

polaris

since 1995



PKM 1525

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee

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
Дисплей	8
Обзор и наименование деталей	9
Подготовка к работе	11
Порядок работы	11
Эксплуатация прибора	14
Работа с кухонной машиной при использовании узла замеса	12
Работа с мясорубкой	18
Приготовление кеббе	21
Приготовление колбас и сосисок	23
Резка и шинковка овощей и фруктов	25
Чистка и уход	27
Хранение/транспортировка/реализация/утилизация	29
Технические характеристики	29
Поиск и устранение неисправностей	30
Информация о сертификации	31
Гарантийные обязательства	32

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения многофункциональной электрической кухонной машины POLARIS, модель **PKM 1525** (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.



Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям



Защищайте прибор от любых ударов



После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами

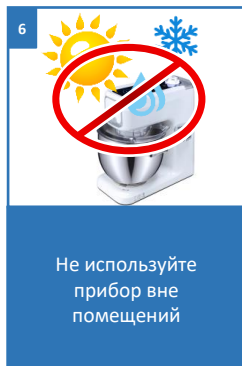
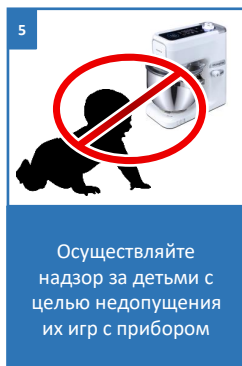


Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости

- 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.

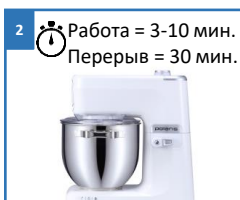


СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не включайте прибор в сеть без установленной чаши.
- 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, нажав сенсорную кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
 - 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.



Не включайте прибор в сеть без установленной чаши, входящей в комплект



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



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



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.
- 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.



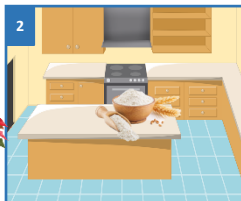
ВНИМАНИЕ! При отключении электроэнергии в питающей сети, прибор остается включенным и возобновляет свою работу после подачи электроэнергии. Не оставляйте прибор включенным без надзора. Если Вы заметили, что прибор отключился, сразу переведите ручку регулятора скорости в положение «0» и отключите шнур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



Прибор предназначен для обработки только пищевых продуктов



Прибор предназначен только для бытового использования



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



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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Кухонная машина | 6. Крышка чаши |
| 2. Венчик для взбивания | 7. Руководство по эксплуатации |
| 3. Тестомесильный крюк | 8. Гарантийный талон |
| 4. Насадка для смешивания | |
| 5. Чаша | |

ДИСПЛЕЙ



На заметку!

В иллюстрациях, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации, использованы лишь общие, схематичные изображения.

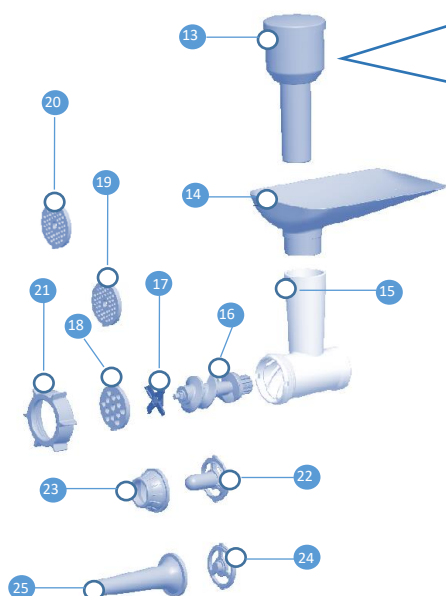
ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



На заметку!

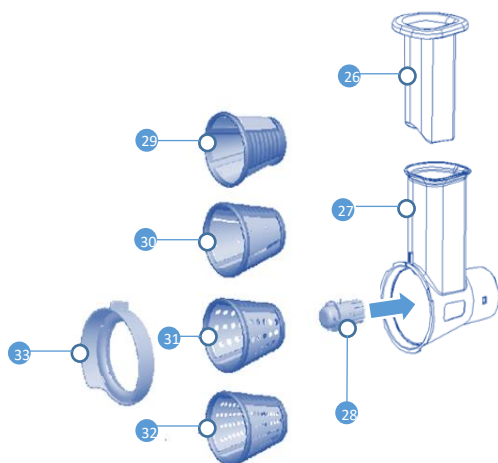
Внешний вид, дизайн и цвет реального изделия могут отличаться от фото на иллюстрациях. Иллюстрации приведены в качестве справочной информации.

НАСАДКА ДЛЯ МЯСА



- 13. Пластиковый толкатель
- 14. Съемный лоток для мяса
- 15. Съемный корпус рабочего блока мясорубки
- 16. Шнек
- 17. Нож
- 18. Решетка 3 мм
- 19. Решетка 5 мм
- 20. Решетка 7 мм
- 21. Кольцевая гайка
- 22. Адаптер насадки для кеббе
- 23. Насадка для кеббе
- 24. Разделитель насадки для колбас
- 25. Насадка для колбас

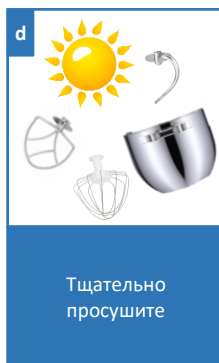
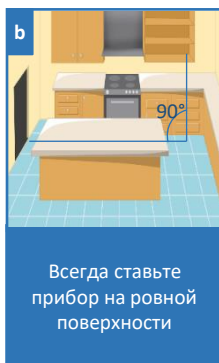
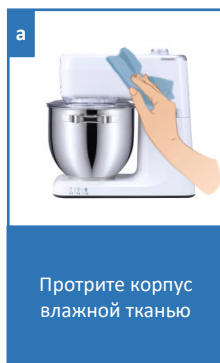
НАСАДКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ



- 26. Толкатель овощерезки
- 27. Корпус овощерезки
- 28. Приводная муфта овощерезки
- 29. Терка для драников
- 30. Терка для шинкования
- 31. Крупная терка
- 32. Мелкая терка
- 33. Кольцевой фиксатор терок

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- 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 сетевой шнур не повреждены.
- Перед первым использованием тщательно промойте и просушите части прибора, которые будут находиться в контакте с продуктами (насадки, чашу, крышку чаши и пр.).



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.

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 чаши.



ВНИМАНИЕ! Используйте комплектные узлы поочередно, соблюдая установленные лимиты времени непрерывной работы для каждой насадки.



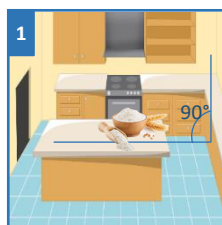
На заметку! Не используйте и не храните насадки грязными. После каждого использования сразу вымойте и просушите использованный узел в соответствии с разделом «ЧИСТКА И УХОД».

РАБОТА С КУХОННОЙ МАШИНОЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УЗЛА ЗАМЕСА СБОРКА ПРИБОРА

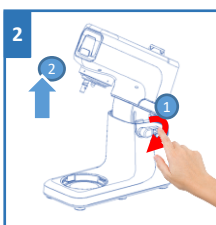
- Установите кухонную машину на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Нажмите на рычаг фиксации и поднимите вверх рабочую часть до фиксации.
- Установите крышку чаши на узел привода насадок до фиксации. Отверстие крышки для подачи продуктов должно находиться с фронтальной стороны (см. описание прибора).
- Установите чашу в гнездо основания, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните против часовой стрелки до упора для фиксации, не прилагая больших усилий.
- Поместите продукты в чашу.
- Выберите необходимую насадку и установите ее на рабочий вал, предварительно нажав на нее вверх вдоль оси привода и повернув на 90° по часовой стрелке.
- Нажав на рычаг фиксации рабочей части, переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение до фиксации.



ВНИМАНИЕ! Паз на насадке должен совпасть со штифтом на валу привода..



Установите
кухонную машину
на ровную
поверхность



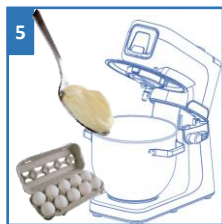
Нажмите на рычаг
фиксации и
поднимите вверх
рабочую часть до
фиксации



Установите
крышку чаши на
узел привода
насадок



Установите чашу в
гнездо основания,
поверните до
упора для
фиксации



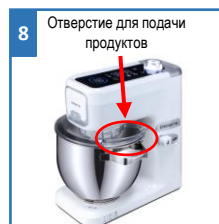
Поместите
продукты в чашу



Выберите насадку
и установите ее на
рабочий вал



Закройте рабочую
часть, опустив
рычаг вниз



Отверстие для подачи
продуктов
должно
находиться с
фронтальной
стороны

**Внимание!**

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



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



Внимание! Если прибор не работает, проверьте правильность подключения к сети и правильность установки съемной декоративной заглушки привода дополнительных насадок. Отсутствие либо повреждение данной заглушки может блокировать работу прибора.



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



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



ВНИМАНИЕ! Узлы прибора изготовлены из пластика и тщательно подогнаны друг к другу. Во избежание повреждения фиксаторов и посадочных мест не применяйте силу при сборке, установке, разборке прибора. Следите за тем, чтобы детали устанавливались в посадочные места без перекосов и надёжно защёлкивались фиксаторами.

ОПИСАНИЕ НАСАДОК ПРИБОРА



Крюк для замешивания теста используется для замешивания тяжелого теста, например, дрожжевого или густого песочного. *(Скорость работы 1-2)*



Насадка для смешивания используется для приготовления жидкого теста, кремов, глазури, майонеза, жидких начинок и соусов. *(Скорость работы 3-6)*



Венчик для взбивания используется для взбивания яичных белков, сливок, для приготовления воздушных кремов, муссов, десертов. *(Скорость работы 7-10)*

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

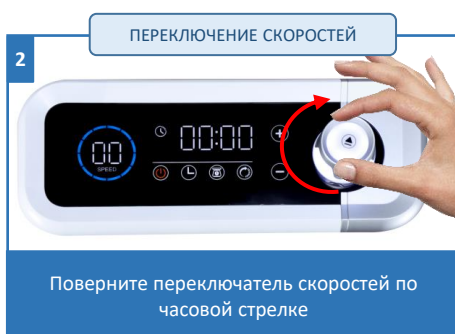
- Для включения прибора, нажмите сенсорную кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на верхней панели.
- Прибор издаст звуковой сигнал.
- Все индикаторы загорятся. Над чашей загорится подсветка (в режиме ожидания подсветка гаснет). Вы можете выключить устройство, нажав кнопку ВКЛ / ВЫКЛ повторно в любой момент во время его работы.



СКОРОСТЬ РАБОТЫ

1-ый метод:

- Поверните переключатель скоростей по часовой стрелке.
- Индикатор символа «весы» и индикатор единицы измерения погаснут, двигатель начнет работать, на табло отразится скорость работы.
- Световое кольцо индикатора скорости работы начнет вращаться по кругу. Чем медленнее скорость, тем медленнее будет подсветка, чем быстрее скорость, тем быстрее вращается подсветка.
- Для увеличения или уменьшения скорости используйте также сенсорные кнопки «+» и «-».
- Для остановки/паузы – нажмите сверху на переключатель скоростей кнопку .
- При работе более 10 минут на максимальной 10-ой скорости прибор отключится самостоятельно. Значение скорости сбросится до «0».



2-ой метод:

- Нажмите сенсорную кнопку управления скоростью 
- Установите желаемую скорость работы нажимая сенсорные кнопки «+» и «-».
- После того, как желаемая скорость работы была установлена, индикатор скорости мигнет 3 раза и прибор начнет работу автоматически. Вы также можете запустить работу прибора кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ.
- Синее световое кольцо дисплея скорости начнет вращаться по кругу, чем медленнее скорость, тем медленнее световое кольцо, чем выше скорость, тем быстрее световое кольцо, таймер времени запустится.
- Для остановки/паузы – нажмите сверху на переключатель скоростей 
- При работе более 10 минут на максимальной 10-ой скорости прибор отключится самостоятельно. Значение скорости сбросится до «0».
- В процессе работы, без нажатия клавиши паузы  нажатие клавиши взвешивания  и таймером  не имеет никакого эффекта. Поэтому рекомендуется сначала нажать на паузу, а затем производить взвешивание или установку таймера.





ВЗВЕШИВАНИЕ

1-ый метод:

ПЕРЕД ВЗВЕШИВАНИЕМ ОСЛАБЬТЕ КРЕПЛЕНИЕ ЧАШИ, ПОВЕРНУВ ЕЕ ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ. ЕСЛИ ЧАША ПЛОТНО ЗАКРЕПЛЕНА, ВЕСЫ РАБОТАТЬ НЕ БУДУТ.

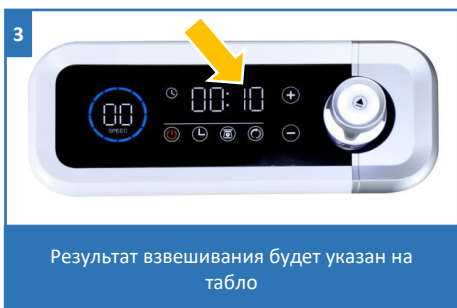
- Для перехода в режим взвешивания, нажмите сенсорную кнопку «Весы»
- Положите продукты в чашу. Результаты взвешивания отобразятся на табло.
- Для выбора единицы веса нажмите сенсорную кнопку «+» или «-» для переключения между единицами веса кг (kg), г (g), фунты (lb), унции (oz).
- Для того, чтобы сбросить результаты взвешивания – нажмите и удерживайте кнопку «Весы» ≈ 2 сек. Табло обнулится. Таким образом, вы по очереди сможете взвесить разные ингредиенты.
- Для продолжения работы **зафиксируйте чашу, поворотом против часовой стрелки**, и нажмите кнопку регулятора скорости, прибор продолжит работу.
- ВНИМАНИЕ! НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ МАШИНУ, НЕ ЗАФИКСИРОВАВ ЧАШУ.**



Для включения прибора, нажмите сенсорную кнопку ВКЛ/ВЫКЛ



Нажмите сенсорную кнопку «Весы»



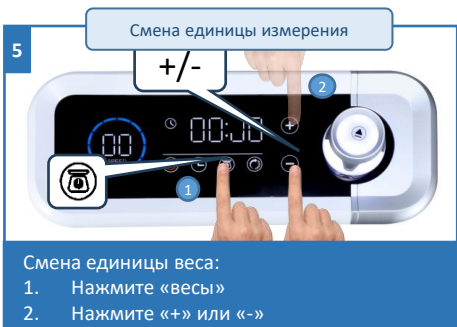
Результат взвешивания будет указан на табло



Сброс тары– удерживайте 2 сек

УДЕРЖИВАЙТЕ ≈ 2 СЕК.

Для сброса значений взвешивания – удерживайте сенсорную кнопку «весы» около 2 сек.



Смена единицы измерения

+/-

Смена единицы веса:

1. Нажмите «весы»
2. Нажмите «+» или «-»



На заметку!

Весы рассчитаны на максимальный вес 5,000 кг.

В случае, если вес взвешиваемых продуктов превышает это значение, на дисплее высветится "----".

2-ой метод:

- Если необходимо произвести взвешивание в процессе приготовления, нажмите на регулятор скорости (▶) переводя прибор в режим паузы. Ослабьте крепление чаши, повернув ее по часовой стрелке. **Во время взвешивания чаша не должна быть зафиксирована.**
- Нажмите сенсорную кнопку «Весы», индикатор весов мигнет 3 раза, весы будут готовы к взвешиванию. Положите продукты в чашу. Результаты взвешивания отобразятся на табло.
- Для продолжения работы **зафиксируйте чашу, поворотом против часовой стрелки**, и нажмите кнопку регулятора скорости, прибор продолжит работу.



ТАЙМЕР

- Установите и включите прибор.
- Если во время работы прибора требуется установить таймер (обратный отсчет), то для этого необходимо перевести прибор в режим «Паузы», нажав сверху на переключатель скоростей (▶)
- Затем нажмите сенсорную кнопку «Таймер» (⌚)
- Символ времени начнет мигать три раза, а затем остановится.
- Чтобы настроить желаемое время, нажмите сенсорную кнопку «+» или «-».
- Шаг изменения времени - 30 секунд.
- Затем снова нажмите сверху на переключатель скоростей (▶) чтобы запустить таймер в обратном отсчете.
- Как только время закончится и таймер покажет «0», машина автоматически выключится.

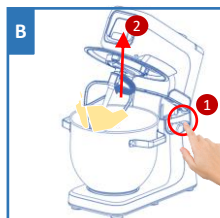


ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ С УЗЛОМ ЗАМЕСА

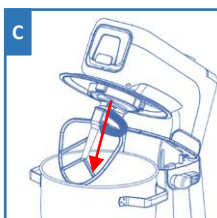
- Нажмите сенсорную кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отключите прибор от сети, вытащив вилку шнура питания из розетки. Дождитесь полной остановки вращения привода.
- Нажмите рычаг фиксации рабочей части и поднимите вверх рабочую часть прибора.
- Снимите насадку с вала, предварительно нажав на нее вверх вдоль оси привода и повернув на 90° против часовой стрелки.
- Снимите крышку чаши с узла привода.
- Освободите чашу, повернув в положение «открытый замок», и снимите ее с основания прибора.



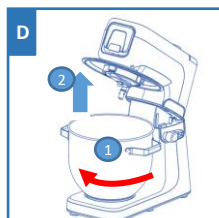
Выключите прибор
сенсорной
кнопкой
ВКЛ/ВЫКЛ



Дождитесь
остановки
привода.
Поднимите
рабочую часть



Снимите насадку с
вала и крышку
чаши с узла
привода



Освободите чашу

РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ



Внимание! Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что прибор отключен от сети.

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.
- Извлеките съемную декоративную заглушку привода дополнительных насадок для мясорубки.
- 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 фиксации 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 2х2х6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.

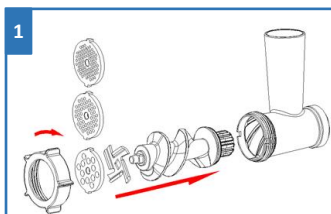


Внимание! Замороженное мясо необходимо предварительно полностью разморозить.

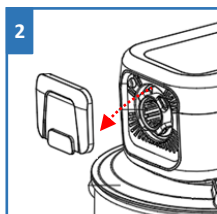
- Положите куски мяса на лоток.
- Поставьте под мясорубку посуду для фарша.
- Подключите прибор к электросети и включите его, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке. Рекомендованная скорость вращения – 3.
- Для увеличения или уменьшения скорости используйте основной переключатель скоростей (II) , а также сенсорные кнопки «+» и «-».
- Для остановки/паузы – нажмите сверху на переключатель скоростей кнопку (II)
- 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.



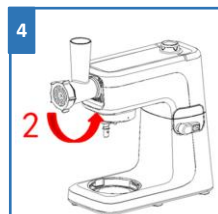
1
Соберите рабочий блок мясорубки, как показано на рисунке



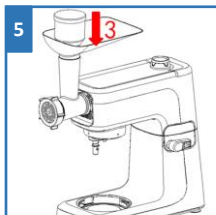
2
Извлеките съёмную декоративную заглушку



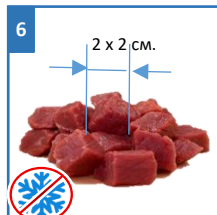
3
Вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



4
Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до фиксации



5
Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока



6
Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



7
Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша



Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте

- 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.

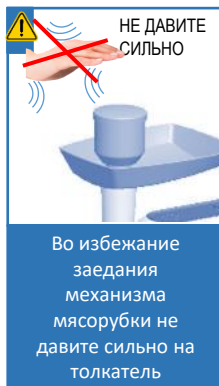
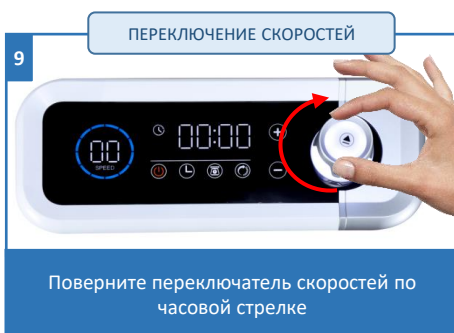
- После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение «0», и отключите его от электросети.
- Отсоедините рабочий блок мясорубки от корпуса прибора (нажав на кнопку освобождения насадок), повернув его на небольшой угол по часовой стрелке. Разберите рабочую голову мясорубки в последовательности,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



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.



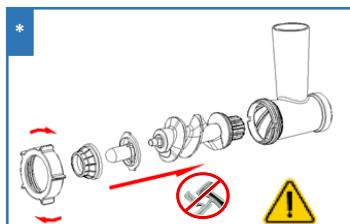
Внимание! Установка ножа и решетки не производится! Не затягивайте туго гайку!

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 “OFF”, 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, повернув его на небольшой угол по часовой стрелке.

СБОРКА ПРИВОДА ДЛЯ КЕББЕ:

- Извлеките съемную крышку разъема для мясорубки.
- Соберите съемную насадку для кеббе.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте собранный съёмный корпус рабочего блока с наибольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.

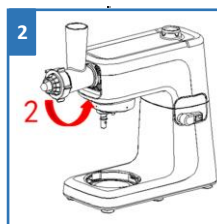
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до фиксации и вертикального расположения раструба.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность.
- По завершении работы, нажмите на кнопку освобождения насадок, отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его на небольшой угол по часовой стрелке. Разберите рабочую голову насадки в последовательности, обратной сборке.
- Промойте и просушите рабочие части насадки.



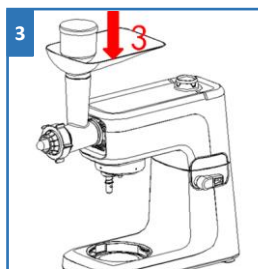
Соберите насадку для кеббе



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



Зафиксируйте, повернув влево против часовой стрелки до фиксации



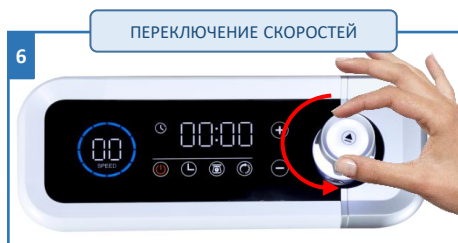
Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его



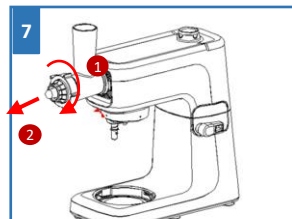
Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки



Для остановки/паузы нажмите  По завершении работы – отключите прибор от сети, разберите мясорубку



По завершении, поверните переключатель скоростей в «0»



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.

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

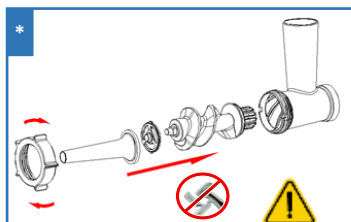


Внимание! Установка ножа и решетки не производится! Не затягивайте туго гайку!

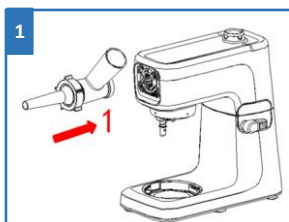
- Снимите переднюю декоративную заглушку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.
- Соберите насадку для колбас и сосисок.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до фиксации и вертикального расположения раструба.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность. Прибор готов к приготовлению колбас.
- 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.
- Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



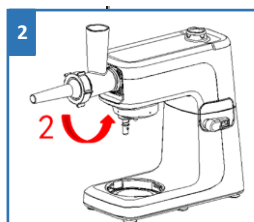
Внимание! Чтобы получить качественную колбасу, не допускайте попадания воздуха при заполнении оболочки.



Соберите насадку для колбас и сосисок



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



Зафиксируйте, повернув влево против часовой стрелки до фиксации



Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его



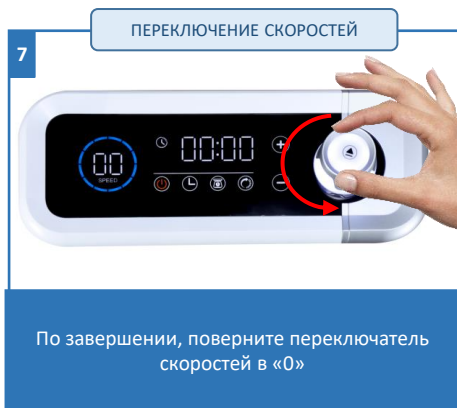
Для колбас используйте натуральную оболочку, выдержав её в тёплой воде 10 мин.



Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел



Для остановки/паузы нажмите По завершении работы – отключите прибор от сети, разберите мясорубку



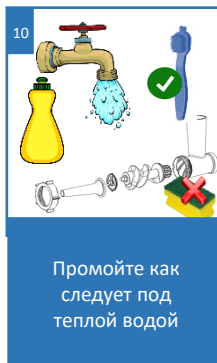
По завершении, поверните переключатель скоростей в «0»



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



Разберите насадку в обратной последовательности



Промойте как следует под тёплой водой



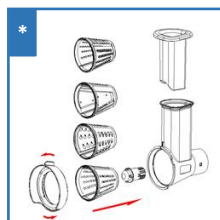
Тщательно просушите

- По завершении работы, нажмите на кнопку освобождения насадок, отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его на небольшой угол по часовой стрелке. Разберите рабочую голову насадки в последовательности, обратной сборке.
- Промойте и просушите рабочие части насадки.

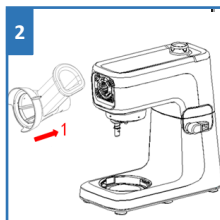
РЕЗКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Овощерезка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

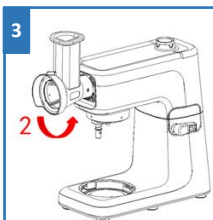
- Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.
 - Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.
 - Терка для драников предназначена для измельчения картофеля.
- Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса овощерезки, 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 фиксации. При правильном положении метка на фиксаторе совпадает с меткой на корпусе.
 - Снимите декоративную заглушку привода мясорубки.
 - Удерживая корпус кухонной машины, вставьте собранную овощерезку с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
 - Зафиксируйте овощерезку, повернув его влево против часовой стрелки до фиксации 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, повернув его на небольшой угол по часовой стрелке, предварительно нажав на кнопку освобождения насадок.
 - Промойте и просушите все части овощерезки (см. раздел «Чистка и уход»).



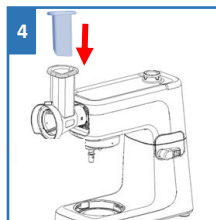
Выберите нужную вам терку и соберите корпус овощерезки



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



Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до фиксации



Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта

5



Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель!

6



Для остановки/паузы нажмите



7

ПЕРЕКЛЮЧЕНИЕ СКОРОСТЕЙ



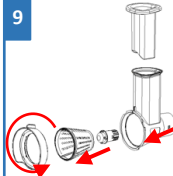
По завершении, поверните переключатель скоростей в «0»

8



1. Нажмите на рычаг фиксации
2. Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его по часовой стрелке

9



Разберите насадку в обратной последовательности

10



Промойте как следует под теплой водой

11



Тщательно просушите

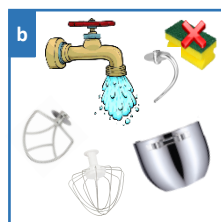
ЧИСТКА И УХОД

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, крюк, насадку для смешивания, венчик для взбивания можно мыть в посудомоечной машине. При этом следует руководствоваться инструкциями к посудомоечной машине и применяемым моющим средствам. **Внимание! Венчик для взбивания имеет пластиковый разъем, в связи с этим температура воды в посудомоечной машине не должна превышать 60°C.**
- 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.



Перед чисткой прибора, отключите его от сети



Использованные насадки и чашу промойте под струей тёплой воды



Тщательно просушите



Чашу и насадки можно мыть в посудомоечной машине

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 МЯСОРУБКИ

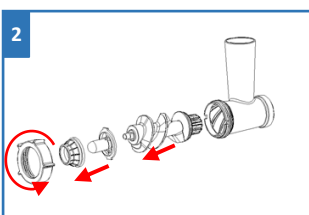
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- **Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины (исключением являются решетки из нержавеющей стали и нож мясорубки, их можно мыть в посудомоечной машине) 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.



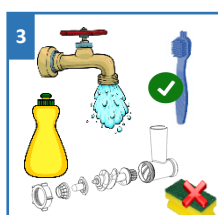
Внимание! Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.



1. Нажмите на рычаг фиксации
2. Отсоедините рабочий блок от корпуса прибора, повернув его по часовой стрелке



Разберите насадку в обратной последовательности



Промойте как следует под теплой водой



Тщательно просушите

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 поможете 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 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Номинальная мощность: 1000 Вт

Максимальная мощность на заблокированном валу: 1600 Вт

Класс защиты – I

Объем чаши: 6 л

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

PKM 1525 – multifunctional kitchen machine household electric trade brand 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, 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 (продукты, имеющие сухожилия, кости, а также лед) измельчать в мясорубке и овощерезке 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



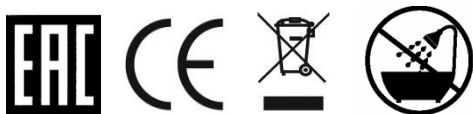
Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.



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: 5 лет

Срок гарантии на изделие: до 60 месяцев

Дата изготовления указана на паспортной табличке на изделии.

Изготовитель:

НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидо, Циси, Провинция Чжэцзян, КНР
MANUFACTURER: NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,
No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC
Произведено в Китае.

На заводе:

ЧЕФТЕК ЭНТЕРПРАЙС КОРПОРЕЙШН
РУМ 01, ФЛОР 10, БИЛДИНГ А, ТАДЖЕН НОУЛЕДЖ ЭНД ИНОВАЦИОН ЦЕНТР, НАНШАН
АРЕА, ШЭНЬЧЖЕНЬ, КИТАЙ
CHEFTEK ENTERPRICE CORPORATION
ROOM 01, FLOOR 10TH, BUILDING A, TAGEN KNOWLEDGE & INNOVATION CENTER, NANSHAN
AREA, SHENZHEN, CHINA

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

ООО "ЭйДжиАй Электроникс", Россия, 115419, г.Москва, улица Орджоникидзе, д. 11,
строение 3, этаж 4 помещение I комната 13.
Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: **Кухонная машина электрическая**

Модель: **PKM 1525**

Настоящая гарантия действует в течение 60 месяцев от подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

Сроки гарантии на компоненты изделия составляют:

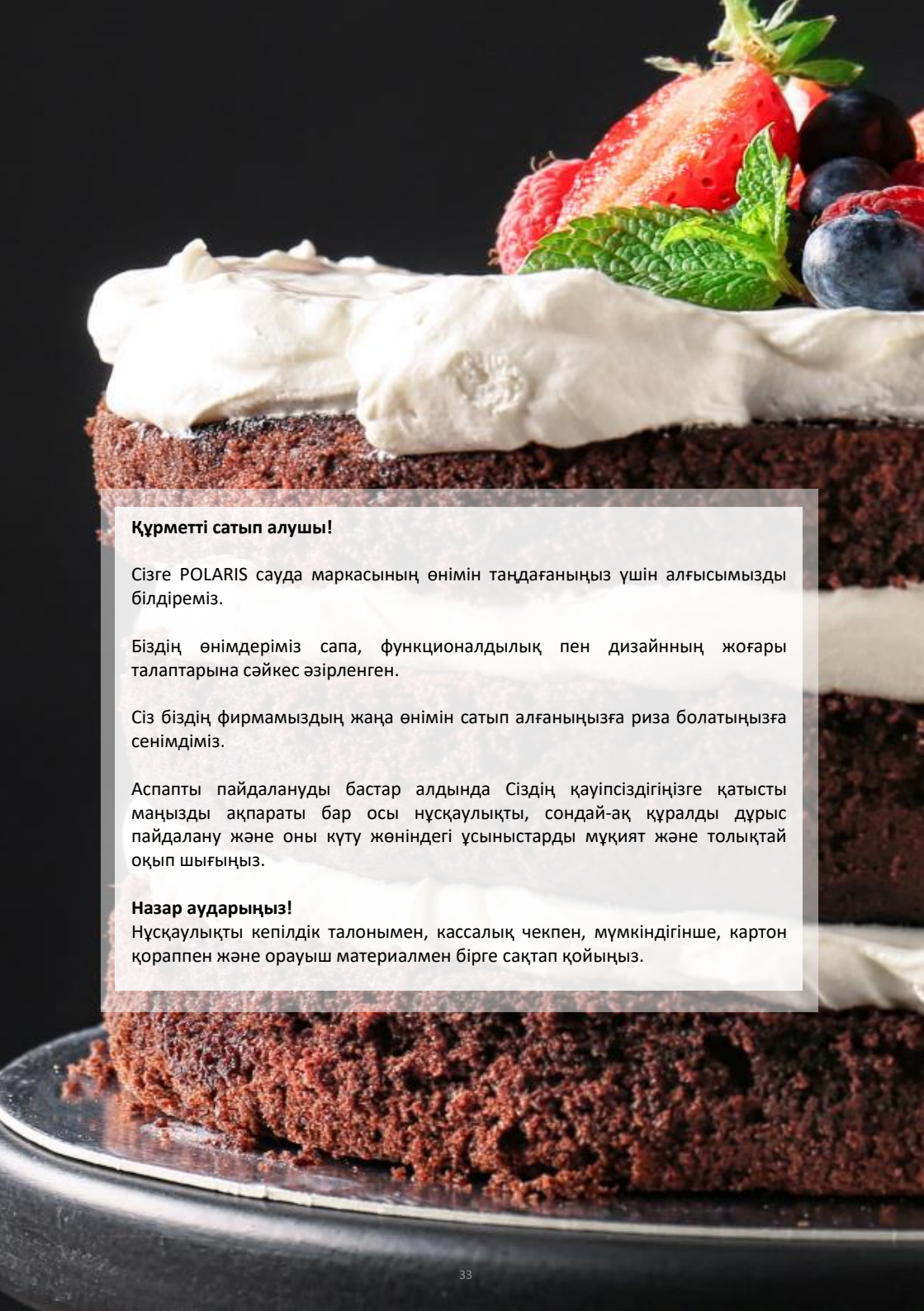
- 60 месяцев на основной рабочий блок с электродвигателем
 - 24 месяца на насадки Мясорубка и Овощерезка
 - 12 месяцев на насадки для взбивания и смешивания и тестомесильный крюк
1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные 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, повлекшего за собой повреждения изделия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, его коммерческой эксплуатации, 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;
 - Естественного износа деталей отделки, аксессуаров, насадок, ножей, сеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами*;
 - повреждений изделия при транспортировке, некорректного его конструкции 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.polaris.ru



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

Жалпы ақпарат	35
Қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқаулар	35
Қауіпсіздік жөніндегі арнайы нұсқаулар	37
Пайдалану саласы	38
Аспаптың сипаты	39
Жиынтықтама	39
Дисплей	39
Бөлшектерге шолу және атаулары	40
Жұмысқа дайындық	42
Жұмыс тәртібі	42
Аспапты функционалы	45
Асүй машинасымен илеу торабын пайдаланғанда жұмыс істеу	43
Ет тартқышпен жұмыс істеу	49
Кеббе дайындау	52
Шұжықтар мен сосискалар дайындау	54
Көкөністер мен жемістерді турау және майдалап турау	56
Тазалау және күтім	58
Сақтау/тасымалдау/өткізу/кәдеге жарату	60
Техникалық сипаттамалары	60
Ақаулықтарды іздеу және жою	61
Сертификаттау туралы ақпарат	62
Кепілді міндеттемелер	63

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулық Polaris көпфункционалды электр асүй машинасының техникалық деректерімен, құрылғысымен, пайдалану және сақтау ережелерімен, **PKM 1525** моделімен (бұдан әрі мәтін бойынша – аспап, ас үй машинасы) танысуға арналған.

ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Құрылғының пайдалануының техникалық қызмет жасау ережелерімен сәйкес келеді: «Анықтамалық пайдалану құрылымдарының техникалық қызметі үшін ережелер».
- Аспап тек мақсаты бойынша пайдаланылуы тиіс.
- Осы аспапты пайдалануды бастар алдында Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият және толығымен оқып шығыңыз.
- Аспапты іске қосар алдында әр кезде оны қарап байқап шығыңыз. Егер аспап пен желілік сым зақымдалса, ешқандай жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз.
- Аспап құлағаннан кейін, көзге көрінетін зақымдану белгілері болса, оны пайдалануға болмайды. Пайдаланар алдында құрал білікті маманмен тексерілуі тиіс.
- Бұл құрал физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе мен білімнің жеткіліксіздігі бар адамдардың (балаларды қоса алғанда), мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда, пайдалануына арналмаған. 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! Аспапты ванналар, шұңғылшалар немесе сүмен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз.

- Ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты дымқыл қолмен ұстамаңыз. 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

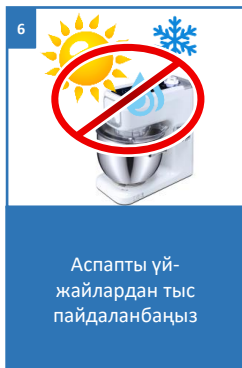
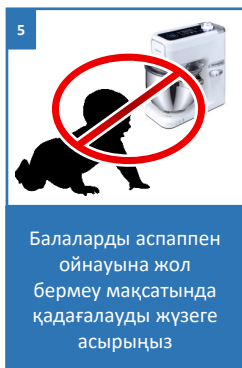


Ешбір жағдайда құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз

- Аспап суға түскен жағдайда, оны тез арада желіден өшіріңіз. Бұл жағдайда қолыңызды суға түсірмеңіз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында, оны білікті маман тексеруі керек.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында, аспапты 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. Аспапты өткір бұрыштарға соғылудан сақтаңыз. Пайдалану аяқталған кезде, құрал сынғанда немесе тазалау кезінде, оны үнемі желіден өшіріңіз.
- Аспапты желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымынан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда, оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Жинақтың құрамына кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану сізді кепілді қызмет көрсету құқығыңыздан айырады.
- Қолданғаннан кейін электр сымын ешқашан аспаптың айналасына орамаңыз, себебі бұл 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 қана 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 өз бетінше бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

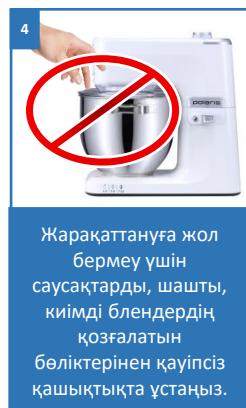
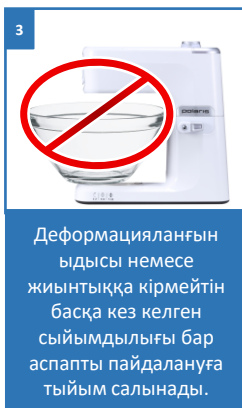
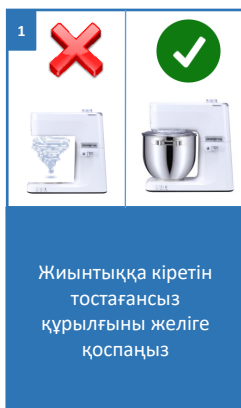


НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Одан әрі кәдеге жарату үшін, оны мамандандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осылай қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ АРНАЙЫ НҰСҚАУЛАР

- Орнатылған тостағаны жоқ аспапты ешқашан желіге қоспаңыз.
- 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 тостағаны 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 істеудің 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:
 - ҚОСУ/ӨШІРУ сенсорлық түймесін басу арқылы аспапты қосыңыз
 - 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.
- Асүй машинасы жұмыс істеп тұрған кезде, тостағанға ұн немесе қант ұнтағын салмаңыз. Осы өнімдерден шығатын шаң, желдету тесіктеріне түсіп, аспапты жарамсыз күйге апаруы мүмкін.
- Бұлғаған кезде өнімдер көлемі көбейеді. Тостағанды жартысынан асырмай толтырыңыз. Азық-түліктің өңделуін ең төмен жылдамдықта бастап, қажет болғанда, оны біртіндеп жоғарылату 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 үшінбұндай өнімдерді жібігенше алдын ала қыздыру қажет.



- Аспапты пайдалану барысында ыдысқа пышақтар, қасықтар, шанышқылар мен басқа асүйлік керек-жарақтар түспегенін қадағалаңыз.
- Пайдалану кезінде аспаптың 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. Саптамаларды ауыстыру үшін, жетектің толық тоқтауын күтіңіз және аспапты желіден ажыратыңыз.
- Саптаманы ауыстырар немесе оны тазартар алдында аспапты ылғи желіден ажыратыңыз.
- Саптамалар мұқият жуылғанын үнемі қадағалап отырыңыз.
- Аспапты суға батырмаңыз.
- Аспап жеткізілімі жиынтықтамасына кірмейтін аксессуарлар мен саптамаларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Бұзылуларды болдырмау үшін, аспапты және оның керек-жарақтарын тоңазытқышқа, тұншапешке 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.

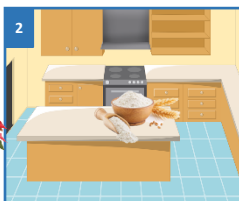
ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

- 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;
 - түнгі және таңғы асқа арналған орындарда.
- Аспап өнеркәсіптік және коммерциялық пайдалануға, сондай-ақ азық-түлік емес өнімдерді өңдеуге арналмаған.
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген мақсатта нәтижесінде туындаған шығын үшін жауапкершілік алмайды.

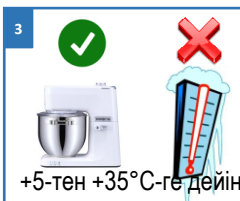
**БАС КҮЙІНДЕ
ҚОСПАҢЫЗ!**



Аспап тек қана тамақ өнімдерін өңдеуге арналған



Аспап тек қана тұрмыстық пайдалануға арналған



+5-тен +35°С-ге дейін
Жұмыс істеуінің ыңғайлы жағдайлары +5°С-тен +35°С дейінгі температурада



Аспапты азық-түліксіз пайдалануға тыйым салынады!

АСПАПТЫҢ СИПАТЫ

Асүйлік электр машинасы сұйық және сусымалы өнімдерді араластыруға, тұздықтарды, сұйық салмаларды, майонез бен десерттерді (шайқалған кілегей, пудингтер, коктейльдер, үлпілдек кремдері, мұстарды) шайқауға арналған бұлағыштың және аспаптың жиынтығына кіретін араластыруға арналған саптаманың көмегімен түрлі консистенциядағы қамырды қамыр илейтін ілмекпен илеуге арналған.

ЖИЫНТЫҚТАМА

1. Асу машинасы
2. Бұлағуға арналған бұлағыш
3. Қамыр илейтін ілмек
4. Араластыруға арналған саптама
5. Ыдыс
6. Ыдыстың қақпағы
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
8. Кепілдік талоны

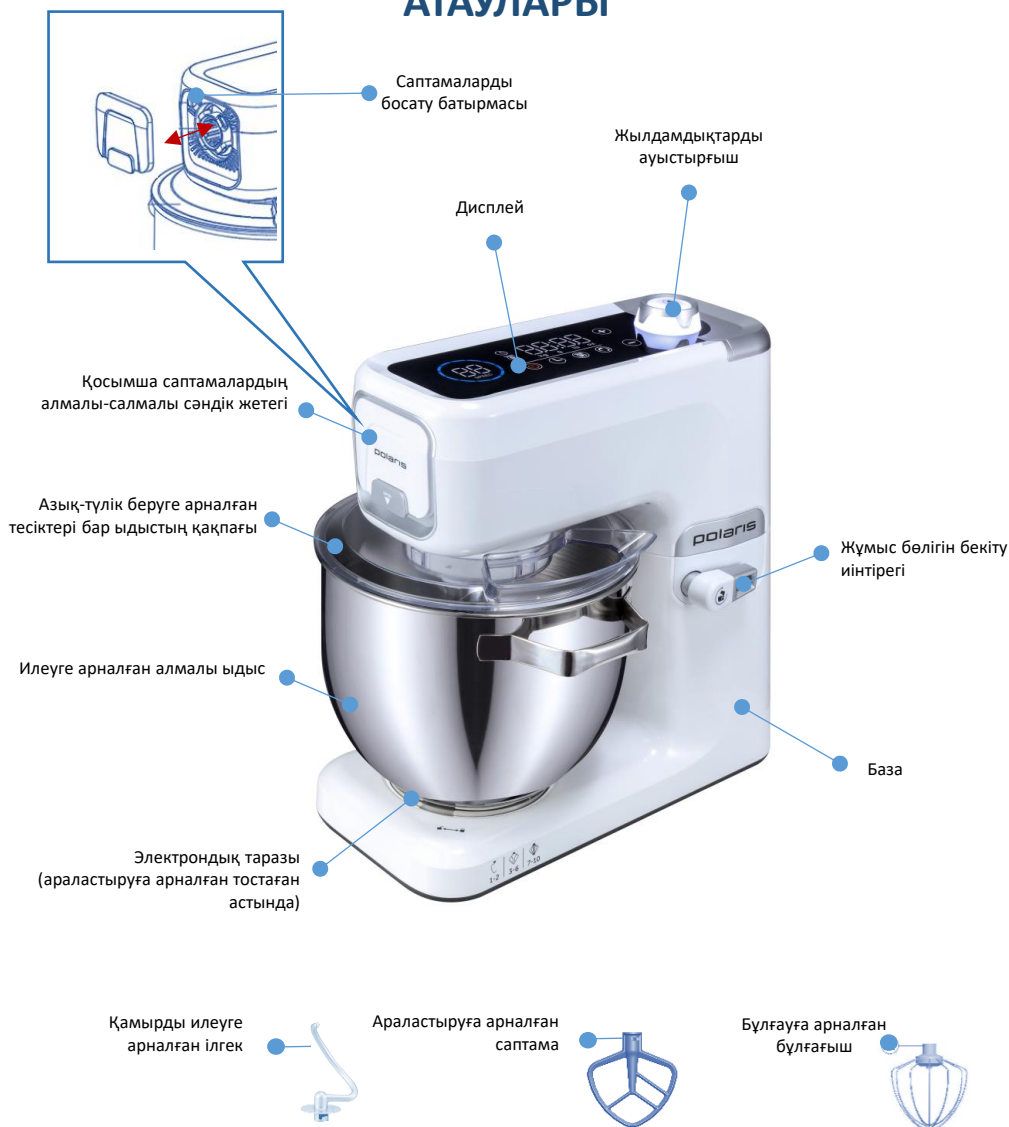
ДИСПЛЕЙ



Ескертпе ретінде!

Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген суреттерде тек қана жалпы, сызбалы кескіндер пайдаланылған.

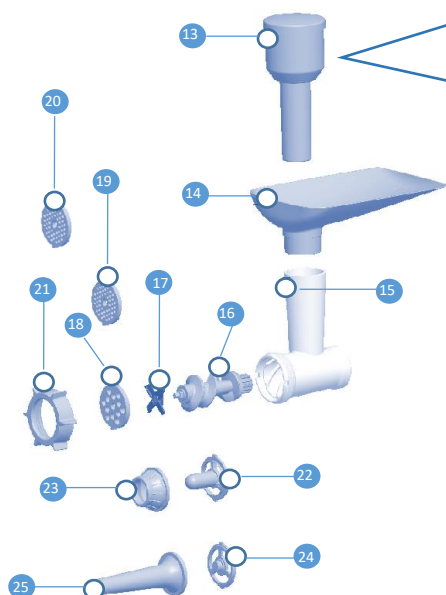
БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ



Ескертпе ретінде!

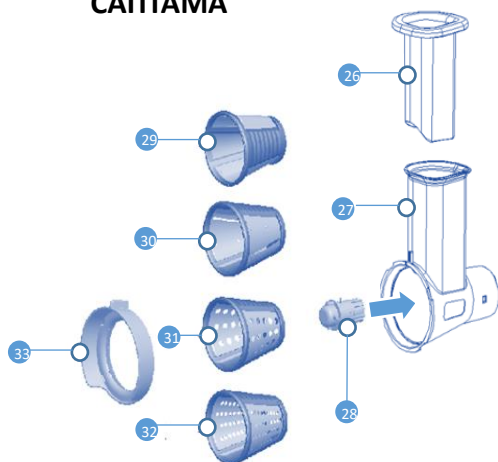
Нақты бұйымның сыртқы көрінісі, дизайны мен түсі иллюстрациялардағы фотолардан ерекшеленуі мүмкін. Суреттер анықтамалық ақпарат ретінде берілген.

ЕТКЕ АРНАЛҒАН САПТАМА



13. Пластик итергіш
14. Етке арналған алмалы-салмалы астау
15. Ет тартқыштың жұмыс блогының алмалы-салмалы корпусы
16. Иірмек
17. Пышақ
18. Тор 3 мм
19. Тор 5 мм
20. Тор 7 мм
21. Сақиналы сомын
22. Кеббеге арналған саптаманың адаптері
23. Кеббеге арналған саптама
24. Шұжықтарға арналған саптаманың бөлгіші
25. Шұжықтарға арналған саптама

КӨКӨНІСТЕРГЕ АРНАЛҒАН САПТАМА



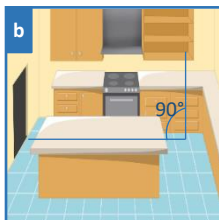
26. Көкөніс кескіш итергіші
27. Көкөніс кескіш корпусы
28. Көкөніс кескіштің жетек муфтасы
29. Драниктерге арналған үккіш
30. Майдалап турауға арналған үккіш
31. Ірі үккіш
32. Ұсақ үккіш
33. Үккіштердің сақиналы бекіткіші

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

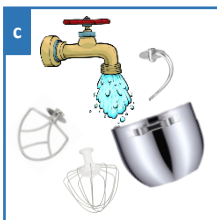
- Аспаптың орауын шешіңіз және жеткізілім жиынтығын тексеріңіз (Жиынтықтылау тарауын қар.).
- Аспаптың барлық бөлшектерінен қаптау материалды және жарнамалық жапсырмаларды алып тастаңыз.
- Аспаптың барлық жиынтықтауыштары мен желілік баусым зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
- Алғашқы пайдаланар алдында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



Корпусты ылғал матамен сүртіп алыңыз



Аспапты ылғи тегіс бетке қойыңыз



1-ші пайдаланар алдында аспаптың бөліктерін жуып-шайыңыз.



Мұқият құрғатыңыз



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

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Асүй машинасын құрастыру алдында, жарақаттануға жол бермеу үшін, аспаптың қуат беру баусымы желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз. Орнаылған тостағаны жоқ аспапты ешқашан желіге қоспаңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Әр саптамаға арналған үзіліссіз жұмыс істеу уақытының белгіленген шектерін сақтай отырып, жиынтықтама тораптарын кезек-кезекпен пайдаланыңыз.



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

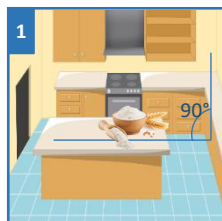
АСҮЙ МАШИНАСЫМЕН ИЛЕУ ТОРАБЫН ПАЙДАЛАНҒАНДА ЖҰМЫС ІСТЕУ

АСПАПАТЫ ЖИНАУ

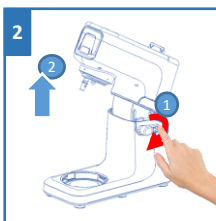
- Асүй машинасын тегіс, таза және құрғақ бетке орнатыңыз.
- Бекіту тұтқасын төмен қарай басыңыз және жұмыс бөлігін бекітілгенге дейін жоғары көтеріңіз
- Тостаған қақпағын саптамалар жетегінің торабына бекітілгенше орнатыңыз. Өнімдерге арналған қақпақтың ашылуы алдыңғы жағында болуы керек (құрылғының сипаттамасын қараңыз).
- 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.
- Қажетті саптаманы таңдап, оны жетек осі бойымен жоғары басып, сағат тілімен 90° бұру арқылы саптаманың жетек жинағында орналасқан жұмыс білігіне орнатыңыз.
- Жұмыс бөлігін бекіту тұтқасын басу арқылы құрылғының жұмыс бөлігін бекітілгенге дейін көлденең күйге келтіріңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Саптамадағы ойық жетек білігіндегі штифтке сәйкес келуі керек..



Асүйлік машинаны
тегіс бетке
орнатыңыз



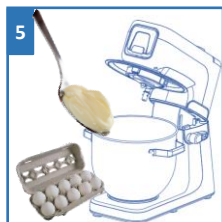
Бекіту тұтқасын
төмен қарай
басыңыз және
жұмыс бөлігін
бекітілгенге дейін
жоғары көтеріңіз



Тостаған қақпағын
қондырмалар
жетегінің
торапына
орнатыңыз



Тостағанды
негіздің ұясына
орнатыңыз, бекіту
үшін тірелгенше
бұраңыз



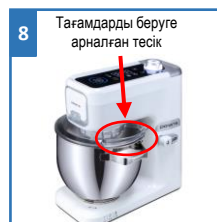
Азық-түлікті
ыдысқа салыңыз



Саптаманы
таңдаңыз және
оны жұмыс білікке
орнатыңыз



Тұтқаны төмен
түсіру арқылы
жұмыс бөлігін
жабыңыз



Өнімдерге
арналған
қақпақтың
ашылуы алдыңғы
жағында болуы
керек



Назар аударыңыз!

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



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



Назар аударыңыз! Егер құрылғы жұмыс істемесе, желіге қосылудың дұрыстығын және қосымша саптамалардың алынбалы сәндік жетек штепселын орнатудың дұрыстығын тексеріңіз. Бұл бітеуіштің болмауы немесе зақымдануы құрылғының жұмысына кедергі келтіруі мүмкін.



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



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



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспаптың торапаты пластиктен жасалған және бір-біріне мұқият орнатылған. Бекіткіштер мен орындықтарға зақым келтірмеу үшін құралды құрастыру, орнату, бөлшектеу кезінде күш қолданбаңыз. Бөлшектер қисаюсыз отырғызу орындарына орналасуын және бекіткіштермен сенімді бекітілуін қадағалаңыз.

АСПАП САПТАМАЛАРЫНЫҢ СИПАТЫ



Қамырды илеуге арналған ілмек ашытқы немесе қалың үгітімелі сияқты ауыр қамырды илеу үшін қолданылады. *(Жұмыс жылдамдығы 1-2)*



Араластыруға арналған саптама сұйық қамырды, кремдерді, сыламаны, майонезді, сұйық салмалар мен тұздықтарды дайындау үшін пайдаланылады. *(Жұмыс жылдамдығы 3-6)*



Бұлғауға арналған бұлғағыш жұмыртқа ақуыздарын, кілегейді бұлғау үшін, үлпілдек кремдерді, мусстарды, десерттерді дайындау үшін пайдаланылады. *(Жұмыс жылдамдығы 7-10)*

АСПАП ФУНКЦИОНАЛЫ

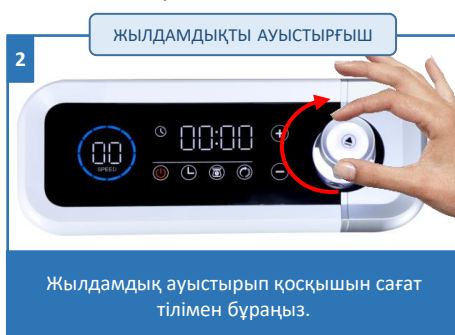
- Аспапты іске қосу үшін үстіңгі панелдегі ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін басыңыз
- Аспап дыбыстық дабыл шығарады.
- Барлық индикаторлар жанады. Тостағанның үстінде артқы жарық жанады (күту режимінде көмескі жарық сөнеді). Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кез келген уақытта ҚОСУ/ӨШІРУ түймесін қайта басу арқылы өшіруге болады.



ЖҰМЫС ЖЫЛДАМДЫҒЫ

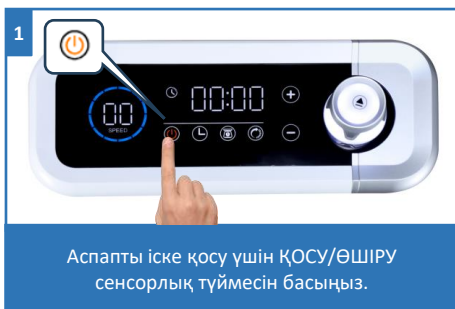
1-ші әдіс

- Жылдамдық ауыстырып қосқышын сағат тілімен бұраңыз.
- "Таразы" таңбасының индикаторы мен өлшем бірлігінің индикаторы сөнеді, қозғалтқыш жұмыс істей бастайды, жұмыс жылдамдығы таблода көрсетіледі.
- Жылдамдық индикаторының жарық сақинасы шеңбер бойымен айнала бастайды. Жылдамдық неғұрлым баяу болса, артқы жарық соғұрлым баяу болады, жылдамдық неғұрлым жылдам болса, артқы жарық соғұрлым тез айналады.
- Жылдамдықты арттыру немесе азайту үшін "+" және "-" сенсорлық түймелерін де қолданыңыз.
- Тоқтату/кідірту үшін - жылдамдық ауыстырғыш түймесін үстінен басыңыз 
- Максималды 10 жылдамдықта 10 минуттан артық жұмыс істегенде, құрылғы өздігінен өшеді. Жылдамдық мәні «0»-ге дейін түседі.



2-ші әдіс:

- Сенсорлық жылдамдықты басқару түймесін басыңыз 
- «+» және «-» сенсорлық түймелерін басу арқылы қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз.
- Қажетті жұмыс жылдамдығы орнатылғаннан кейін жылдамдық индикаторы 3 рет жыпылықтайды және құрылғы автоматты түрде жұмыс істей бастайды. Сондай-ақ, құрылғыны ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі арқылы іске қосуға болады.
- Жылдамдық дисплейінің көк жарық сақинасы шеңбер бойымен айнала бастайды, жылдамдық неғұрлым баяу болса, жарық сақинасы соғұрлым баяу болады, жылдамдық неғұрлым жоғары болса, жарық сақинасы соғұрлым жылдам болады, уақыт таймері іске қосылады.
- Тоқтату/кідірту үшін - жылдамдық ауыстырғыш түймесін үстінен басыңыз 
- Максималды 10 жылдамдықта 10 минуттан артық жұмыс істегенде, құрылғы өздігінен өшеді. Жылдамдық мәні «0»-ге дейін түседі.
- Жұмыс барысында кідірту пернесін баспай, өлшеу  пернесін және таймерді  басу ешқандай әсер етпейді. Сондықтан алдымен кідіртуді басып, содан кейін таймерді өлшеу немесе орнату ұсынылады.



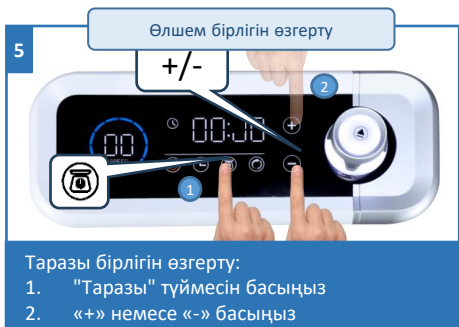
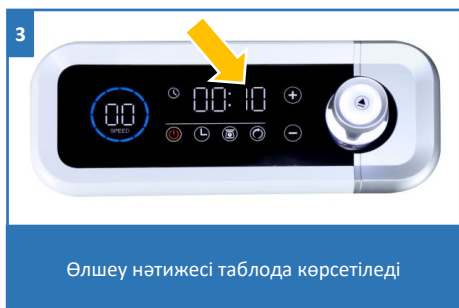


ӨЛШЕУ

1-ші әдіс

ӨЛШЕУ АЛДЫНДА ТОСТАҒАННЫҢ БЕКІТКІШІН САҒАТ ТІЛІМЕН БҰРАП БОСАТЫҢЫЗ. ЕГЕР ТОСТАҒАН МЫҚТАП БЕКІТІЛГЕН БОЛСА, ТАРАЗЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕЙДІ.

- Өлшеу режиміне өту үшін "Таразы" сенсорлық түймесін басыңыз. Индикаторлар 3 рет жыпылықтайды. Таразы өлшеуге дайын болады.
- Азық-түлікті ыдысқа салыңыз. Өлшеу нәтижелері тақтада көрсетіледі.
- Салмақ бірлігін таңдау үшін кг (kg), г (g), фунт (lb), унция (oz) салмақ бірліктері арасында ауысу үшін "+" немесе "-" сенсорлық түймесін басыңыз.
- Өлшеу нәтижелерін қалпына келтіру үшін - "Таразы" түймесін ≈ 2 секунд басып тұрыңыз. Табло нөлденеді. Осылайша сіз әртүрлі ингредиенттерді кезекпен өлшей аласыз.
- Жұмысты жалғастыру үшін **тостағанды сағат тіліне қарсы бұрап бекітіп**, жылдамдықты басқару түймесін басыңыз, құрылғы жұмысын жалғастырады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ТОСТАҒАНДЫ БЕКІТПЕЙ, МАШИНАНЫ ҚОСПАҢЫЗ.**



Ескертпе ретінде!

Таразы максималды салмағы 5,000 кг-ға есептелген.

Егер өлшенетін өнімдердің салмағы осы мәннен асып кетсе, дисплейде "----" көрсетіледі.

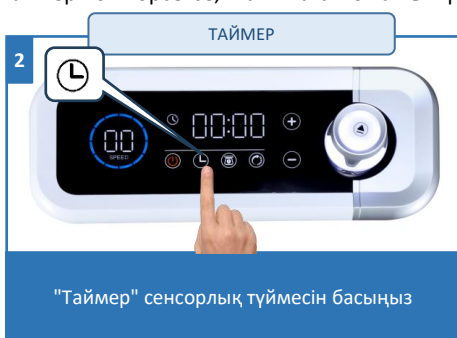
2-ші әдіс:

- Пісіру процесінде өлшеу қажет болса, құрылғыны кідірту режиміне қойып, жылдамдық реттегішін басыңыз. Тостағанды сағат тілімен бұрап босатыңыз. **Во время взвешивания чаша не должна быть зафиксирована.** 
- "Таразы" сенсорлық түймесін басыңыз, таразы индикаторы 3 рет жыпылықтайды, таразы өлшеуге дайын болады. Азық-түлікті ыдысқа салыңыз. Өлшеу нәтижелері тақтада көрсетіледі. 
- Жұмысты жалғастыру үшін тостағанды сағат тіліне қарсы бұрап бекітіп, жылдамдықты басқару түймесін басыңыз, құрылғы жұмысын жалғастырады. 



ТАЙМЕР

- Аспапты орнатыңыз және қосыңыз.
- Егер құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде Таймерді орнату қажет болса (Кері санақ), онда ол үшін жылдамдықты ауыстырғышты жоғарыдан басу арқылы құрылғыны "Кідіріс" режиміне қою керек 
- Содан кейін "Таймер" сенсорлық түймесін басыңыз
- Уақыт белгісі үш рет жыпылықтай бастайды, содан кейін тоқтайды.
- Қажетті уақытты реттеу үшін "+" немесе "-" сенсорлық түймесін басыңыз.
- Уақыттың өзгеру қадамы - 30 секунд. 
- Содан кейін таймерді кері санау үшін жылдамдық қосқышының жоғарғы жағын қайта басыңыз.
- Уақыт аяқталғаннан кейін және таймер "0" көрсетсе, машина автоматты түрде

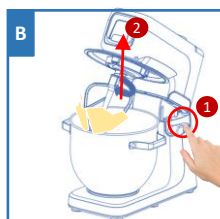


ИЛЕУ ТҮЙІНІМЕН ЖҰМЫС АЯҚТАЛҒАННАН KEЙІН

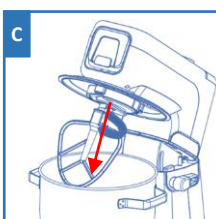
- ҚОСУ/ӨШІРУ сенсорлық түймесін басып, Қуат сымының ашасын розеткадан шығарып, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Жетек айналуы толық тоқтағанын күтіңіз.
- Жұмыс бөлігін бекіту тұтқасын басып, құрылғының жұмыс бөлігін жоғары көтеріңіз.
- Саптаманы біліктен, алдын ала жетек өсінің бойымен оған жоғары қарай баысп және сағат тілінің бағытына қарсы 90°-қа бұрып, шешіп алыңыз.
- Ыдыстың қақпағын жетеке торабынан шешіп алыңыз.
- Тостағанды "ашық құлып" күйіне бұрап босатыңыз және оны құрылғының түбінен алыңыз.



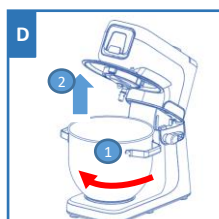
ҚОСУ/ӨШІРУ
сенсорлық
түймесін басу
арқылы аспапты
өшіріңіз



Жетектің толықтай
тоқтауын күтіңіз.
Жұмыс бөлігін
көтеріңіз



Саптаманы
біліктен және
ыдыстың қақпағын
жетек торабынан
шешіп алыңыз



Тостағанды
босатыңыз

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ



Назар аударыңыз! Ет тартқышты жинар алдында жарақатты болдырмау үшін аспап желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ЖИНАҒЫЗ:

- 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, сақиянлы сомынды орнатыңыз және сағат тілінің бағытымен бұрап тастаңыз.
- Қосымша ет тартқыш саптамаларының алынбалы сәндік жетек тығынын алыңыз.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпустағы ұяшыққа кіргізіңіз.
- Жұмыс блогын сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіп, қоңыраудың тік орналасуына дейін 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 блогтың қылтасынан еркін өтетіндей кішкентай кесектерге (шамамен 2x2x6 см) тураңыз.

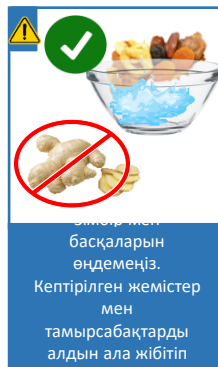
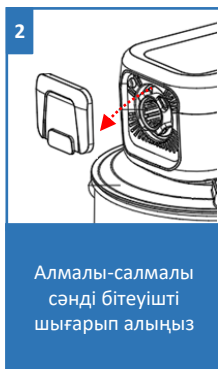


Назар аударыңыз! Тоңазытылған етті алдын ала толық ерітіп алу керек.

- 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. Айналудың ұсынылған жылдамдығы – 3.
- Жылдамдықты арттыру немесе азайту үшін негізгі жылдамдық қосқышын, сондай-ақ "+" және "-" - "сенсорлық түймелерін пайдаланыңыз. (▶)
- Тоқтату/кідірту үшін - жылдамдық ауыстырғыш түймесін үстінен басыңыз
- Етті біртіндеп итере отырып, ет тартқыштан өткізіп алыңыз. Кейбір тағамдарды (▶)
- 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.



- 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.

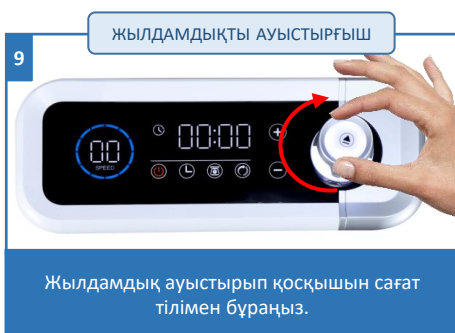
- Жұмыс аяқталғаннан кейін ауыстырып қосқышты «0» жайғасымына ауыстырып, аспапты сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Ет тартқыштың жұмыс блогын құрылғының корпусынан ажыратыңыз (саптамаларды босату түймесін басу арқылы), оны сағат тілімен кішкене бұрышқа бұраңыз. Ет тартқыштың жұмыс батсиегін жинауға қарсы реттілікпен бөлшектеңіз.



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 істемесе, желіге қосылудың дұрыстығын және құрылғының жетек қақпағын дұрыс орнатуды тексеріңіз.



КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

Кеббе – бұл тартылған және қуырылған ет түтікшелерін білдіретін дәстүрлі араб тағамы.

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. Пиязды қуырыңыз және оған ет тартқыштан өткізіліген ет, тұз, дәмдеуіштер мен ұн қосыңыз.

ҚАБЫҚШАҒА 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 саптаманы және кеббеге арналған саптаманың адаптерін орнатыңыз.
5. Жиектегі шығыңқы саптаманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
6. Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.



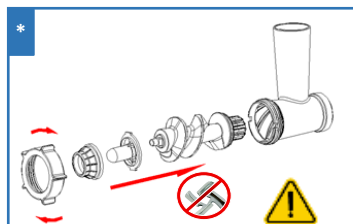
Назар аударыңыз! Пышақты және торды орнату жүргізілмейді! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

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 қосқышты "OFF" күйіне қойып, құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
11. Кеббе саптамасы бар ет тартқыштың жұмыс басын реттілікпен бөлшектеңіз, кері құрастырыңыз және жұмыс блогын құрылғының корпусынан сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап ажыратыңыз.

КЕББЕГЕ АРНАЛҒАН ЖЕТЕКТІ ЖИНАУ

- Ет тартқыш ағытпасының алмалы-салмалы қақпағын алыңыз.
- Кеббеге арналған алмалы-салмалы саптаманы құрастырыңыз.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпустағы ұяшыққа кіргізіңіз.

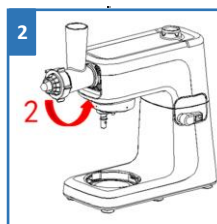
- Жұмыс блогын сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіп, қоңыраудың тік орналасуына дейін бекітіңіз.
- Алмалы-салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін саптамаларды босату түймесін басыңыз, жұмыс блогын құрылғының корпусынан сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап ажыратыңыз. Саптаманың жұмыс бастиегін ретімен, кері құрастыра отырып бөлшектеңіз.
- Саптаманың жұмыс бөліктерін шайыңыз және құрғатыңыз.



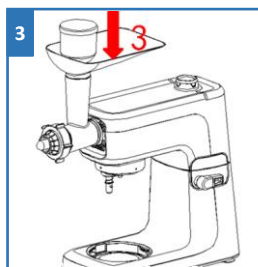
Кеббеге арналған саптаманы құрастырыңыз.



Жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпустың ұяшыққа кіргізіңіз



Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз



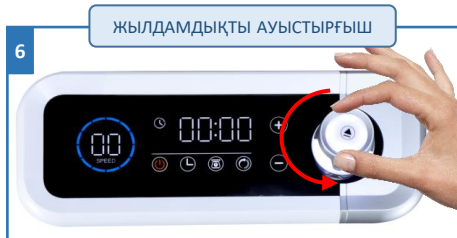
Алмалы-салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан



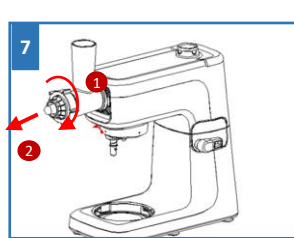
Қабық үшін дайындалған қоспадан түтікшелер дайындаңыз



Тоқтату/кідіріс үшін басыңыз Жұмыс аяқталғаннан кейін - аспапты желіден ажыратыңыз, ет тартқышты бөлшектеңіз



Аяқтағаннан кейін жылдамдық қосқышын "0" күйіне бұраңыз



Жұмыс блогы сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз

ШҰЖЫҚТАР МЕН СОСИСКАЛАР ДАЙЫНДАУ



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

- Етті ет тартқыштан өткізіп, шұжық фаршын дайындаңыз.
- Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз.
- Иірмекке шұжыққа арналған саптаманың бөлгішін, содан кейін шұжық дайындауға арналған саптаманы орнатыңыз. Жиектегі шығыңқы саптаманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
- Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.

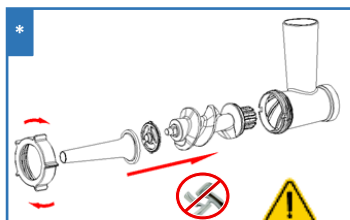


Назар аударыңыз! Пышақты және торды орнату жүргізілмейді! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

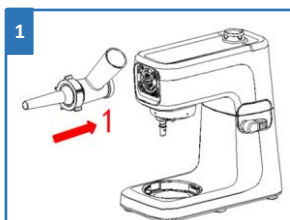
- Ет тартқыштың алдыңғы сәндік жетек қақпағын сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап алыңыз.
- Шұжық пен сосискаларға арналған саптаманы жинаңыз.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпусқағы ұяшыққа кіргізіңіз.
- Жұмыс блогын сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіп, қоңыраудың тік орналасуына дейін бекітіңіз.
- Алмалы-салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз. Аспап шұжық дайындауға дайын.
- Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз. Жұмсарған қабықты саптамаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
- Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны саптамадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны сулаңыз.



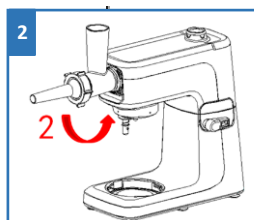
Назар аударыңыз! Сапалы шұжық алу үшін қабықты толтырғанда ауаның кіруіне жол бермеңіз.



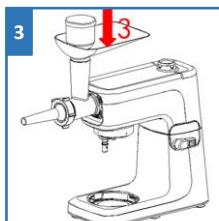
Шұжық пен сосискаларға арналған саптаманы жинаңыз



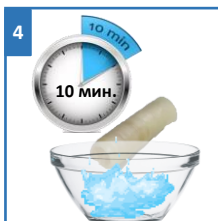
Жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпусқағы ұяшыққа кіргізіңіз



Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз



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



Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз.



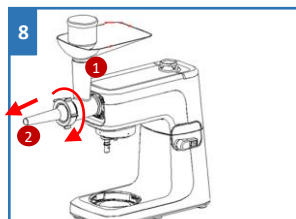
Жұмсарған қабықты саптамаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.



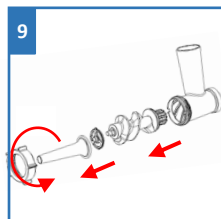
Тоқтату/кідіріс үшін басыңыз
Жұмыс аяқталғаннан кейін - аспапты желіден ажыратыңыз, ет тартқышты бөлшектеңіз



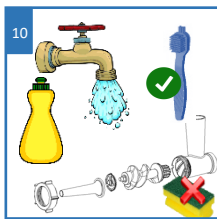
Аяқтағаннан кейін жылдамдық қосқышын "0" күйіне бұраңыз



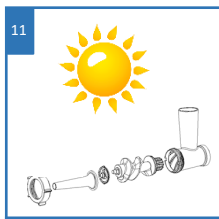
Жұмыс блогы сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз



Саптаманы кері ретпен бөлшектеңіз



Жылы сумен жақсылап шайыңыз



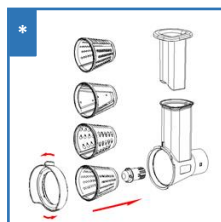
Мұқият құрғатыңыз

- Жұмысты аяқтағаннан кейін саптамаларды босату түймесін басыңыз, жұмыс блогын құрылғының корпусынан сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап ажыратыңыз. Саптаманың жұмыс бастиегін ретімен, кері құрастыра отырып бөлшектеңіз.
- Саптаманың жұмыс бөліктерін шайыңыз және құрғатыңыз.

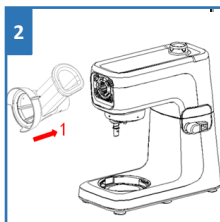
КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ ТУРАУ ЖӘНЕ МАЙДАЛАП ТУРАУ

Көкөніс турағыш саптама азық-түлік өнімдерді ұнтақтауға арналған қосымша айлабұйым ретінде пайдаланылады.

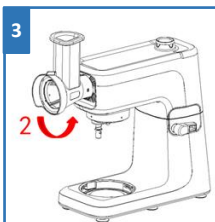
- Ірі және ұсақ үккіш ірімшікті, сәбізді, балдыркөкті, піскен қызылшаны және т. б. ұнтақтауға арналған.
 - Майдалап турауға арналған үккіш көкөністерді тілімшелеп турау үшін керек.
 - Драниктерге арналған үккіш картопты ұсақтауға арналған.
- Сізге қажетті үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыш корпусының ішіне орнатыңыз, үккіш негізіндегі пішімді тесікті көкөніс турағыштың жетекші білігінің оймакітелерімен қиыстырыңыз.
 - Көкөніс кескіштің корпусына сақиналы үккіш бекіткішті корпустың белгіге қатысты оңға қарай сәл бұрышымен орнатыңыз және оны бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз. Дұрыс жайғастырғанда бекіткіштегі белгі корпустың белгімен қиысады.
 - Ет тартқыштың сәндік жетек қақпағын алыңыз.
 - Асүй машинасының корпусын ұстап тұрып, жиналған көкөніс кескішті корпустың ұясына сәл оңға еңкейтіп салыңыз.
 - Көкөніс кескішті сағат тіліне қарсы солға бұрап бекітіп, қоңыраудың тік орналасуына дейін бекітіңіз.
 - Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз. Құрал пайдалануға дайын.
 - Ірі азық-түлікті ұсақ кесектерге тураңыз, олар көкөніс турағыштың 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 кескішті ретімен, кері құрастырумен бөлшектеңіз және босату түймесін басқаннан кейін оны сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап, көкөніс кескіштің корпусын құрылғының корпусынан ажыратыңыз.
 - Көкөніс кескіштің барлық бөліктерін шайыңыз және құрғатыңыз ("Тазалау және күтім" бөлімін қараңыз).



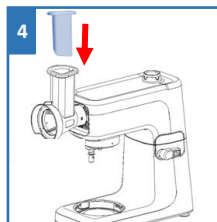
Сізге керек үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыштың корпусын жинаңыз.



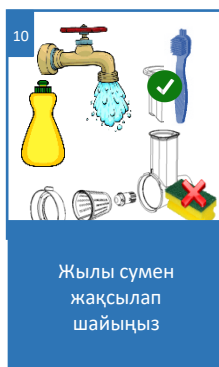
Көкөніс турағыштың алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпустың ұяшыққа кіргізіңіз.



Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз.



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



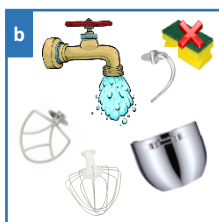
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

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 саптамаларға күтім жасау үшін қажақ материалдарды және органикалық ертікіштерді қолданбаңыз.
- Пайдаланылған саптамаларды және тостағанды, ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланып, жылы су ағынымен жұмсақ ысқышпен немесе қылшақты щеткамен жуыңыз. Таза жылы сүмен шайыңыз.
- Илеу ыдысын, ілгекті, араластырғыш саптаманы, шайқау шайқағышты ыдыс жуғышта жууға болады. Бұл ретте ыдыс жуатын машинаның және қолданылатын жуғыш құралдардың нұсқаулықтарын басшылыққа алу қажет.
- Аспап корпусын және жетек торабын жұмсақ ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Аспаптың барлық бөліктерін құрғақ шүберекпен сүртіп алыңыз немесе ауада мұқият кептіріңіз.
- Құрылғыны жиналған түрінде сақтауға болады.



Аспапты тазартар алдында, оны желіден ажыратыңыз



Пайдаланылған саптамаларды және тостағанды жылы су ағынымен шайыңыз



Мұқият құрғатыңыз



Тостаған мен саптамаларды ыдыс жуғышта жууға болады

КӨКӨКНІС ТҰРАҒЫШТЫ ТАЗАЛАУ

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

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ТАЗАЛАУ

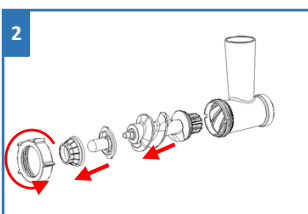
- Ет тартқышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Азық-үлікпен жанасатын бөлшектерді жылы сабынды сумен жуыңыз. Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Ет тартқыштың бөлшектеріне күтім жасау үшін ыдыс жуғыш машиналарды (тот баспайтын болаттан жасалған торлар мен ет тартқыштың пышағын қоспағанда, оларды ыдыс жуғышта жууға болады) және күшті сілтілерге негізделген құрамдарды пайдалануға тыйым салынады.
- Қазақ, 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.



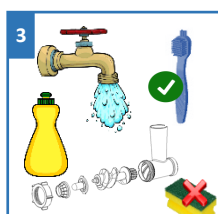
Назар аударыңыз! Пышақты шешіп алғанда және оны жуғанда сақ болыңыз, ол өте өткір.



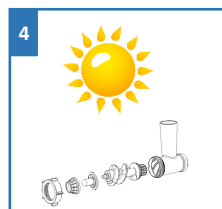
1. Бұғаттан шығару тұтқасын басыңыз
2. Жұмыс блогы сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз



Саптаманы кері ретпен бөлшектеңіз



Жылы сумен жақсылап шайыңыз



Мұқият құрғатыңыз

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 аспаптары нақты түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалданады. Аспапты тасымалдағанда, зауыттық түпнұсқа қаптаманы 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 Қазақстан Республикасы Экологиялық кодексінің және қолданыстағы санитарлық нормалар мен қағидалардың талаптарына сәйкес кейіннен кәдеге жаратыла отырып, міндетті түрде жиналуға жатады.



ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеуі: ~220 – 240 В

Жиілігі: ~50 Гц

Номиналдық қуаты: 1000 Вт

Құлыпталған біліктің максималды қуаты: 1600 Вт

Қорғау сыныбы - I

Ыдыс көлемі: 6 л

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

PKM 1525 – 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
	Электрқорек 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.	Құрылғыны өшіріңіз, айырды розеткадан шығарыңыз және құрылғыны 30 минут бойы толық суытыңыз.
Тамақты өңдегенде аспаптың қатты дірілі сезінеді	Қамыр тым қою Тым қатты азық-түлік.	Өнімге бір ас қасық су қосыңыз. Қатты өнімдерді (сіңірлері, сүйектері, сондай-ақ мұзы бар өнімдерді) ет тартқышта және көкөніс кескіште 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



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

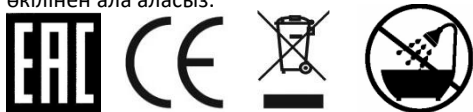


Сіздің құралды пайдалану кезінде өрттің, электрлік токпен зақымдану немесе жарақат алу қаупінің, сонымен қатар оның сынуының алдын алу үшін осы құралмен жұмыс кезіндегі сақтықтың негізгі шараларын, сонымен қатар электр құралдарымен жұмыс кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқауларды сақтаңыз.

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:

5 жыл

Бұйымға берілетін кепілдік мерзім:

60 айға дейін

Дайындалған күні бұйымдағы паспорттық тақтайшада көрсетілген.

Дайындаушы:

НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Циси, Чжэцзян Провинциясы, ҚХР
MANUFACTURER: NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,
No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC
Қытайда өндірілген.

Зауытта:

ЧЕФТЕК ЭНТЕРПРАЙС КОРПОРЕЙШН
РУМ 01, ФЛОР 10, БИЛДИНГ А, ТАДЖЕН НОУЛЕДЖ ЭНД ИНОВАЦИОН ЦЕНТР, НАНШАН
AREA, ШЭНЬЧЖЕНЬ, ҚЫТАЙ
CHEFTEK ENTERPRICE CORPORATION
ROOM 01, FLOOR 10TH, BUILDING A, TAGEN KNOWLEDGE & INNOVATION CENTER, NANSHAN
AREA, SHENZHEN, CHINA

Импорттаушы және өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі

Уәкілетті өкілі:

"ЭйДжиАй Электроникс" ЖШҚ, Ресей, 115419, Мәскеу қ., Орджоникидзе көшесі, 11-үй,
3-құрылыс, 4-қабат I-үй-жай 13-бөлме.

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

КЕПІЛДІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: **Асүй электрлік машинасы**

Модель: **PKM 1525**

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 60 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

Өнімнің компоненттеріне кепілдік беру мерзімі:

- Электр қозғалтқышы бар негізгі жұмыс блогына 60 ай
 - Ет тартқыш пен Көкөніс кескішке 24 ай.
 - 12 ай шайқауға және араластыруға арналған саптамалар мен қамыр илейтін Ілмек
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:
 - бұйымның зақымдалуына, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік әрекеті өнімдерінің бұйым ішіне түсуіне әкеп соққан химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету;
 - бұйымды оның тікелей мақсатынан тыс пайдаланудан, оны коммерциялық пайдаланудан, сондай-ақ пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптары мен қауіпсіздік техникасы ережелерін бұза отырып, бұйымды орнату мен пайдаланудан көрінетін дұрыс пайдаланбау;
 - 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;
 - Пайдалану мерзімі шектеулі әрлеу бөлшектерінің, аксессуарлардың, саптамалардың, пышақтардың, торлардың және өзге де бөлшектердің табиғи тозуы;
 - Авторизацияланған сервистік орталықтары* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар бұйымды жөндеуінен;
 - бұйымның конструкциясымен модификациясымен немесе дербес жөндеуімен дұрыс емес тасымалдау кезінде бұйымның зақымдануы.
 4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, дайындаушы 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!! Дайындаушы 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 авторланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

*Авторланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: www.polaris.ru

