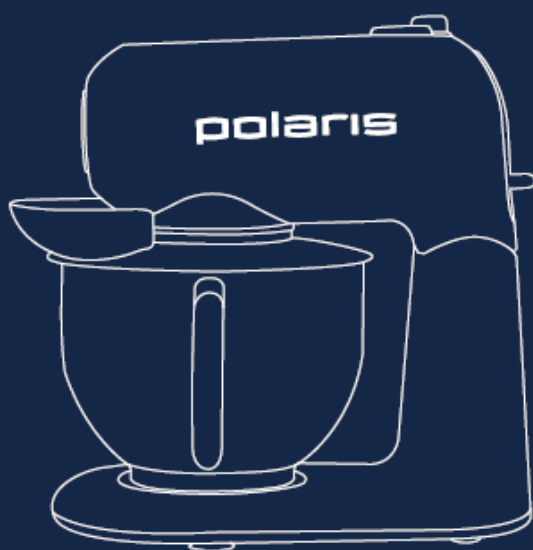


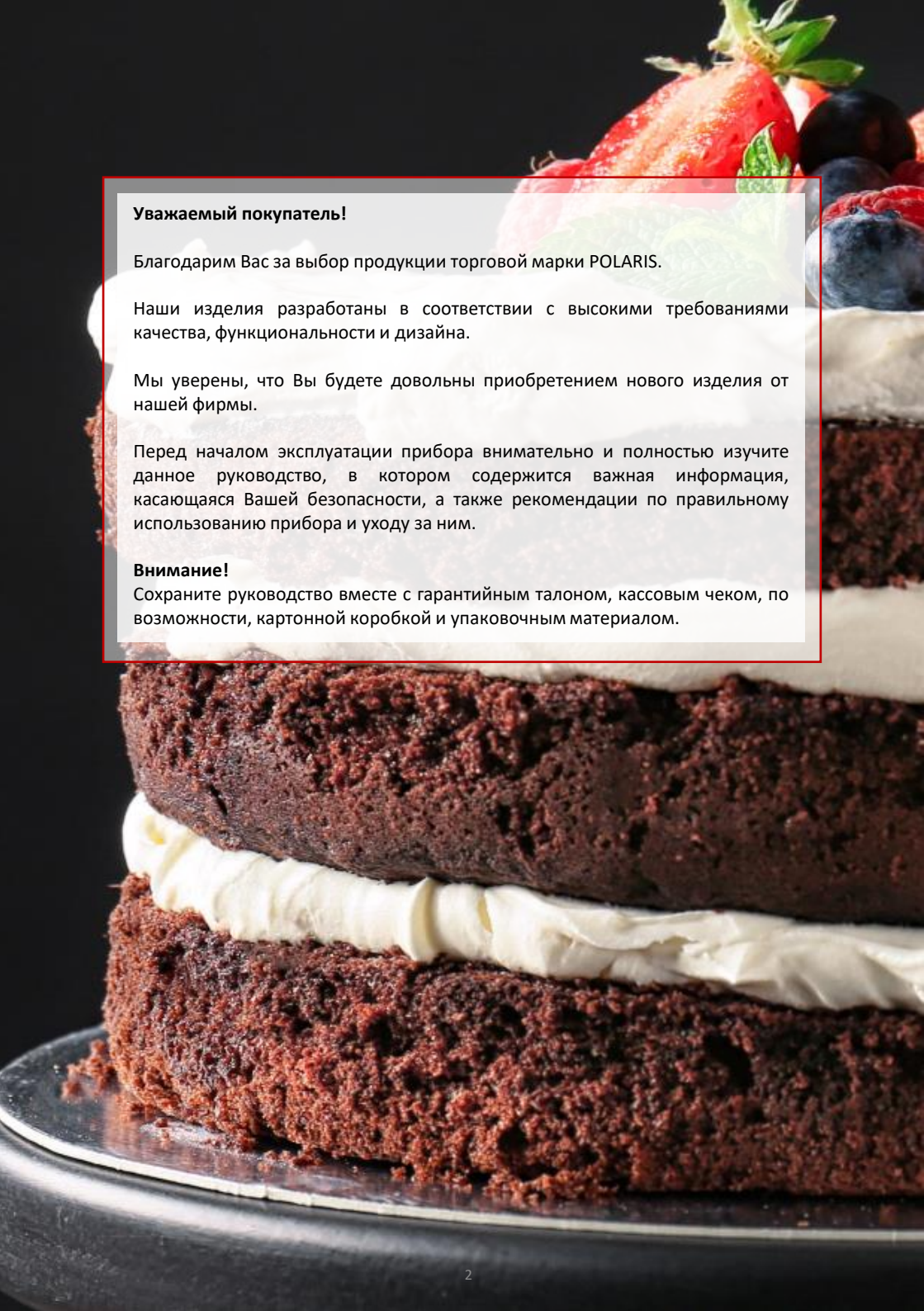
polaris

since 1995



PKM 2203L

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
Обзор и наименование деталей	9
Подготовка к работе и эксплуатация прибора	11
Порядок работы	11
Сборка прибора	12
Описание насадок прибора	13
Включение прибора	14
Добавление ингредиентов и смена насадок	15
После окончания работы	16
Работа с мясорубкой	16
Приготовление кеббе	19
Приготовление колбас и сосисок	21
Резка и шинковка овощей и фруктов	23
Соковыжималка	24
Чистка и уход	26
Хранение/транспортировка/реализация/утилизация	28
Технические характеристики	28
Поиск и устранение неисправностей	29
Информация о сертификации	30
Гарантийные обязательства	31

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения многофункциональной электрической кухонной машины POLARIS, модель РКМ 2203L (далее по тексту – прибор, кухонная машина).

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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



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

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



1
Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям



2
Защищайте прибор от любых ударов



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

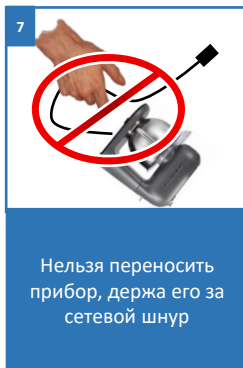
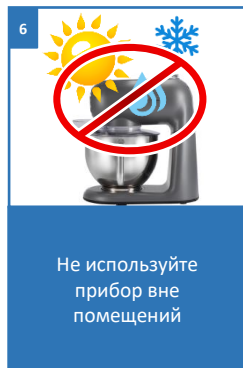
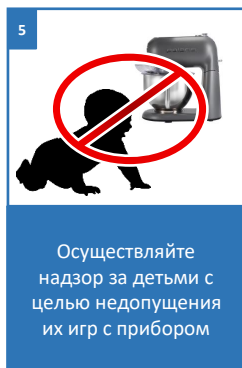


4
Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости

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



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

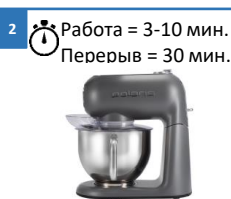


СПЕЦИАЛЬНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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



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



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



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



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

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



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

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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



1
Прибор предназначен для обработки только пищевых продуктов



2
Прибор предназначен только для бытового использования



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

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ ПУСТЫМ!



4
Использование прибора без продуктов запрещено!

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

КОМПЛЕКТАЦИЯ

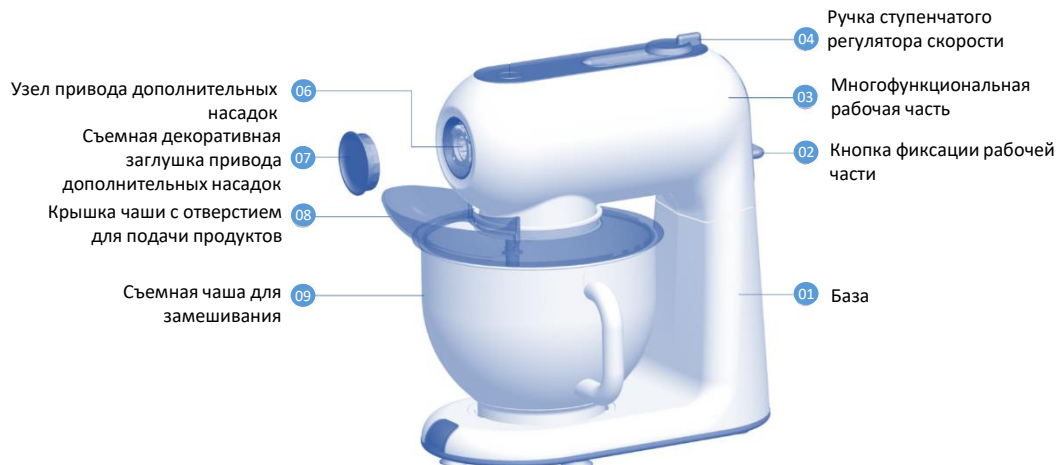
Кухонная машина	Мерный стаканчик
Венчик для взбивания	Корпус овощерезки
Тестомесильный крюк	Приводная муфта овощерезки (установлена в корпусе овощерезки)
Насадка для смешивания	Терка для драников
Чаша	Терка для шинкования
Крышка чаши	Крупная терка
Толкатель	Мелкая терка
Съёмный лоток для мяса	Кольцевой фиксатор терок
Съемный корпус рабочего блока	Толкатель овощерезки
Шнек	Адаптер насадки для кеббе
Нож	Насадка для кеббе
Решетка 3 мм	Насадка для колбас
Решётка 5 мм	Разделитель насадки для колбас
Решётка 7 мм	Щеточка для чистки
Кольцевая гайка	Руководство по эксплуатации
Соковыжималка (в сборе)	Гарантийный талон
Фильтр с большими отверстиями	



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

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

ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



Крюк для замешивания теста



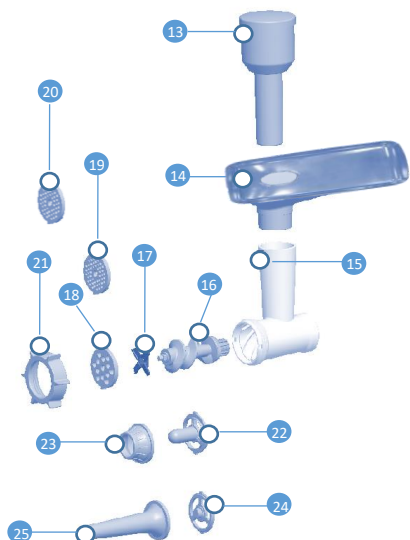
Насадка для смешивания



Венчик для взбивания

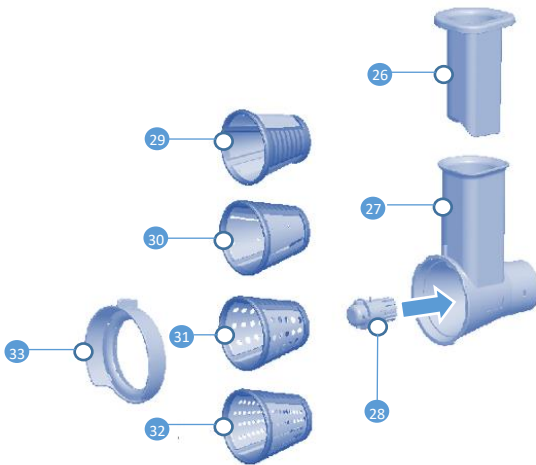


НАСАДКА ДЛЯ МЯСА



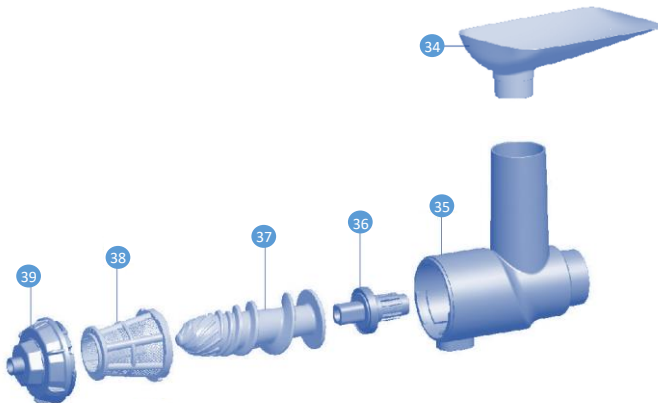
13. Пластиковый толкатель
14. Съемный лоток для мяса
15. Съемный корпус рабочего блока мясорубки
16. Шнек
17. Нож
18. Решетка 3 мм
19. Решетка 5 мм
20. Решетка 7 мм
21. Кольцевая гайка
22. Адаптер насадки для кеббе
23. Насадка для кеббе
24. Разделитель насадки для колбас
25. Насадка для колбас

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

СОКОВЫЖИМАЛКА

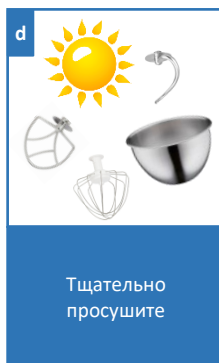
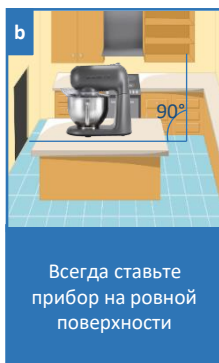
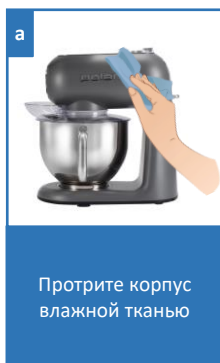


- 34. Съёмный лоток
- 35. Съёмный корпус рабочего блока
- 36. Коннектор
- 37. Шнек
- 38. Фильтр соковыжималки
- 39. Передняя крышка
- 40. Мерный стакан
- 41. Чистящая щетка



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел Комплектация).
- Удалите упаковочный материал и рекламные наклейки со всех деталей прибора.
- Убедитесь в том, что все комплектующие прибора и 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 и закрепленной чаши.



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



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

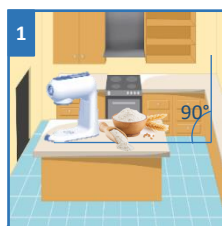
РАБОТА С КУХОННОЙ МАШИНОЙ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ УЗЛА ЗАМЕСА

СБОРКА ПРИБОРА

- Установите кухонную машину на ровную, чистую и сухую поверхность.
- Нажмите на кнопку фиксации и поднимите вверх рабочую часть до фиксации.
- Установите крышку чаши на узел привода насадок. 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 по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий.
- Поместите продукты в чашу.
- Выберите необходимую насадку и установите ее на рабочий вал, расположенный на узле привода насадок.



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



1
Установите
кухонную машину
на ровную
поверхность



2
Нажмите на
кнопку фиксации и
поднимите вверх
рабочую часть до
фиксации



3
Установите
крышку чаши на
узел привода
насадок



4
Крышка чаши
успешно
установлена!



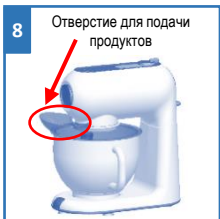
5
Установите чашу в
гнездо основания,
поверните по
часовой стрелке
до упора для
фиксации



6
Поместите
продукты в чашу



7
Выберите насадку
и установите ее на
рабочий вал



8
Отверстие крышки
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.

- Нажав на кнопку фиксации рабочей части, переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение до фиксации.



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



Смена насадки

9

Для смены насадки - поверните насадку по часовой стрелке на 90° для фиксации



10

Нажмите кнопку фиксации и приведите рабочую часть в горизонтальное положение



11

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



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



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



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

ОПИСАНИЕ НАСАДОК ПРИБОРА



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



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



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

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

- Полностью размотайте сетевой шнур прибора.
- Вставьте вилку в розетку, убедившись, что регулятор скорости находится в положении «OFF».
- Кухонная машина имеет 6-ступенчатый регулятор скорости.
- Включите прибор, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке.



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



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



ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ!

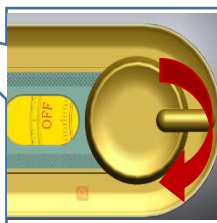
Использовать при замесе теста больше 1 кг муки не рекомендуется.



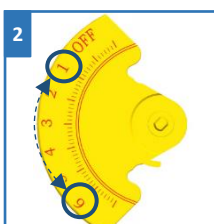
ОСТОРОЖНО! Во избежание механической поломки не поворачивайте ручку регулятора дальше крайних обозначенных положений.



1
Установите регулятор скорости в положение «OFF»



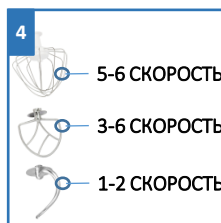
2
Положение «OFF» регулятора скорости



3
Кухонная машина имеет 6-ступенчатый регулятор скорости



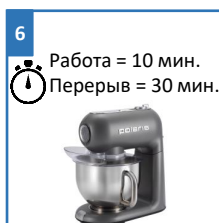
4
Включите прибор, повернув ручку регулятора скорости по часовой стрелке



5
1. Венчик для взбивания – макс. скорость
2. Остальные насадки – см. на иллюстрации



6
ВНИМАНИЕ!
Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе



7
Прибор не рассчитан на продолжительную работу.
Время непрерывной работы 10 мин., перерыв 30 мин.

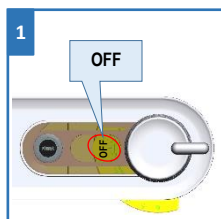
ДОБАВЛЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ И СМЕНА НАСАДОК

- Выключите прибор, переведя ручку регулятора скорости в положение «OFF». Отключите прибор от сети, вытащив вилку шнура питания из розетки.
- Дождитесь полной остановки привода.
- Нажмите кнопку фиксации поворотного шарнира рабочей части и поднимите рабочую часть вверх до фиксации.
- Замените насадку.
- При необходимости добавьте ингредиенты в чашу.
- Нажав на кнопку фиксации рабочей части, переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение. При этом должен прозвучать характерный щелчок.
- Подключите прибор к сети, включите его, установив нужную скорость регулятором.
- **ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОРА ДЛЯ ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНОЕ ОТВЕРСТИЕ В КРЫШКЕ ЧАШИ.**

ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ НАСАДКАМИ!

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

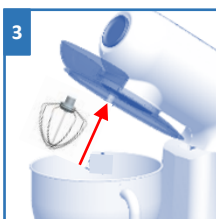
Никогда не снимайте чашу при включенном в сеть приборе, это может быть травмоопасно!



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



2
Дождитесь остановки привода. Поднимите рабочую часть



3
Замените насадку. При необходимости добавьте ингредиенты



4
Переведите рабочую часть прибора в горизонтальное положение



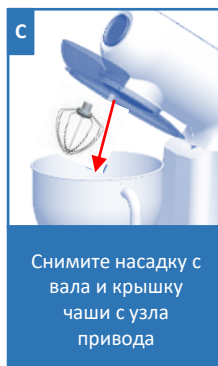
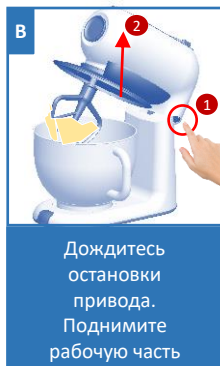
5
Во время работы для добавления ингредиентов используйте только спец. отверстие в крышке



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

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

- Установите ручку регулятора скорости в положение «OFF» и отключите прибор от сети, вытащив вилку шнура питания из розетки. Дождитесь полной остановки привода.
- Нажмите кнопку 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 против часовой стрелки, и снимите ее с основания прибора.



РАБОТА С МЯСОРУБКОЙ



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

СОБЕРИТЕ МЯСОРУБКУ:

- Извлеките съемную декоративную заглушку разъема для мясорубки.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съемный 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.
- 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.

- 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.

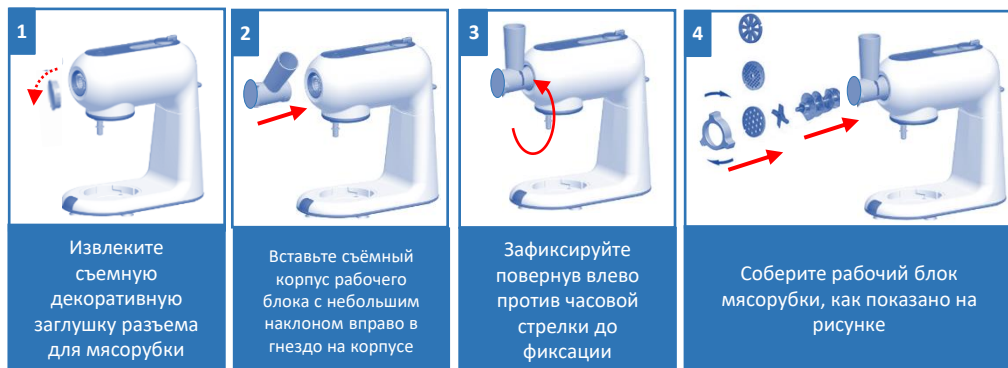


Внимание! Замороженное мясо необходимо предварительно полностью разморозить.

- 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.
- 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.



- 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 «OFF», и отключите его от электросети.
- Отсоедините рабочий блок мясорубки от корпуса прибора, 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.

<p>Подключите прибор к электросети и включите его</p>	<p>Рекомендованная скорость вращения 3</p>	<p>Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель</p>	<p>Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте</p>

НЕ ДАВИТЕ СИЛЬНО

Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель

После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение "OFF"

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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

Ингредиенты для НАЧИНКИ:

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

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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

Ингредиенты для ОБОЛОЧКИ:

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

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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



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

7. Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
8. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
9. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.
10. После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение “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:

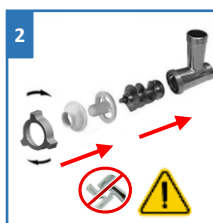
- Извлеките съемную крышку разъема для мясорубки.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съемный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.

- 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.



1

Пропустите мясо через мясорубку 2-3 раза



2

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



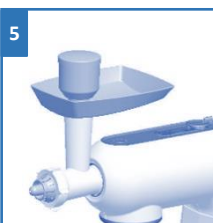
3

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



4

Зафиксируйте, повернув влево против часовой стрелки до фиксации



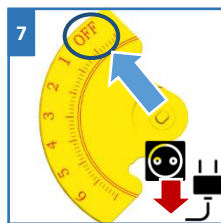
5

Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его



6

Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки



7

После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение "OFF"



8

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!

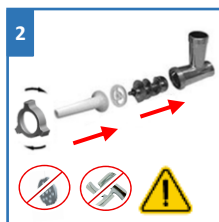
- Снимите переднюю декоративную заглушку привода мясорубки, повернув ее по часовой стрелке на небольшой угол.
- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный корпус рабочего блока с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе.
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки до 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 размягченную 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.



1
Приготовьте колбасный фарш



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



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

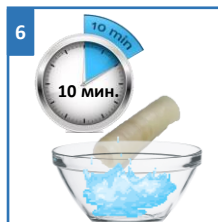


4
Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до фиксации



5

Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его



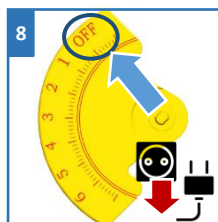
6

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



7

Натяните размячённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел



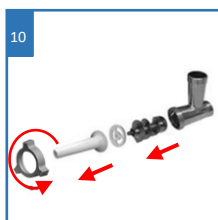
8

После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение "OFF"



9

Поверните рабочий блок против часовой стрелки, чтобы отсоединить его



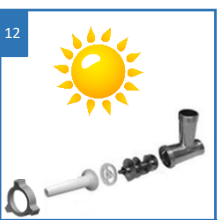
10

Разберите насадку в обратной последовательности



11

Промойте как следует под теплой водой, используйте щеточку из комплекта



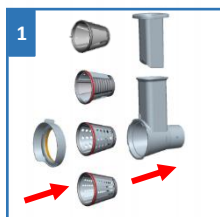
12

Тщательно просушите

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.



Выберите нужную вам терку и соберите корпус овощерезки



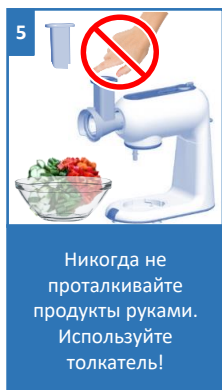
Вставьте съёмный корпус овощерезки с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



Зафиксируйте повернув влево против часовой стрелки до фиксации



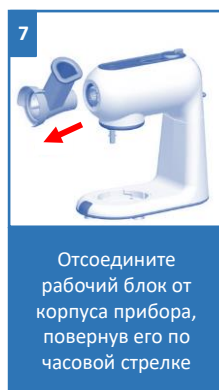
Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта



Никогда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель!



После окончания работы выключите прибор, переведя переключатель в положение "OFF"



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

СОКОВЫЖИМАЛКА

Соковыжималка предназначена для отжима томатов, также можно использовать ее для получения сока из огурца, апельсина, яблока, и других мягких овощей и фруктов. Апельсины и яблоки нужно предварительно очистить от кожуры перед отжимом.

Соберите соковыжималку:

- Снимите переднюю декоративную заглушку привода мясорубки.
- Удерживая корпус соковыжималки, 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 шнек в съёмный рабочий блок пластиковым концом вперед.
- Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.
- Установите фильтр в насадку, закрепите крышкой.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину рабочего блока и закрепите его, нажав сверху.
- Поставьте прибор на ровную твердую чистую поверхность.
- Подставьте мерный стакан или глубокую емкость для удобства приготовления.
- Прибор готов к приготовлению сока.

Процесс приготовления сока:

- a) Выложите продукты в лоток.
- b) С помощью толкателя аккуратно надавите продукты на корпус резака.



ВНИМАНИЕ! Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель!

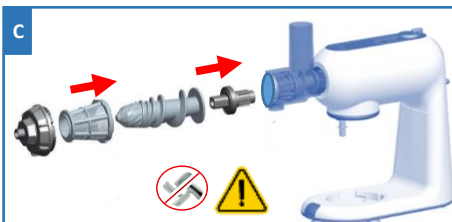
Не применяйте чрезмерного усилия при нажиме на толкатель. Это может вывести прибор из строя.



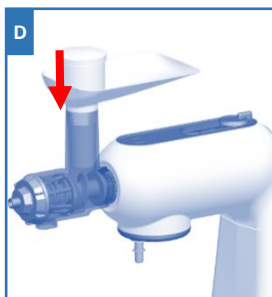
Вставьте съёмный корпус с небольшим наклоном вправо в гнездо на корпусе



Зафиксируйте, повернув влево против часовой стрелки до фиксации



Соберите насадку-соковыжималку согласно рисунку



Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта



Подставьте мерный стакан из комплекта для удобства приготовления сока! Приятного аппетита!

ЧИСТКА И УХОД

ЧИСТКА КУХОННОЙ МАШИНЫ

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



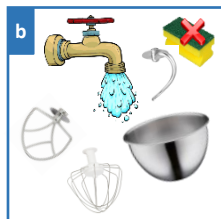
ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть в посудомоечной машине все насадки.

Диски и нож мясорубки, крюк за замешивания, насадку для смешивания и венчик можно мыть в посудомоечной машине.

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



Перед чисткой прибора, отключите его от сети



Использованные насадки и чашу промойте под струей тёплой воды



Тщательно просушите



Диски, нож мясорубки, крюк и насадку для смешивания, венчик 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.

ЧИСТКА НАСАДКИ ДЛЯ СОКА

- Разберите насадку для сока в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали соковыжималки в тёплой мыльной воде и ополосните.
- Для ухода за деталями соковыжималки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Используйте щеточку из комплекта для чистки фильтров от остатков фруктов или овощей.
- Протрите все части соковыжималки сухой тканью.



ХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТИРОВКА, РЕАЛИЗАЦИЯ

ХРАНЕНИЕ

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: ~220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Номинальная мощность: 1500 Вт

Максимальная мощность на заблокированном валу: 2300 Вт

Класс защиты – I

Объем чаши: 5,5 л

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

PKM 2203L – многофункциональная кухонная машина бытовая электрическая торговой марки Polaris.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

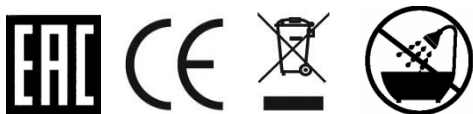


Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

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: 6 лет
Срок гарантии на изделие: до 72 месяцев

Дата изготовления указана на паспортной табличке на изделии.

Изготовитель:

НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цыси, 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 2203L**

Настоящая гарантия действует в течение 72 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:

- 72 месяца на основной рабочий блок с электродвигателем
 - 24 месяца на насадки Мясорубка, Овощерезка и Соковыжималка.
 - 12 месяцев на терки-шинковки, шнеки, сетки, насадка для взбивания 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 ее 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.

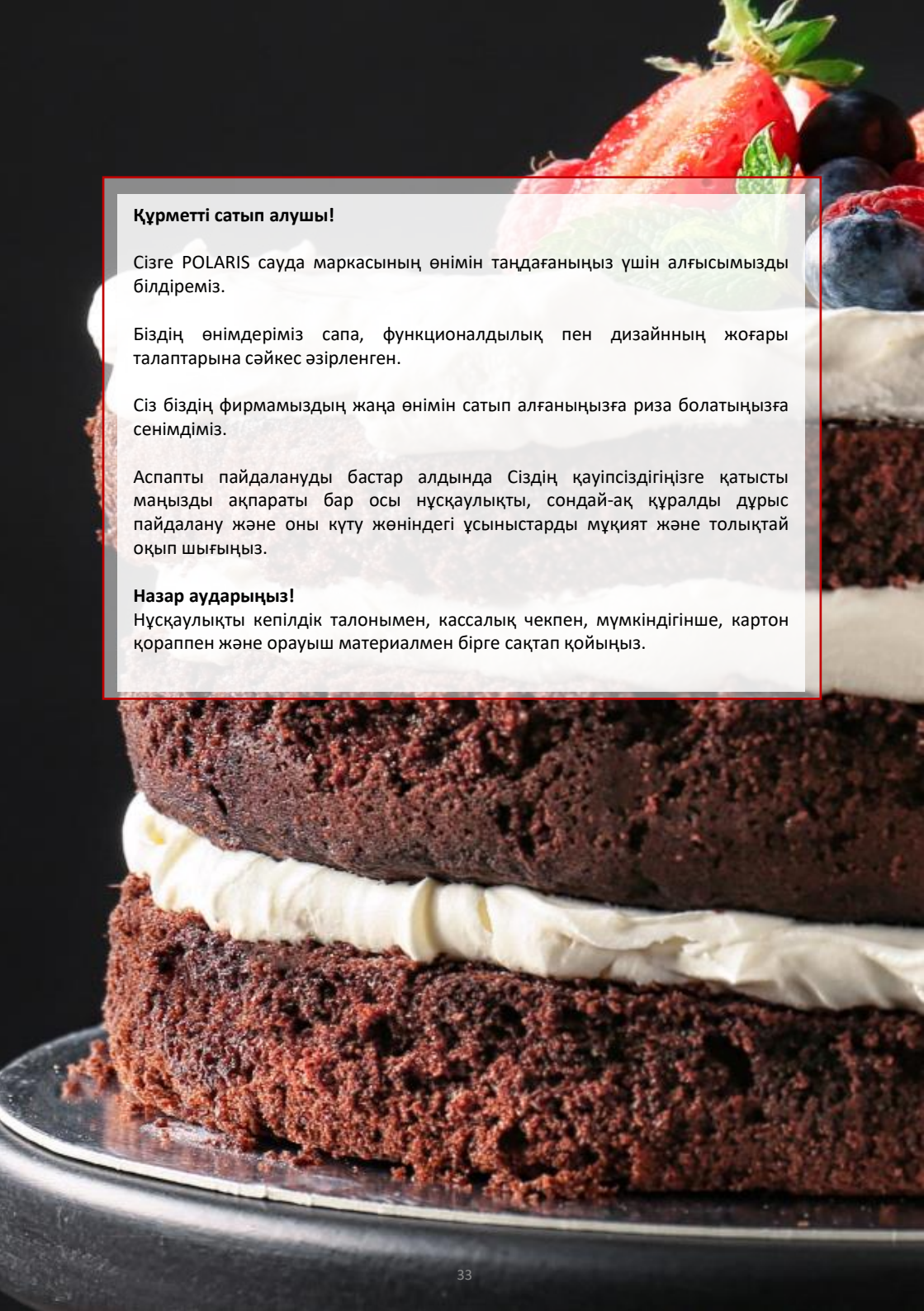
По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS.

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polaris.ru

ДЛЯ ЗАМЕТОК

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



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 бойынша арнайы нұсқаулар	37
Пайдалану саласы	38
Аспаптың сипатты	39
Жиынтықтама	39
Бөлшектерге шолу және атаулары	40
Аспапты жұмысқа дайындау және пайдалану	42
Жұмыс тәртібі	42
Аспапаты жинау	43
Құрылғының саптамаларының сипаты	44
Аспапты іске қосу	45
Ингердиенттерді қосу және қондырмаларды ауыстыру	46
Жұмыс аяқталғаннан кейін	47
Ет тартқышпен жұмыс істеу	47
Кеббе дайындау	50
Шұжықтар мен сосискалар дайындау	52
Көкөністер мен жемістерді турау және майдалап турау	54
Шырын сыққыш	55
Тазалау және күтім	57
Сақтау/тасымалдау/өткізу/кәдеге жарату	59
Техникалық сипаттамалары	59
Ақаулықтарды іздеу және жою	60
Сертификаттау туралы ақпарат	61
Кепілдікті міндеттемелер	62

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулық Polaris көпфункционалды электр асүй машинасының техникалық деректерімен, құрылғысымен, пайдалану және сақтау ережелерімен, РКМ РКМ 2203L 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. Аспаптың және желілік баусымы зақымданған 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) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балаларды құралмен ойнауға жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз! Құрылғыны пайдаланбаған кезде әрқашан тоқтан суырыңыз.
- Пайдаланудың ұзақ мерзімдік үзілісі кезде құрылғыны зауыттық қаптамасында, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.



Назар аударыңыз! Аспапты ванналар, шұңғылшалар немесе сүмен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз.

- Ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапты ылғал қолмен ұстамаңыз. Аспап суланған жағдайда оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.



1
Аспапты сыртқы төтенше әсерлерге ұшыратпаңыз



2
Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз



3
Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз

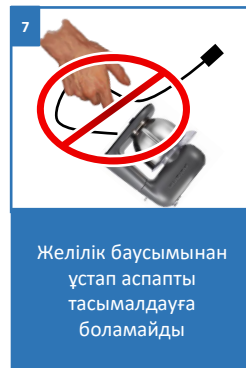
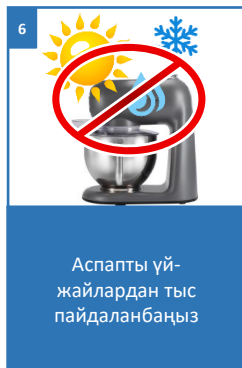


4
Ешбір жағдайда құралды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз

- Аспап суға түскен жағдайда, оны тез арада желіден өшіріңіз. Бұл ретте қолдарыңызды ешқашан суға батырмаңыз. 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.
- Пайдаланудан кейін ешқашанда электрқорек сымымен аспапты аналдырып орамаңыз, себебі уақыт өте келе бұл 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 өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Аспапты одан әрі кәдеге жарату үшін, мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осылай қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША АРНАЙЫ НҰСҚАУЛАР

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



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



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



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



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

- Аспапты пайдалану барысында ыдысқа пышақтар, қасықтар, шанышқылар мен басқа асүйлік керек-жарақтар түспегенін қадағалаңыз.
- Пайдалану кезінде апаптың қозғалатын бөліктеріне қасықтарды, қалақшаларды тигізбеңіз, бұл сынуына әкелуі мүмкін.
- Пайдаланған кезде ешбір жағдайда қолды немесе дененің басқа бөліктерін ыдысқа салмаңыз.
- Сөндіргеннен кейін жетек инерция бойынша тағы біраз уақыт қозғалады. Қондырмалдарды ауыстыру үшін жетектің толық тоқтауын күтіңіз және аспапты желіден ажыратыңыз.
- Қондырманы ауыстырар немесе оны тазартар алдында аспапты ылғи желіден ажыратыңыз.
- Қондырмалар мұқият жуылғанын үнемі қадағалап отырыңыз.
- Аспапты суға БАТЫРМАҢЫЗ және ыдыс жуатын машинада жумаңыз.
- Аспап жеткізілімі жиынтықтамасына кірмейтін аксессуарлар мен қондырмаларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Бұзылуларды болдырмау үшін аспапты және оның керек-жарақтарын тоңазытқышқа, тұшапешке 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;
 - жатақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
- Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген мақсатта нәтижесінде туындаған шығын үшін жауапкершілік алмайды.

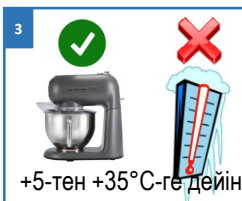
**БОС КҮЙІНДЕ
ҚОСПАҢЫЗ!**



Аспап тек қана тамақ өнімдерін өңдеуге арналған



Аспап тек қана тұрмыстық пайдалануға арналған



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



Аспапты азық-түліксіз пайдалануға тыйым салынады!

АСПАПТЫҢ СИПАТТЫ

Электрлік асүй машинасы сұйық және сусымалы өнімдерді араластыруға, тұздықтарды, сұйық қоспаларды, майонезді және десерттерді (кілегей, пудингтер, коктейльдер, ауа кремдері, мүсс) араластырғышпен және араластырғыш саптамамен араластыруға арналған, құралға кіретін, қамырды илеу үшін қамыр илеу ілгегімен әр түрлі консистенциялы қамырды илеу үшін, тартылған етті дайындау үшін етті тиісті саптаманың көмегімен, көкөністерді кескішпен кесу, кесу және ұнтақтау үшін, сондай – ақ шырын сыққыштың көмегімен шырын алу үшін.

ЖИЫНТЫҚТАМА

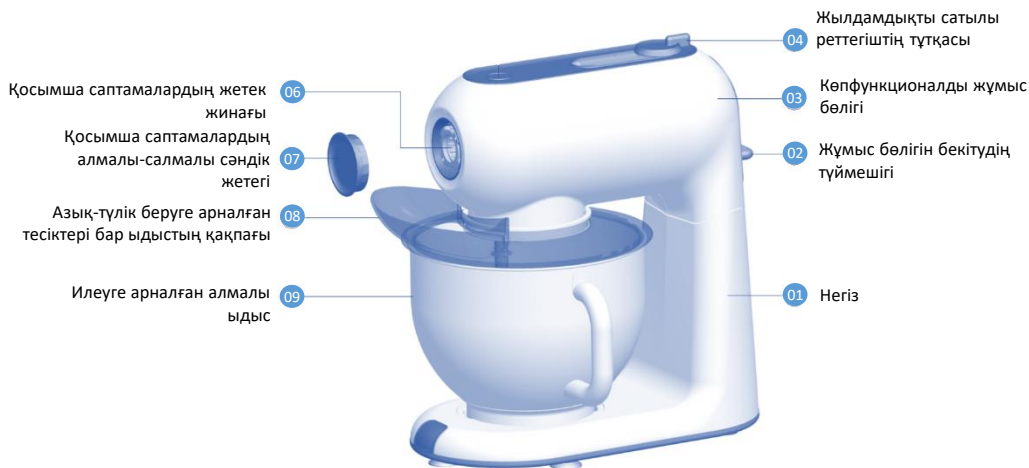
Асүйлік машина	Өлшеуіш стакан
Бұлғауға арналған бұлғағыш	Көкөніс кескіш корпусы
Қамыр илейтін ілмек	Көкөніс кескіштің жетекті муфтасы (көкөніс кескіштің корпусына орнатылған)
Араластыруға арналған қондырма	Драниктерге арналған үккіш
Ыдыс	Майдалап турауға арналған үккіш
Ыдыстың қақпағы	Ірі үккіш
Итергіш	Ұсақ үккіш
Етке арналған алмалы-салмалы астау	Үккіштердің сақиналы бекіткіші
Жұмыс блогының алмалы-салмалы астауы	Көкөніс кескіш итергіші
Иірімек	Кеббеге арналған қондырманың адаптері
Пышақ	Кеббеге арналған қондырма
Тор 3 мм	Шұжықтарға арналған қондырма
Тор 5 мм	Шұжықтарға арналған қондырманың бөлгіші
Тор 7 мм	Тазалауға арналған щетка
Сақиналы сомын	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
Шырын сыққыш (жиналған)	Кепілдік талоны
Үлкен тесіктері бар сүзгі	



Ескертпе. Суреттер мен иллюстрациялар таныстыру мақсаттарында келтірілген және бұйымның нақты сыртқы көрінісінен ерекшеленуі мүмкін.

Бұйымның құрастырылым және техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ



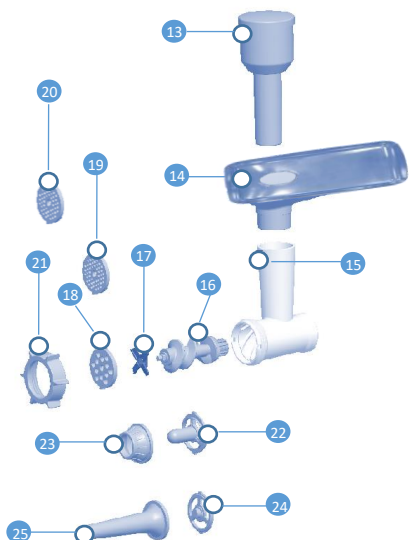
Қамырды илеуге арналған ілгек



Араластыруға арналған қондырма



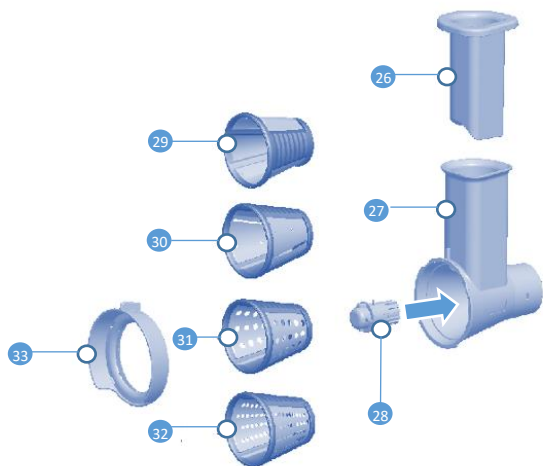
Бұлғауға арналған бұлғағыш



ЕТКЕ АРНАЛҒАН САПТАМА

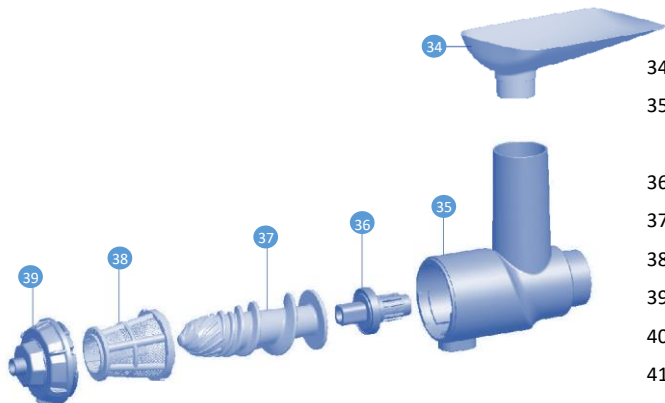
13. Пластик итергіш
14. Етке арналған алмалы-салмалы астау
15. Ет тартқыштың жұмыс блогының алмалы-салмалы корпусы
16. Иірмек
17. Пышақ
18. Тор 3 мм
19. Тор 5 мм
20. Тор 7 мм
21. Сақиналы сомын
22. Кеббеге арналған қондырманың адаптері
23. Кеббеге арналған қондырма
24. Шұжықтарға арналған қондырманың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

КӨКӨНІСТЕРГЕ АРНАЛҒАН САПТАМА



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

ШЫРЫН СЫҚҚЫШ

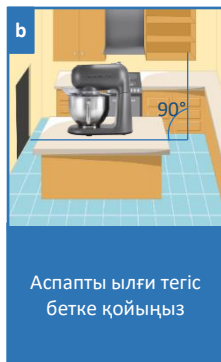
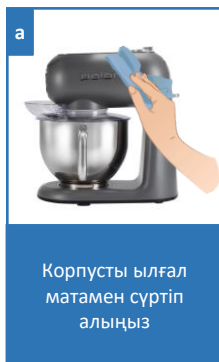


34. Алмалы-салмалы науа
35. Жұмыс блогының алмалы-салмалы астауы
36. Ағытпа
37. Иірмек
38. Шырын сыққыш сүзгісі
39. Алдыңғы қақпақ
40. Өлшеуіш стақан
41. Тазалау щеткасы



АСПАПТЫ ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ

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



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



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



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

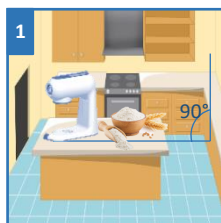
АСҮЙЛІК МАШИНАМЕН ИЛЕУ ТОРАПЫН ПАЙДАЛАНҒАНДА ЖҰМЫС ІСТЕУ

АСПАПАТЫ ЖИНАУ

- Асүйлік машинаны тегіс, таза және құрғақ бетке орнатыңыз.
- Бекіту түймесін басып, жұмыс бөлігін бекітілгенге дейін көтеріңіз.
- Тостаған қақпағын қондырмалар жетегінің торапына 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 қондырманы таңдаңыз да, оны қондырма жетегінің торабында орналасқан жұмысшы білікке орнатыңыз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Орнатқаннан кейін жетек білігіндегі сұққыш қондырма өсі құлпының ойығымен қиысуы тиіс.



1
Асүйлік машинаны тегіс бетке орнатыңыз



2
Бекіту түймесін басып жұмыс бөлігін бекітілгенге дейін көтеріңіз



3
Тостаған қақпағын қондырмалар жетегінің торапына орнатыңыз



4
Тостағанның қақпағы сәтті орнатылды!



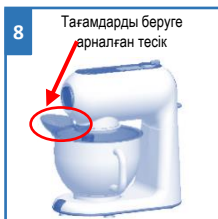
5
Тостағанды негіздің ұясына орнатыңыз, бекіту үшін сағат тілімен бұраңыз



6
Азық-түлікті ыдысқа салыңыз



7
Қондырманы таңдаңыз және оны жұмыс білікке орнатыңыз



8
Өнімдерге арналған қақпақтың ашылуы алдыңғы жағында болуы керек



Назар аударыңыз!

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

- Жұмыс бөлігін бекіту түймесін басу арқылы құрылғының жұмыс бөлігін бекітілгенге дейін көлденең күйге қойыңыз.



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



9

Саптаманы өзгерту үшін-бекіту үшін саптаманы сағат тілімен 90° бұраңыз



10

Бекіту батырмасын басыңыз және жұмыс бөлікті көлденең жағасымға келтіріңіз



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



Назар аударыңыз! Егер құрылғы жұмыс істемесе, желіге қосылудың дұрыстығын және құрылғының жетек қақпағының дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Осы қақпақтың болмауы немесе зақымдануы аспаптың жұмысын бұғаттайды.



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



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

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ САПТАМАЛАРЫНЫҢ СИПАТЫ



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



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



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

АСПАПТЫ ІСКЕ ҚОСУ

- Аспаптың желілік баусымын толықтай тарқатыңыз.
- Жылдамдық реттегішінің "OFF" күйінде екеніне көз жеткізіп, штепсельді розеткаға салыңыз.
- Асүй машинасында 6 жылдамдықты жылдамдық реттегіші бар.
- Сағат тілі бойынша жылдамдық реттегішінің тұтқасын бұрап, жабдықты қосыңыз.



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



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



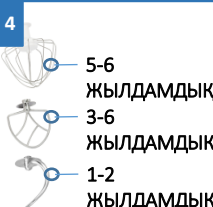


ЕРЕКШЕ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қамыр илеу кезінде 1 кг-нан артық ұнды пайдаланбау ұсынылады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Механикалық сынудың алдын алу үшін шеткі белгіленген күйлерден алыс реттегіштің тұтқасын бұрамаңыз.

<p>1</p>  <p>Жылдамдық реттегішін "OFF" күйіне орнатыңыз</p>	 <p>Жылдамдық реттегішінің "OFF" позициясы</p>	<p>2</p>  <p>Асүй машинасында 6 жылдамдықты жылдамдық реттегіші бар</p>	<p>3</p>  <p>Сағат тілі бойынша жылдамдық реттегішінің тұтқасын бұрап, жабдықты қосыңыз.</p>
--	---	---	---

<p>4</p>  <p>5-6 ЖЫЛДАМДЫҚ 3-6 ЖЫЛДАМДЫҚ 1-2 ЖЫЛДАМДЫҚ</p> <p>1. Араластыруға арналған бұлғауыш – макс. жылдамдық 2. Қалған саптамалар – суреттерді қараңыз</p>	<p>5</p>  <p>НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Корпустағы желдеткіш тесіктерді жаппаңыз</p>	<p>6</p> <p>Жұмыс істеуі = 10 мин. Үзіліс = 30 мин.</p>  <p>Аспап ұзақ уақыт жұмыс істеуге арналмаған. Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты 10 мин., үзіліс 30 мин.</p>
---	---	---

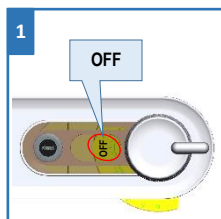
ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСУ ЖӘНЕ ҚОНДЫРМАЛАРДЫ АУЫСТЫРУ

- Жылдамдық реттегішінің тұтқасын "OFF" күйіне ауыстыру арқылы құрылғыны өшіріңіз. Қуат сымның ашасын розеткадан шығару арқылы құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
- Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз.
- Жұмыс бөлігінің айналмалы топсасын бекіту түймесін басып, жұмыс бөлігін бекітуге дейін көтеріңіз.
- Қондырманы ауыстырыңыз.
- Қажеттілік болса ыдысқа ингредиенттер қосыңыз.
- Жұмыс бөлігін бекіту түймесін басу арқылы құрылғының жұмыс бөлігін көлденең күйге қойыңыз. Бұл ретте ерекше сыртыл естілуі тиіс.
- Жабдықты желіге қосыңыз, реттегішке қажетті жылдамдықты орнатып, оны қосыңыз.
- **АСПАП ЖҰМЫС ІСТЕГЕН КЕЗДЕ ИНГРЕДИЕНТТЕРДІ ҚОСУ ҮШІН ЫДЫС ҚАҚПАҒЫНДАҒЫ АРНАЙЫ ТЕСІКТІ ҒАНА ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ.**

АЙНАЛМАЛЫ ҚАПТАМАЛАРМЕН ЖАРАҚАТТАНУ ҚАУІПІ!

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

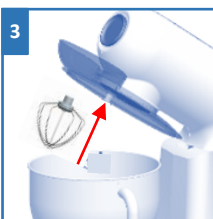
Ешқашан да тостағанды жабдық қосулы кезде шешпеңіз, бұл жарақат тудыруы мүмкін!



Жылдамдық реттегішін "OFF" күйіне қою арқылы құрылғыны өшіріңіз



Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз. Жұмыс бөлігін көтеріңіз



Қондырманы ауыстырыңыз. Қажеттілік бойынша ыдысқа ингредиенттер қосыңыз



Аспаптың жұмыс бөлігін көлденең жайғасымға ауыстырыңыз



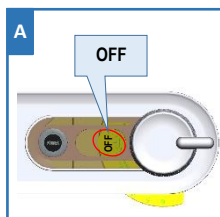
Аспап жұмыс істеген кезде ингредиенттерді қосу үшін ыдыс қақпағындағы арнайы тесікті ғана пайдаланыңыз



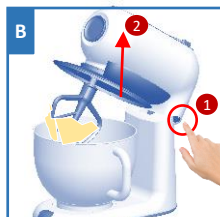
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Жұмыс кезінде қолды және дененің басқа бөліктерін ыдысқа салмаңыз!

ЖҰМЫС АЯҚТАЛҒАННАН КЕЙІН

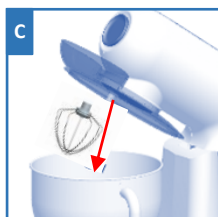
- Жылдамдық реттегішінің тұтқасын "OFF" күйіне орнатыңыз және қуат сымының айырын розеткадан суырып, аспапты розеткадан ажыратыңыз. Жетек айналуы толық тоқтағанын күтіңіз.
- Жұмыс бөлігін бекіту түймесін басып, құрылғының жұмыс бөлігін жоғары көтеріңіз.
- Қондырманы біліктен, алдын ала жетек өсінің бойымен оған жоғары қарай баысп және сағат тілінің бағытына қарсы 90°-қа бұрып, шешіп алыңыз.
- Ыдыстың қақпағын жетек торабынан шешіп алыңыз.
- Сағат тілінің бағытына қарсы бұрып, ыдысты босатыңыз және оны аспап табынынан алып шығыңыз.



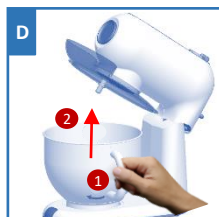
Жылдамдық реттегішін "OFF" күйіне ауыстыру арқылы құрылғыны өшіріңіз



Жетектің толықтай тоқтауын күтіңіз. Жұмыс бөлігін көтеріңіз



Қондырманы біліктен және ыдыстың қақпағын жетек торабынан шешіп алыңыз



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

ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ



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

ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ЖИНАҢЫЗ:

- Ет тартқыш ағытасының алмалы-салмалы сәндік 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.
- Иірмекті жұмыс блокқа орнатыңыз. Шнекке крест тәрізді пышақты кесу жиегімен сыртқа сырғытыңыз, әйтпесе ет тартқыш жұмыс істемейді.
- 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.

- 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.
- Етті біртіндеп итеру отырып, ет тартқыштан өткізіп алыңыз. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті бірнеше рет айналдыруға болады.
- Етті итеру үшін тек қана итергішті пайдаланыңыз.



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

<p>1</p> <p>Ет тартқыш ағытпасының алмалы-салмалы сәндік тығынын алыңыз</p>	<p>2</p> <p>ЕЖұмыс блогының алмалы корпусының оң жаққа сәл еңкөйтіп, корпусына ұяшыққа кіргізіңіз</p>	<p>3</p> <p>Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз</p>	<p>4</p> <p>Суретте көрсетілгендей ет тартқыштың жұмыс блогын жинаңыз</p>

<p>5</p> <p>Алмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз</p>	<p>6</p> <p>2 x 2 см.</p> <p>Етті турауға дайындаңыз. Сүйектерді, сіңірлерді, қатты шеміршектерді алып тастаңыз</p>	<p>7</p> <p>Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты қойыңыз</p>

- Ет тартқышта ешқашан зімбірді және қатты талшықтары бар басқа өнімдерді еңдемеңіз. Ет тартқышта олар ұсақтап тартылмайды. Келтірілген 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 қосқышты "OFF" күйіне қойып, құрылғыны өшіріп, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Ет тартқыштың жұмыс блогын құрылғының корпусынан сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап ажыратыңыз. Ет тартқыштың жұмыс батсигігін жинауға қарсы реттілікпен бөлшектеніңіз.



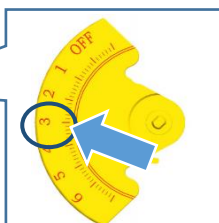
Назар аударыңыз! Үздіксіз жұмыс уақыты 3 минуттан аспауы тиіс. Жұмыс істеудің әрбір 3 минутынан кейін электр қозғалтқышты суыту үшін 10 минут үзіліс қажет.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Егер ет тартқыш жұмыс істемесе, желіге қосылудың дұрыстығын және құрылғының жетек қақпағын дұрыс орнатуды тексеріңіз.



Құрылғыны электр желісіне қосыңыз және оны қосыңыз



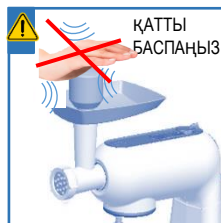
Айнарудың ұсынылған жылдамдығы 3



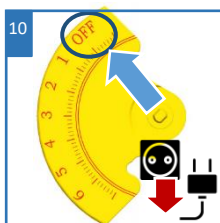
Итергішті пайдалана отырып, етті ет тартқыштан өткізіңіз



Зімбір мен басқа еңдемеңіз. Келтірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз



Ет тартқыш механизмінің кептелуіне жол бермеу үшін итергішке қатты баспаңыз



Жұмыс аяқталғаннан кейін қосқышты "OFF" күйіне ауыстыру арқылы құрылғыны өшіріңіз



Жұмыс блогы сағат тілі бағытымен бұрып, аспап корпусынан ажыратыңыз

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 қондырманы және кеббеге арналған қондырманың адаптерін орнатыңыз.
5. Жиектегі шығыңқы қондырманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
6. Құрастыруды сақиналы сомынмен бекітіңіз.



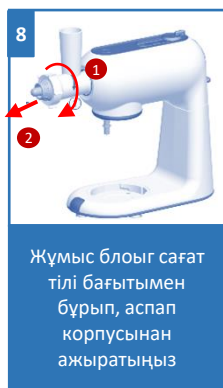
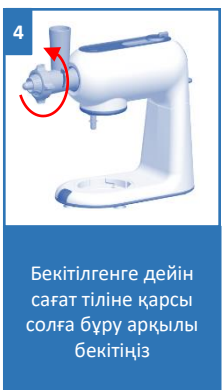
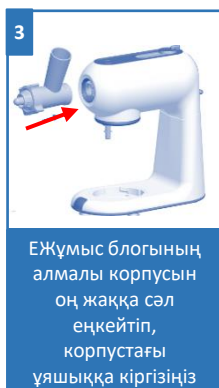
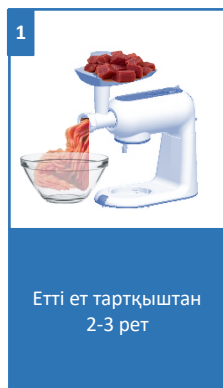
Назар аударыңыз! Пышақты және торды орнату жүргізілмейді! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

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 қондырмасы 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.
- 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.



ШҰЖЫҚТАР МЕН СОСИСКАЛАР ДАЙЫНДАУ



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

- Етті ет тартқыштан өткізіп, шұжық фаршын дайындаңыз.
- Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз.
- Иірмекке шұжыққа арналған қондырманың бөлгішін, содан кейін шұжық дайындауға арналған қондырманы орнатыңыз. Жиектегі шығыңқы қондырманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
- Құрастыруды 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.
- Ет тартқыштың корпусын ұстап тұрып, жұмыс блогының алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп корпустың 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 қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
- Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны қондырмадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны сулаңыз.

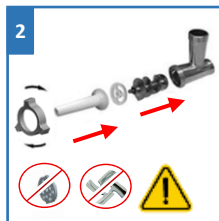


Назар аударыңыз! Сапалы шұжық алу үшін қабықты толтырғанда ауаның кіруіне жол бермеңіз.



1

Шұжық турамасын дайындаңыз



2

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



3

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



4

Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз



5

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



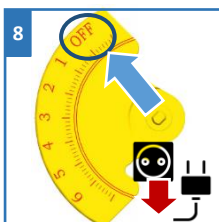
6

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



7

Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.



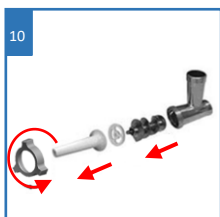
8

Жұмыс аяқталғаннан кейін қосқышты "OFF" күйіне ауыстыру арқылы құрылғыны өшіріңіз



9

Оны ажырату үшін жұмыс блогын сағат тіліне қарсы бұраңыз



10

Саптаманы кері ретпен бөлшектеңіз



11

Жылы сумен дұрыс шайыңыз, жиынтықтағы щетканы қолданыңыз



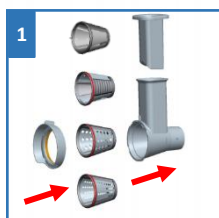
12

Мұқият құрғатыңыз

КӨКӨНИСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ ТУРАУ ЖӘНЕ МАЙДАЛАП ТУРАУ

Көкөніс турағыш қондырма 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.
- Жұмысты бастау үшін тостағандағы шығыңқы жерлерін негізіндегі ойықтарға үйлестіріп, тостағанды негіздің ұяшығына орнатыңыз да, көп күш салмай, бекіту үшін түбіне дейін сағат тілі бойынша бұраңыз. Аспаптың істен шығуына жол бермеу үшін жиынтықтағы ыдыс орнатылмаған аспапты пайдаланбаңыз.
 - Сізге қажетті үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыш корпусының ішіне орнатыңыз, үккіш негізіндегі пішімді тесікті көкөніс турағыштың жетекші білігінің оймакілтелерімен қиыстырыңыз.
 - Көкөніс кескіштің корпусына сақиналы үккіш бекіткішті корпустағы белгіге қатысты оңға қарай сәл бұрышпен орнатыңыз және оны бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз. Дұрыс жайғастырғанда бекіткіштегі белгі корпустағы 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 бірізділікпен, кері құрастырумен бөлшектеңіз және көкөніс кескіштің корпусын сағат тілімен кішкене бұрышқа бұрап, құрылғының корпусынан ажыратыңыз.



Сізге керек үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыштың корпусын жинаңыз



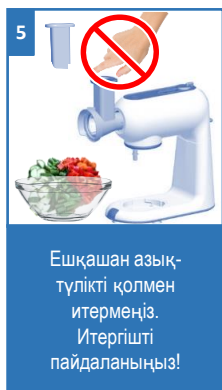
Көкөніс турағыштың алмалы корпусын оң жаққа сәл еңкейтіп, корпустағы ұяшыққа кіргізіңіз



Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз



Азық-түлікті итеру үшін тек қана жиынтыққа кіретін итергішті пайдаланыңыз



ШЫРЫН СЫҚҚЫШ

Шырын сыққыш қызанақты сығуға арналған, оны қияр, апельсин, алма және басқа да жұмсақ көкөністер мен жемістерден шырын алу үшін пайдалануға болады. Апельсин мен алманы сығып алудан бұрын, алдымен қабығынан тазарту керек.

Шырын сыққышты жинаңыз:

- Ет тартқыш жетегінің алдыңғы сәндік тығынын алыңыз.
- Шырын сыққыштың корпусын ұстап тұрып, алмалы-салмалы жұмыс блогының корпусын корпустағы розеткаға сәл оңға еңкейтіңіз.
- Жұмыс блогын сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіп, қоңыраудың тік орналасуына дейін бекітіңіз.
- Бұранданы алмалы-салмалы жұмыс блогына пластикалық ұшымен алға қарай орнатыңыз.
- Құрастыруды сақиналы сомынмен бекітіңіз.
- Сүзгіні саптамаға орнатыңыз, қақпақпен бекітіңіз.
- Алмалы-салмалы астауды жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және, жоғарыдан басып, оны бекітіңіз.
- Аспапты тегіс қатты таза бетке қойыңыз.
- Пісіруге ыңғайлы болу үшін өлшеуіш шыныаяқты немесе терең ыдысты ауыстырыңыз.
- Құрылғы шырын дайындауға дайын.

Шырын дайындау процесі:

- a) Өнімдерді науаға салыңыз.
- b) Итергішті пайдаланып, өнімдерді кескіштің корпусына ақырын басыңыз.



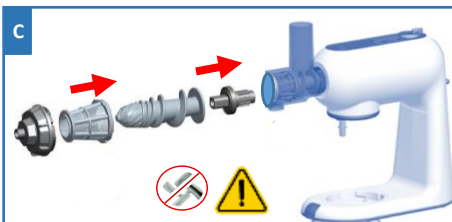
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешқашан азық-түлікті қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз. Тек қана итергішті пайдаланыңыз! Итергішті басқан кезде, шамадан тыс күш қолданбаңыз. Бұл аспапты істен шығаруы мүмкін.



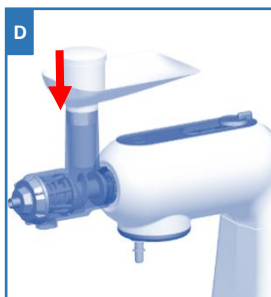
Алмалы-салмалы корпусты корпустың ұясына сәл оңға еңкейтіңіз



Бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы солға бұру арқылы бекітіңіз



Суретке сәйкес шырын сыққыш саптаманы жинаңыз



Азық-түлікті итеру үшін тек қана жиынтыққа кіретін итергішті пайдаланыңыз



Шырын дайындаудың қарапайымдылығы үшін жинақтан өлшеуіш стаканды ауыстырыңыз! Астарыңыз дәмді болсын!

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 қондырмаларға күтім жасау үшін қазақ материалдарды және органикалық ертікіштерді қолданбаңыз.
- Пайдаланылған қондырмаларды және ыдысты, ыдыс жууға арналған жұмсақ құралдарды пайдаланып, жылы су ағынымен жұмсақ ысқышпен немесе қылшақты щеткамен жуыңыз. Таза жылы сумен шайыңыз.
- Араластырға арналған ыдысты да ыдыс жуатын машинада жууға болады. Бұл ретте ыдыс жуатын машинаның және қолданылатын жуғыш құралдардың нұсқаулықтарын басшылыққа алу қажет.



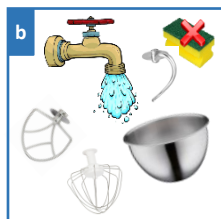
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ыдыс жуатын машинада барлық қондырмаларды жууға тыйым салынады.

Дискілер мен ет тартқыштың пышағы, илеуге арналған ілмек, араластырғыш саптама және бұлғауышты ыдыс жуғышта жууға болады.

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



Аспапты тазартар алдында оны желіден ажыратыңыз



Пайдаланылған қондырмаларды және ыдысты жылы су ағынының астында жуып-шайыңыз



Мұқият құрғатыңыз



Дискілерді, ет тартқыштың пышағын, ілмекті және араластырғыш саптаманы ыдыс жуғышта жууға болады

КӨКӨКНІС ТУРАҒЫШТЫ ТАЗАЛАУ

- Көкөніс турағышты жаинауға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Көкөніс турағыштың бөлшектерін жылы сабынды суға жуыңыз және шайыңыз.
- Көкөніс турағыштың бөлшектеріне күтім жасау үшін ыдыс жуатын машиналарды және қатты сілтілер негізіндегі құралдарды пайдалануға тыйым салынады.
- Қазақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық ертікіштерді қолданбаңыз.
- Көкөніс турағыштың 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.**
- Қажақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Ет тартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз.
- Таза және кептірілген пышақ пен торларды өсімдік май сіңген майлықпен сүртіп алыңыз.



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

ШЫРЫН САПТАМАСЫН ТАЗАЛАУ

- Шырын саптамасын құрастыру тәртібіне кері ретпен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Шырын сыққыштың бөліктерін жылы, сабынды сумен жуып, шайыңыз.
- Шырын сыққыштың бөлшектерін күту үшін ыдыс жуғыш машиналар мен күшті сілтілерге негізделген қосылыстарды қолдануға тыйым салынады.
- Қажақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Қалған жемістерден немесе көкөністерден сүзгілерді тазалау үшін жинақ щеткасын пайдаланыңыз.
- Шырын сыққыштың барлық бөліктерін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.



САҚТАУ, ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ ӨТКІЗУ

САҚТАУ

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

ТАСЫМАЛДАУ

Электр аспаптарды нақты түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалдайды. Аспапты тасымалдағанда, зауыттық түпнұсқа 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 салалық нормативтік құжаттаманың қолданыстағы талаптары мен нормаларына сәйкес, оның ішінде СанЕжН 2.1.7.1322-03 «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастыруға және залалсыздандыруға қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес кейінгіде кәдеге жаратумен міндетті жинауға жатады.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Кернеуі: ~220 – 240 В

Жиілігі: ~50 Гц

Номиналдық қуаты: 1500 Вт

Максималды қуаты: 2300 Вт

Қорғау сыныбы - I

Ыдыстың көлемі: 5,5 л

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

PKM 2203L – көпфункционалы ас үй машинасы тұрмыстық электр маркалы Polaris.

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.	Жылдамдық реттегішінің тұтқасын "OFF" күйіне қойып, құрылғыны өшіріңіз, штепсельді розеткадан шығарыңыз және құрылғыны 30 минут бойы толық суытыңыз.
Тамақты өңдегенде аспаптың қатты дірілі сезінеді	Қамыр тым қою.	Өнімге бір ас қасық су қосыңыз.
	Тым қатты азық-түлік.	Қатты азық-түлікті ұнтақтау ұсынылмайды.
Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды	Аспап қызып кетті	Аспаптың үзіліссіз жұмыс уақытын қысқартыңыз. Іске қосылулар арасындағы аралықтарды көбейтіңіз. Аспапты осы Нұсқаулықпен ұсынылған уақтан артық пайдаланбаңыз.
	Аспап жаңа, иіс қорғаныс қабаттан шығады	Аспапқа толық тазалау жүргізіңіз



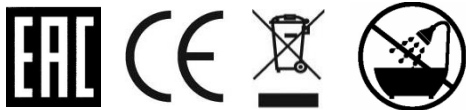
Назар аударыңыз! Егер Сіз жоғарыда сипатталған қадамдар көмегімен мәселені өз күшіңізбен шеше алмасаңыз, POLARIS өкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

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: 6 жыл
Бұйымға берілетін кепілдік мерзім: 72 айға дейін

Дайындалған күні бұйымдағы паспорттық тақтайшада көрсетілген.

Өндіруші:

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

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

Қытайда өндірілген.

Импорттаушы және РФ мен Кедендік Одақтың мүше мемлекеттеріндегі өндірушінің уәкілетті өкілі: "ЭйДжиАй Электроникс" ЖШҚ, Ресей, 115419, Мәскеу қ., Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат I-үй-жай13-бөлме.

Бірыңғай анықтамалық қызметтің телефоны: 8 800-700- 11-78

КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: **Асүйлік электрлік машина**

Модель: **PKM 2203L**

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 72 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 72 ай
- Ет тартқыш, көкөніс кескіш және шырын сыққыш саптамаларына 24 ай.
- Үккіш-ұсақтағыштарға, шнектерге, торларға, шайқауға арналған саптамаға және қамыр илейтін Ілмекке 12 ай

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 тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларынан.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
5. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

Назар аударыңыз!! 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.

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

ЕСКЕРТПЕЛЕР ҮШІН

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

