана аспап желіден ажыратылып, жетек толық тоқтағаннан кейін жүзеге асырылуы мүмкін. Сөндіргеннен кейін жетек инерция бойынша тағы біраз уақыт қозғалады.

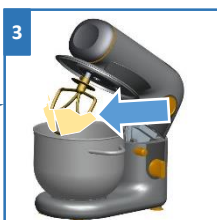
Ешқашан да тостағанды жабдық қосуды кезде шешпеңіз, бұл жарақат тудыруы мүмкін!



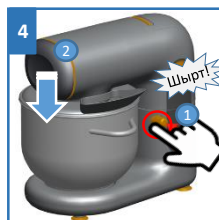
Жылдамдық реттегіштің тұтқасын «0» күйіне ауыстырып, жабдықты сөндіріңіз



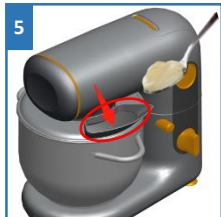
Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз. Жұмыс бөлігін көтеріңіз



Қондырманы ауыстырыңыз. Қажеттілік бойынша ыдысқа ингредиенттер қосыңыз



Аспаптың жұмыс бөлігін көлденең жайғасымға ауыстырыңыз



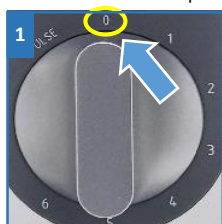
Аспап жұмыс істеген кезде ингредиенттерді қосу үшін ыдыс қақпағындағы арнайы тесікті ғана пайдаланыңыз



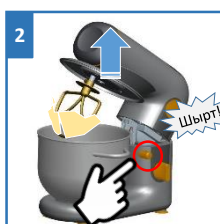
Назар аударыңыз! Жұмыс кезінде қолды және дененің басқа бөліктерін ыдысқа салмаңыз!

## ЖҰМЫС АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН

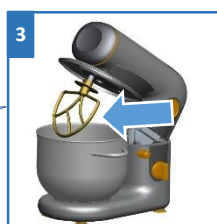
- Жылдамдықты реттеу тұтқасын «0» жайғасымға орнатыңыз және, қуат беру баусымының айырын розеткадан суырып, аспапты желіден ажыратыңыз. Жетек айналуы толық тоқтағанын күтіңіз.
- Бұрма топса түймешігіне басыңыз және аспаптың жұмыс бөлігін жоғары қарай көтеріңіз.
- Қондырманы біліктен, алдын ала жетек өсінің бойымен оған жоғары қарай баысп және сағат тілінің бағытына қарсы 90°-қа бұрып, шешіп алыңыз.
- Ыдыстың қақпағын жетеке торабынан шешіп алыңыз.
- Сағат тілінің бағытына қарсы бұрып, ыдысты босатыңыз және оны аспап табынынан алып шығыңыз.



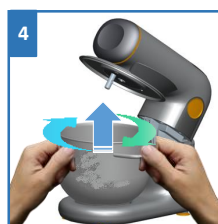
Жылдамдық реттегіштің тұтқасын «0» күйіне ауыстырып, жабдықты сөндіріңіз



Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз. Жұмыс бөлігін көтеріңіз



Қондырманы біліктен және ыдыстың қақпағын жетек торабынан шешіп алыңыз



Сағат тілінің бағытына қарсы бұрып, ыдысты босатыңыз және оны аспап табынынан алып шығыңыз

## ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

- Тостағандағы шығыңқы жерлерін негізіндегі ойықтарға үйлестіріп, тостағанды негіздің ұшығына орнатыңыз да, көп күш салмай, бекіту үшін түбіне дейін сағат тілі бойынша бұраңыз. Аспаптың істен шығуына жол бермеу үшін жиынтықтағы ыдыс орнатылмаған аспапты пайдаланбаңыз.



**Назар аударыңыз!** Ет тартқышты жинар алдында жарақатты болдырмау үшін аспап желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Аспап жұмыс істеп тұрғанда айналмалы бөліктердің тиюінен жарақат алмау үшін илеуге арналған ыдысты және ыдыс қақпағын орнатыңыз және бекітіңіз.

### Ет тартқышты жинаңыз:

- Иірмекті жұмыс блокқа орнатыңыз.
- Иірмекке айқара тәрізді пышақты кесетін жиегін сыртқа қаратып кигізіңіз, әйтпесе ет тартқыш жұмыс істемейтін болады.
- Пышақтан кейін иірмекке қажетті өлшемдегі торды кигізіңіз. Жұмыс блогының жиектемесіндегі ойықтар тордың шығыңқы жерлерімен қиысатынына көз жеткізіңіз.
- Қатты бұрап тартпай, сақианлы сомынды орнатыңыз және сағат тілінің бағытымен бұрап тастаңыз.
- Ет тартқыш жетегінің алдыңғы қақпағын, оны сағат тілінің бағытымен кішкентай бұрышқа бұрып, шешіп алыңыз.

- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпустағы ұяшыққа кіргізіңіз.
- Сағат тілінің бағытымен солға қарай шертіл естілгенше және кеңернеу тігінен жайғасқанша бұрып, жұмыс блогын бекітіңіз.
- Алмалы салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз.
- Етті турауға дайындаңыз. Сүйектерді, сіңірлерді, қатты шеміршектерді алып тастаңыз. Етті жұмыс блоктың қылтасынан еркін өтетіндей кішкентай кесектерге (шамамен 2x2x6 см) тураңыз.

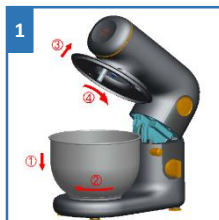


**Назар аударыңыз!** Тоңазытылған етті алдын ала толық ерітіп алу керек.

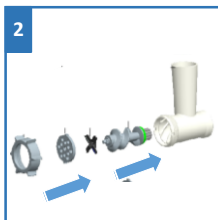
- Еттің кесектерін астауға қойыңыз.
- Ет тартқыштың астына фаршқа арналған ыдыс қойыңыз.
- Аспапты электр желісіне қосыңыз және, жылдамдықтарды реттеу тұтқасын сағат тілінің бағытымен бұрып, іске қосыңыз. Айнарудың ұсынылған жылдамдығы – 3.
- Етті біртіндеп итере отырып, ет тартқыштан өткізіп алыңыз. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті бірнеше рет айналдыруға болады.
- Етті итеру үшін тек қана итергішті пайдаланыңыз.



**Назар аударыңыз!** Ешқашан етті қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз, итергішке басқанда артық күш салмаңыз. Бұл аспапты істен шығаруы мүмкін.



Ыдысты табанның ұясына және ыдыс қақпағын қондырмалар жетегінің торапына орнатыңыз



Ет тартқыштың алмалы жұмыс блогын, суретте көрсетілгендей, жинаңыз



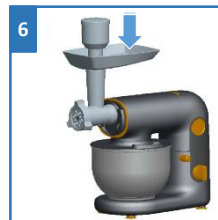
Ет тартқыш жетегінің алдыңғы қақпағын шешіп алыңыз



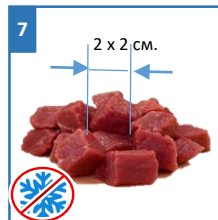
ЕЖұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпустағы ұяшыққа кіргізіңіз



Сағат тілі бағытына қарсы солға қарай, сыртыл естілгенше, бұрып, бекітіңіз



Алмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз



Етті турауға дайындаңыз. Сүйектерді, сіңірлерді, қатты шеміршектерді алып тастаңыз



Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты қойыңыз

- Ет тартқышта ешқашан зімбірді және қатты талшықтары бар басқа өнімдерді өңдемеңіз. Ет тартқышта олар ұсақтап тартылмайды. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз.
- Ет тартқышты жемістерден және көкөністерден шырын сығып алу үшін пайдаланбаңыз.



**Жұмыс кезінде аспаптың корпусындағы желдеткіш тесігін ЖАППАҢЫЗ және оны жұмсақ бетке қоймаңыз, бұл мотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.**

- Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты «0» жайғасымына ауыстырып, аспапты сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Батырмаға басып және сағат тілі бағытымен аздап бұрып, жұмыс блогты аспап корпусынан ажыратыңыз. Ет тартқыштың жұмыс батсиегін жинауға қарсы реттілікпен бөлшектеніңіз.



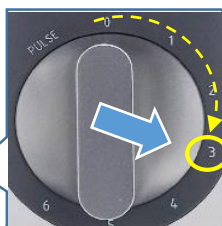
**Назар аударыңыз!** Үздіксіз жұмыс уақыты 3 минуттан аспауы тиіс. Жұмыс істеудің әрбір 3 минутынан кейін электр қозғалтқышты суыту үшін 10 минут үзіліс қажет.



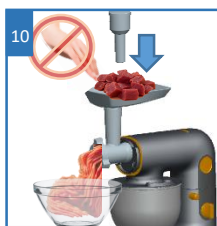
**САҚ БОЛЫҢЫЗ!** Егер ет тартқыш жұмыс істемейтін болса, желіге қосылудың дұрыстығын және блендер жетегі қақпақшасының дұрыс орнатылуын тексеріңіз. Осы қақпақтың болмауы немесе зақымдануы аспаптың жұмысын бұғаттайды.



Электр желіге қосыңыз және іске қосыңыз



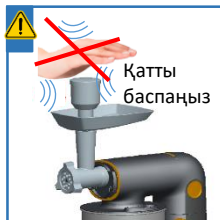
Айналудың ұсынылған жылдамдығы 3



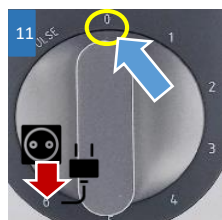
Итергішті пайдалана отырып, етті ет тартқыштан өткізіңіз



Зімбір мен басқ. өңдемеңіз. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз



Ет тартқыш механизмінің кептелуіне жол бермеу үшін итергішке қатты баспаңыз



Жұмыс аяқталғаннан кейін, ауыстырып-қосқышты 0 жайғасымына ауыстырып, аспапты сөндіріңіз



Жұмыс блогын ажырату үшін батырмаға басыңыз



Жұмыс блогын сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз

# КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

**Кеббе** – бұл дәстүрлі араб тағамы, ет турамасымен толтырылатын және қуырылатын түтікшелер болып табылады.

## *Салмаға арналған ингредиенттер:*

- қой еті – 100 г,
- зәйтүн майы – 1,5 ас қас.,
- ұнтақталған пияз – 1,5 ас қас.,
- ұн 1,5 ас қас.,
- тұз және дәмдеуіштер қалауыңыз бойынша.

## **ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІ:**

1. Етті ет тартқыштан 1 немесе 2 рет өткізіңіз.
2. Иязды қуырыңыз және оған ет тартқыштан өткізіліген ет, тұз, дәмдеуіштер мен ұн қосыңыз.

## *Қабыққа арналған ингредиенттер:*

- майсыз ет – 450 г,
- ұн 150-200 г,
- ұнтақталған мускат жаңғағы– 1 дана,
- тұз, бұрыш, дәмдеуіштер – қалауыңыз бойынша.

## **ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІ:**

1. Етті ет тартқыштан 2-3 рет, қалаған консистенция алу үшін, өткізіңіз.
2. Барлық ингредиенттерді ыдыста араластырыңыз.
3. Иірмекті жұмыс блокқа орнатыңыз.
4. Иірмекке кеббеге арналған қондырманы және кеббеге арналған қондырманың адаптерін орнатыңыз.
5. Жиектегі шығыңқы қондырманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
6. Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.



**Назар аударыңыз!** Пышақты және торды орнату жүргізілмейді! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

7. Қабық үшін дайындалған қоспадан түтікшелер дайындаңыз. Беру үшін итергішті пайдаланыңыз, дайын түтікшелерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
8. Түтікшені алыңыз, бір ұшын бітеңіз және оны салмамен толтырыңыз, содан кейін түтікшенің екінші ұшын бітеңіз.
9. Кеббені ыстық өсімдік майына қуырыңыз.
10. Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып-қосқышты 0 жайғасымына ауыстырып, аспапаты сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
11. Ет тартқыштың жұмыс бастиегін құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеніңіз және, түймешікке басып және оны сағат тілі бағытымен азғантай бұрышқа бұрып, жұмыс блогын аспаптың корпусынан ажыратыңыз.

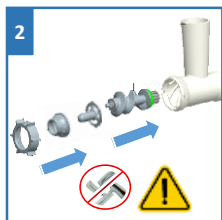
## **КЕББЕГЕ АРНАЛҒАН ЖЕТЕКТІ ЖИНАУ**

- Ет тартқыш жетегінің алдыңғы қақпағын, оны сағат тілінің бағытымен кішкентай бұрышқа бұрып, шешіп алыңыз.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпустың ұяшыққа кіргізіңіз.

- Сағат тілінің бағытымен солға қарай шертіл естілгенше және кеңернеу тігінен жайғасқанша бұрып, жұмыс блогын бекітіңіз.
- Алмалы салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз.



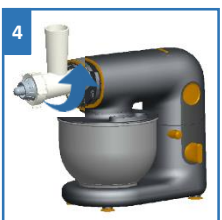
1  
Етті ет тартқыштан  
3 рет өткізіңіз  
2-3 рет басыңыз



2  
Иірмекті алмалы  
жұмыс блогына  
орнатыңыз, иірмекке  
кеббеге арналған  
қондырманы  
орнатыңыз, бекіткіш  
сомынмен бекітіңіз.



3  
ЕЖұмыс блогының  
алмалы корпусын  
оң жаққа сәл  
еңкейтіп,  
корпустағы  
ұяшыққа кіргізіңіз



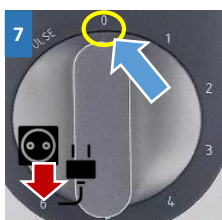
4  
Сағат тілі бағытына  
қарсы солға қарай,  
сыртыл  
естілгенше, бұрып,  
бекітіңіз



5  
Алмалы салмалы  
астауды жұмыс  
блогының тиеу  
қылтасына  
орнатыңыз және,  
жоғарыдан басып,  
оны бекітіңіз



6  
Қабық үшін  
дайындалған  
қоспадан  
түтікшелер  
дайындаңыз



7  
Жұмыс  
ақталғаннан кейін,  
ауыстырып-  
қосқышты 0  
жайғасымға  
ауыстырып, аспапты  
сөндіріңіз



8  
Жұмыс блогын  
ажырату үшін  
батырмаға  
басыңыз



9  
Жұмыс блогы сағат  
тілі бағытымен  
бұрып, аспап  
корпусынан  
ажыратыңыз



# ШҰЖЫҚТАР МЕН СОСИСКАЛАР ДАЙЫНДАУ



**Назар аударыңыз!** Бұл аксессуар тек қана барлық дәмдеуіштер қосылған ет фаршымен пайдалануға арналған. Дайындау үшін қоспа жақсы араластырылған болуы керек.

1. Етті ет тартқыштан өткізіп, шұжық фаршын дайындаңыз.
2. Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз.
3. Иірмекке шұжыққа арналған қондырманың бөлгішін, содан кейін шұжық дайындауға арналған қондырманы орнатыңыз. Жиектегі шығыңқы қондырманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
4. Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.



**Назар аударыңыз!** Пышақты және торды орнату жүргізілмейді! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

5. Ет тартқыш жетегінің алдыңғы қақпағын, оны сағат тілінің бағытымен кішкентай бұрышқа бұрып, шешіп алыңыз.
6. Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпусты ұяшыққа кіргізіңіз.
7. Сағат тілінің бағытымен солға қарай шертіл естілгенше және кеңернеу тігінен жайғасқанша бұрып, жұмыс блогын бекітіңіз.
8. Алмалы салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
9. Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз. Аспап шұжық дайындауға дайын.
10. Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз. Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
11. Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны қондырмадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны сулаңыз.

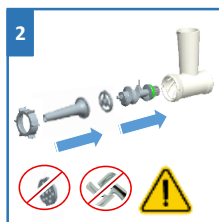


**Назар аударыңыз!** Сапалы шұжық алу үшін қабықты толтырғанда ауаның кіруіне жол бермеңіз.



1

Шұжық турамасын дайындаңыз



2

Иірмекті жұмыс блогқа орнатыңыз, иірмекке шұжыққа арналған бөлгішті және қондырманы орнатыңыз, сақиналы сомынмен бекітіңіз



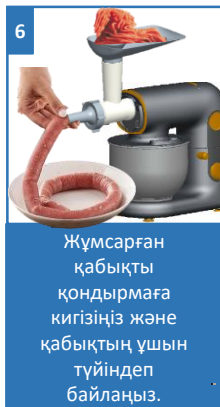
3

ЕЖұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпусты ұяшыққа кіргізіңіз



4

Сағат тілі бағытына қарсы солға қарай, сыртты естілгенше, бұрып, бекітіңіз

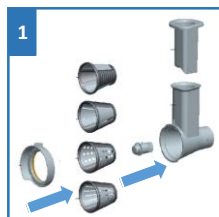


## КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ ТУРАУ ЖӘНЕ МАЙДАЛАП ТУРАУ

Көкөніс тұрағыш қондырма азық-түлік өнімдерді ұнтақтауға арналған қосымша айлабұйым ретінде пайдаланылады.

- Ірі және ұсақ үккіш ірімшікті, сәбзіді, балдыркөкті, піскен қызылшаны және т. б. ұнтақтауға арналған.
- Майдалап тұрауға арналған үккіш көкөністерді тілімшелеп тұрау үшін керек.
- Драниктерге арналған үккіш картопты ұсақтауға арналған.
- Жұмысты бастау үшін тостағандағы шығыңқы жерлерін негізіндегі ойықтарға үйлестіріп, тостағанды негіздің ұяшығына орнатыңыз да, көп күш салмай, бекіту үшін түбіне дейін сағат тілі бойынша бұраңыз. Аспаптың істен шығуына жол бермеу үшін жиынтықтағы ыдыс орнатылмаған аспапты пайдаланбаңыз.
- Сізге қажетті үккішті таңдаңыз және көкөніс тұрағыш корпусының ішіне орнатыңыз, үккіш негізіндегі пішімді тесікті көкөніс тұрағыштың жетекші білігінің оймакілтелерімен қиыстырыңыз.
- Үккіштердің сақиналы бекіткішін көкөніс тұрағыштың корпусына уорпустағы белгіге қатысты солға қарай аздап бұрыштап орнатыңыз және, сағат тілі бағытына қарсы сыртыл естілгенше бұрып, бекітіңіз. Дұрыс жайғастырғанда бекіткіштегі белгі копустағы белгімен қиысады.
- Ет тартқыш жетегінің алдыңғы қақпағын, оны сағат тілінің бағытымен кішкентай бұрышқа бұрып, шешіп алыңыз.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жиналған көкөніс тұрағышты оң жаққа сәл еңкейтіп корпусына ұяшыққа кіргізіңіз.
- Сағат тілінің бағытымен солға қарай шертіл естілгенше және кеңернеу тігінен жайғасқанша бұрып, көкөніс тұрағышты бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз. Құрал пайдалануға дайын.
- Ірі азық-түлікті ұсақ кесектерге тұраңыз, олар көкөніс тұрағыштың тиеу тесігіне еркін кіруі керек.
- Азық-түлікті итеру үшін тек қана көкөніс итергіш жиынтығына кіретін итергішті пайдаланыңыз. Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып-қосқышты 0 жайғасымына ауыстырып, аспапты сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.

- Көкөніс турағышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектенің және, түймешікке басып және оны сағат тілі бағытымен азғантай бұрып, көкөніс турағышты аспаптың корпусынан ажыратыңыз.



1  
Сізге керек үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыштың корпусын жинаңыз



2  
Көкөніс турағыштың алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпустың ұяшыққа кіргізіңіз



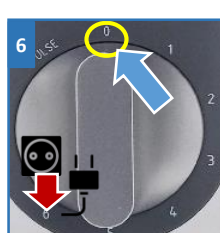
3  
Сағат тілі бағытына қарсы солға қарай, сыртыл естілгенше, бұрып, бекітіңіз



4  
Азық-түлікті итеру үшін тек қана жиынтыққа кіретін итергішті пайдаланыңыз



5  
Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз. Итергішті пайдаланыңыз!



6  
Жұмыс ачқалғаннан кейін, ауыстырып-қосқышты 0 жайғасымға ауыстырып, аспапты сөндіріңіз



7  
Көкөніс турағыштың корпусын ажырату үшін батырмаға басыңыз



8  
Жұмыс блогы сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз

## БЛЕНДЕРМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ

Блендерді құрастыру алдында аспап сөндірілгеніне және желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

- Құралдың корпусын тегіс, тұрақты бетке орнатыңыз.
- Блендер жетегінің қақпақшасын, сәл артқа қарай және содан кейін аздап жоғары қарай тартып, шешіп алыңыз. Кенет зақымдануын (орнатылмаған қақпақшасыз қалған тораптар жұмыс істемейтін болады) жоққа шығарып, қақпақшаны аспаптан тыс жерге қойыңыз.
- Пышақтар торапымен бірге құрастырылған құмыраны, түбін төмен қаратып, тегіс, тұрақты бетке орнатыңыз.
- Сұйықтық құйыңыз, тағамдық ингредиенттерді құмыраға салыңыз және оны қақпағымен жабыңыз.
- Бұлғау үшін құмыраны  $\frac{3}{4}$  артық толтырмаңыз (өнімдердің бүкіл көлемінен 750 мл дейін). Бұлғаған кезде көлем көбейетінін есте сақтаңыз.



**Назар аударыңыз!** Блендерде өңдеу алында азық-түлікті алдын ала дайындаңыз. Өңделетін өнімдердің өлшемі 1,5x1,5x1,5 см аспауы тиіс. Өнімдерде қатты құрауыштары (сүйектер) болмауы тиіс. Қатты өнімдерді және мұзды блендерде ұсақтау ұсынылмайды.



**Назар аударыңыз!** Құмырада сұйықтығы жоқ құралды пайдалануға тыйым салынған!



**Назар аударыңыз!** Блендер құмырасын толтырудың деңгейі 1000 ml белгісінен аспауы тиіс.

- Өлшеуіш бітеуіш стақанды, стақандағы шығыңқы жерлерді қақпақшадағы ойықтармен үйлестіріп, қақпақшадағы тесікке орналастырыңыз және стақанды, тірелгенше, сағат тілінің бағытына қарсы бұрып, бекітіңіз.
- Құмыраны блендердің жетегіне, құмыраның түбі корпусстың алаңшасына тығыз орнатылатындай, орналастырыңыз. Құмыраны сағат тілі бағытына қарсы азғантай бұрышқа тірелгенше бұрыңыз. Сынуының алдын алу үшін күш салмаңыз.



**Назар аударыңыз!** Құмыра дұрыс орнатылмаған кезде құрал жұмысын тоқтатады.

- Аспаты желіге қосыңыз және жылдамдық режимін ауыстырып-қосқыштың көмегімен жылдамдықты таңдаңыз.



**Сақ болыңыз!** Құмыраның қақпағы ашық тұрғанда аспапты пайдалануға тыйым салынады!

- Араластыру барысында тағамдық ингредиенттерді қосу үшін қақпақтан өлшеуіш бітеуіш стақанды алып шығыңыз. Тағамдық ингредиенттерді біртіндеп, аздаған порциялармен қосу ұсынылады.

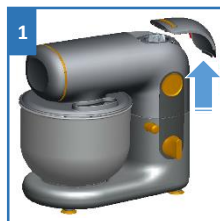


**Назар аударыңыз!** Ингредиенттерді қосу кезінде құралды үнемі өшірген дұрыс!

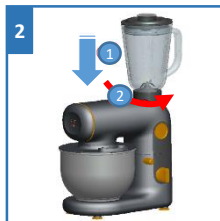
**Ескертпе ретінде!** Құралдың үздіксіз жұмыс ұзақтығы 5 минуттан аспуы тиіс. Қайталап қосуды тек 10 минуттан кейін ғана жүргізуге рұқсат етіледі. Құралды 3 реттік қосудан кейін 15-20 минут бойына құралды салқындату қажет.



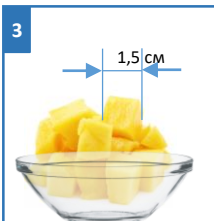
**Назар аударыңыз!** Жұмыс аяқталғаннан кейін, өнімдерді алмас бұрын, құралды электр желісінен өшіріңіз және қозғалтқыштың толықтай тоқтауын күтіңіз, сосын тағам бар құмыраны сағат тілі бойынша аздаған бұрышқа бұра отырып, жетектен шешіңіз. Сынуының алдын алу үшін күш салмаңыз.



1  
Блендер жетегінің қақпағын, артқа және жоғары қарай тартып, шешіп алыңыз



2  
Құмыраны орнатыңыз, сағат тілі бағытына қарсы бекітіңіз



3  
Блендерде өңдемес бұрын өнімдерді алдын ала ұнтақтаңыз



4  
Сақ болыңыз! Пышақтар өткір!  
Стақанға сұйықтық құйыңыз, тамақ ингредиенттерді салыңыз

**5**

**1000 ml**

Сұйықтық  
Қатты азық-түлік

Блендер құмырасын толтырудың макс. деңгейі 1000 ml белгісінен аспауы тиіс

**6**

**СУСЫЗ**  
**БАС КҮЙНДЕ ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ!**

Құмырада сұйықтығы жоқ аспапты пайдалануға тыйым салынған

**7**

Қақпақты жабыңыз. Құмыраның қақпағы ашық тұрғанда аспапты пайдалануға тыйым салынады!

**8**

Жұмыс істеуі = 5 мин.  
Үзіліс = 10 мин.

Үзіліссіз жұмыс істеу 5 мин аспауы тиіс.  
Үзіліс – 10 мин.

## ТАЗАЛУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ АСҮЙЛІК МАШИНАНЫ ТАЗАЛАУ

- Аспаптың тазалануын пайдалану аяқталғаннан кейін бірден жүргізу қажет.
- Аспапты тазалау алдында оны желіден сөндіріңіз, қаптаманы ажыратыңыз ыдысты және ыдыстың қақпағын шешіп алыңыз (алынғы тараудағы сипаттаманы қар.).
- Аспап корпусына, ыдысқа және қондырмаларға күтім жасау үшін қазақ материалдарды және органикалық ертікіштерді қолданбаңыз.
- Пайдаланылған қондырмаларды және ыдысты, ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланып, жылы су ағынымен жұмсақ ысқышпен немесе қылшақты щеткамен жуыңыз. Таза жылы сумен шайыңыз.
- Араластырға арналған ыдысты да ыдыс жуатын машинада жууға болады. Бұл ретте ыдыс жуатын машинаның және қолданылатын жуғыш құралдардың нұсқаулықтарын басшылыққа алу қажет.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ыдыс жуатын машинада барлық қондырмаларды жууға тыйым салынады.

- Аспап корпусын және жетек торабын жұмсақ ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Аспаптың барлық бөліктерін құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз немесе ауада мұқият кептіріңіз.
- Аспапты жиналған күйде сақтауға болады, желілік баусымды орау үшін корпусының түбінде арнайы ойық бар.

**1**

Аспапты тазартар алдында оны желіден ажыратыңыз

**2**

Пайдаланылған қондырмаларды және ыдысты жылы су ағынының астында жуып-шайыңыз

**3**

Мұқият құрғатыңыз

**4**

Ыдысты ыдыс жуатын машинада жууға болады. Қондырмаларды – тыйым салынған!

## ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ТАЗАЛАУ

- Ет тартқышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Азық-үлікпен жанасатын бөлшектерді жылы сабынды сүмен жуыңыз. Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Ет тартқыштың бөлшектеріне күтім жасау үшін ыдыс жуатын машиналарды және қатты сілтілер негізіндегі құралдарды пайдалануға тыйым салынады.
- Қажақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Ет тартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз.
- Таза және кептірілген пышақ пен торларды өсімдік май сіңген майлықпен сүртіп алыңыз.



**Назар аударыңыз!** Пышақты шешіп алғанда және оны жуғанда сақ болыңыз, ол өте өткір.

## КӨКӨКНІС ТУРАҒЫШТЫ ТАЗАЛАУ

- Көкөкніс турағышты жаинауға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Көкөкніс турағыштың бөлшектерін жылы сабынды суға жуыңыз және шайыңыз.
- Көкөкніс турағыштың бөлшектеріне күтім жасау үшін ыдыс жуатын машиналарды және қатты сілтілер негізіндегі құралдарды пайдалануға тыйым салынады.
- Қажақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Көкөкніс турағыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз.

## БЛЕНДЕРГЕ АРНАЛҒАН ҚҰМЫРАНЫ ТАЗАЛАУ



**Назар аударыңыз!** Құмыраны тазалау үшін толықтай суға батыруға тыйым салынады. Құмыраны, қақпақты және өлшеуіш стақанды ыдыс жуатын машинада жууға тыйым салынады.

- Пышақтар торабын блендердің құмырасынан шешіп алу үшін блендердің құмырасын төңкеріңіз, төңкерілген күйде оны тегіс жайпақ бетке (үстелге) орнатыңыз және, бітеуіш өлшегіш стақандағы ойықтарды түптегі шығыңқы жерлерімен қиыстырып, бітеуіш стақанды пышақтардың алмалы торабына орнатыңыз. Құмыраны ұстап тұрып, бітеуіш стақанды болымсыз бұрышқа сағат тілінің бағытына қарсы бұрыңыз. Содан кейін пышақтары бар торапты алып шығыңыз. Пышақтар торабының тек қана жоғарғы жағын мұқият жуыңыз, төменгісін ылғал жұмсақ матамен сүртіңіз. Сақтық танытыңыз, пышақтар өткір!
- Блендер құмырасының ішкі бетін жылы сабынды суда жуыңыз және шайыңыз.
- Құмыраның ішкі бетін жұмсақ матамен сүрту ұсынылады



**Назар аударыңыз!** Пышақтары бар алмалы түпті ағынды суда, ыдыс жуатын машинада жууға немесе суға батыруға тыйым салынады.

- Кептіргеннен кейін пышақтары бар алмалы түпті құмыра корпусына кері тәртіппен орнатыңыз. Торап сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

# САҚТАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ ӨТКІЗУ

## САҚТАУ

Электр аспаптары жабық құрғақ және таза үй-жайда қоршаған ауаның температурасы плюс 5°C төмен емес және плюс 40°C жоғары емес салыстырмалы ылғалдылығы 70% жоғары емес және қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына теріс әсер ететін шаң, қышқыл және басқа да булар болмаған кезде сақталады.

## ТАСЫМАЛДАУ

Электр аспаптарды нақты түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалдайды. Аспапты тасымалдағанда зауыттық түпнұсқа ораманы пайдаланыңыз.

Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

## ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

**Ескерту:** электр аспаптың пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін оны әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамай, ресми жинау пунктіне кәдеге жаратуға жіберіңіз. Осылайша, Сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

## КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

Бұйымдарды кәдеге жарату кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіппен және салалық нормативтік құжаттаманың қолданыстағы талаптары мен нормаларына сәйкес, оның ішінде СанЕжН 2.1.7.1322-03 «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастыруға және залалсыздандыруға қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес кейінгіде кәдеге жаратумен міндетті жинауға жатады.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Кернеуі: ~220 – 240 В

Жиілігі: ~50 Гц

Номинал қуаты: 800 Вт

Максималды қуаты: 1200 Вт

Қорғау санаты - II

Ыдыстың көлемі: 5 л

Үзіліссіз жұмыс істеуінің уақыты – 3-10 мин, таңдалған режимге байланысты.

**PKM 1206** – Polaris сауда маркасының асүйлік тұрмыстық электрлік машинасы.

# АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою тәсілдері
Электр желісіне қосқанда аспап жұмыс істемейді	Розетка ақаулы	Басқа аспапты қосып, розеткадағы кернеуді тексеріңіз
	Қуат беру баусымы зақымдалған	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады
	Аспап қате жиналған, жұмыс бөлігі бекітілгенге дейін түсірілмеген.	Аспаптың барлық бөліктерінің дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
Жұмыс кезінде аспап сөніп қалды	Қызып кету. Автоматты түрде сөндірілу функциясы іске қосылды.	Жылдамдық реттегішінің тұтқасын «0» жайғасымына ауыстырып, аспапты сөндіріңіз, айырды розеткадан суырып алыңыз және толық суу үшін аспапқа кем дегенде 30 минут беріңіз.
Тамақты өңдегенде аспаптың қатты дірілі сезінеді	Қамыр тым қою.	Өнімге бір ас қасық су қосыңыз.
	Тым қатты азық-түлік.	Қатты азық-түлікті ұнтақтау ұсынылмайды.
Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды	Аспап қызып кетті	Аспаптың үзіліссіз жұмыс уақытын қысқартыңыз. Іске қосылулар арасындағы аралықтарды көбейтіңіз. Аспапты осы Нұсқаулықпен ұсынылған уақтан артық пайдаланбаңыз.
	Аспап жаңа, иіс қорғаныс қабаттан шығады	Аспапқа толық тазалау жүргізіңіз
Блендермен азық-түлікті ұсақтағанда аспаптың қатты дірілі сезінеді	Азық-түлік тым ірі туралған, сұйықтық аз	Азық-түлікті кішірейтіп тураңыз, ыдысқа сұйықтық қосыңыз



**Назар аударыңыз!** Егер Сіз жоғарыда сипатталған қадамдар көмегімен мәселені өз күшіңізбен шеше алмасаңыз, POLARIS өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сіздің құралды пайдалану кезінде өрттің, электрлік токпен зақымдану немесе жарақат алу қаупінің, сонымен қатар оның сынуының алдын алу үшін осы құралмен жұмыс кезіндегі сақтықтың негізгі шараларын, сонымен қатар электр құралдарымен жұмыс кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқауларды сақтаңыз.



# СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұйым КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты құралдардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі», ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданудағы шектеулер туралы» талаптардың сәйкестігін растау процедурасынан өткен және Кедендік Одақтың мүше мемлекеттері нарығында бұйымдарды ұстаудың бірыңғай белгісімен таңбаланады.

Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



**Бұйымның қызмет ету мерзімі:** 3 жыл

**Бұйымға берілетін кепілдік мерзім:** 24 ай

Дайындалған күні бұйымдағы паспорттық тақтайшада көрсетілген.

## Өндіруші:

Поларис Корпорейшн Лимитед - POLARIS CORPORATION LIMITED  
1801, 18/F Блогы, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг  
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

## Зауытта:

ЧЕФТЕК ЭНТЕРПРАЙЗ КОРПОРЕЙШН (CHEFTEK ENTERPRISE CORPORATION)  
1206-бөлме, С-ғимараты, Сауф Интернэшнл Плаза, Район Футиан, Шеньчжэнь, Қытай  
(Room 1206, Building C, South International Plaza, Futian Area, Shenzhen), China

## Қытайда өндірілген.

**Импорттаушы:** "ЭйДжиАй Электроникс" ЖШҚ, 115419, Мәскеу қ-сы, Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат, I-ғимарат 13-бөлме

## Өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі Уәкілетті өкілі:

"Поларис Инт" ЖШҚ, Ресей, 105005, Мәскеу қ., 2-ші Бауманская к-сі, 7-үй, 5-құр., 26-бөлме

Бірыңғай анықтама қызметінің телефоны: 8-800-700-11-78

# КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: **Асүйлік электрлік машина**

Моделі: **PKM 1206**

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 24 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

1. Өндірушінің кепілдікті міндеттемелері «POLARIS» сауда маркасымен шығарылатын және өндіруші уәкілеттік берген сатушылардан, кепілдік қызмет көрсетілетін елдерде (сатып алу орнына қарамастан) сатып алынған барлық үлгілерге қолданылады.
2. Бұйым Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкестікте және қауіпсіздік жөніндегі ережелер мен талаптарды сақтаумен пайдаланылуы тиіс.
3. Осы кепілдік тауарды тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған келесі кемшіліктерге қатысты болмайды:
  - химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік ету өнімдерінің бұйымның ішіне түсуінен;
  - бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдаланудан;
  - бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланудан;
  - қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі беттің механикалық зақымдануы (майысулар, сызаттар, ескірулер), металл түсінің табиғи өзгеруі, оның ішінде құбылмалы және қара дақтардың пайда болуы, сондай-ақ жабынды зақымдалған жерлерде және металдың жабылмаған учаскелерінде металл жемірілуінен;
  - өңдеу бөлшектерінің, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандарының, қоқыс жинағыштардың, белбеулердің, щеткалардың және пайдалану мерзімі шектеулі өзге де бөлшектердің тозуына;
  - Авторизацияланған сервистік орталықтары\* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар бұйымды жөндеуінен;
  - бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларынан.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
5. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

**Назар аударыңыз!!** Өндіруші POLARIS бұйымымен адамдарға, үй жануарларына, қоршаған ортаға тікелей немесе жанама келтірілген зиян немесе егер бұл бұйымды пайдалану және орнату ережелерін немесе шарттарын сақтамау, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда мүлікке келтірілген зиян үшін жауапты болмайды.

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және кепілдік жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз

POLARIS бұйымдарына кепілді жөндеуді тек POLARIS Авторизацияланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

\*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)



