

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Пайдалану жөніндегі нұсқау / Кепілдік
Інструкція з експлуатації / Гарантія
Manual instruction / Guarantee



PVS 1501

Овощерезка электрическая
Electric vegetable shredder
Електрлі көкөніс турайтын құрал
Овочерізка електрична

Овощерезка
POLARIS
Модель **PVS 1501**

Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой 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 прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Оглавление

Общие указания по безопасности	2
Специальные указания по безопасности данного прибора.....	3
Сфера использования	4
Описание прибора.....	4
Комплектация	4
Подготовка к работе.....	5
Использование и сборка	5
Использование насадок.....	6
Рецепты	6
Чистка и уход	8
Хранение	8
Технические характеристики	8
Информация о сертификации.....	8
Гарантийное обязательство	10

Общие указания по безопасности

- Используйте прибор только по назначению.
- Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте прибор включенным в сеть без надзора! Если Вы больше не пользуетесь прибором, всегда выключайте его.
- 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 проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их

безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором

- **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.
- 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.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель находится в положении «ВЫКЛ».
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при 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.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- 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 данного прибора

- Данный прибор изготовлен в соответствии с действующими стандартами.
- Используйте прибор только на ровной, прочной, сухой поверхности, не допуская попадания водяных брызг. Не переворачивайте его.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла, на горячей поверхности и у открытого огня (газовая плита).
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора, держите руки и кухонные принадлежности вдали от вращающихся ножей и барабанов.
- Никогда не проталкивайте продукты руками и кухонными принадлежностями. Используйте только толкатель, входящий в комплект прибора.
- Прибор не предназначен для обработки слишком твердых продуктов: лёд, сахар, овощи и фрукты с косточками, орехи в скорлупе.
- Не пытайтесь измельчать, перемалывать и шинковать сырое и обработанное мясо.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование овощерезки должно длиться не больше 2 минут с последующим перерывом в течение 5 минут для охлаждения мотора.

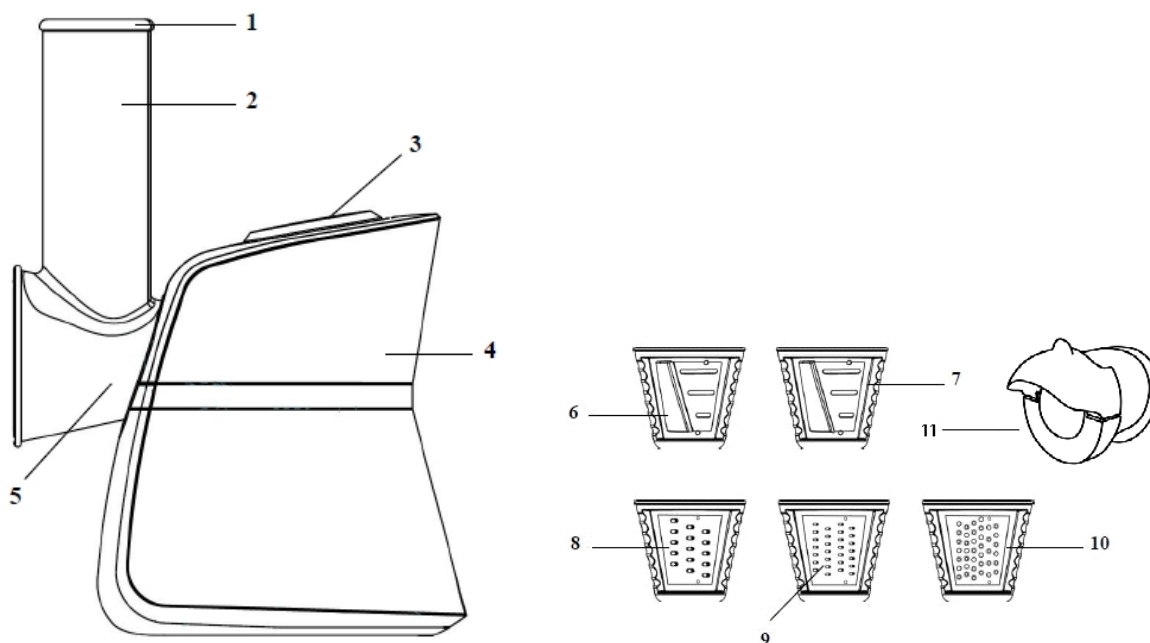
- Не используйте насадки и запасные части, отличные от полученных в комплекте поставки прибора, или в специализированном сервисном центре.
- Обращайтесь с насадками очень осторожно, режущие части очень острые, беритесь за пластмассовую часть.
- Для смены насадки убедитесь, что мотор полностью остановлен и прибор выключен из сети.

Сфера использования

Прибор предназначен исключительно для бытового использования в соответствии с данной инструкцией. Прибор не предназначен для промышленного использования.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

Описание прибора



1. Толкатель.
2. Загрузочная труба
3. Переключатель вкл./выкл.
4. Блок мотора
5. рабочая головка
6. Насадка для крупного натирания (цвет красный)
7. Насадка для мелкого натирания (цвет желтый)
8. Насадка для нарезки толстыми ломтиками (цвет темно-зеленый)
9. Насадка для нарезки тонкими ломтиками (цвет светло-зеленый)
10. Насадка для перемалывания (цвет оранжевый)
11. Насадка для нарезки кубиками

Комплектация

1. Прибор
2. Комплект насадок
3. Инструкция пользователя

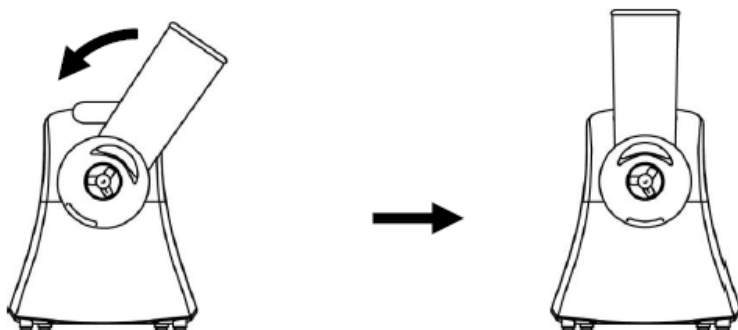
4. Список сервисных центров
5. Гарантийный талон

Подготовка к работе

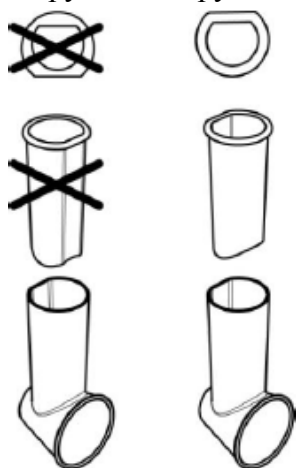
- Распакуйте прибор и другие элементы и убедитесь, что все части в наличии и в исправном состоянии.
- Перед первым использованием необходимо все части, контактирующие с продуктами питания, вымыть с использованием мягкой губки и жидкого моющего средства. Тщательно промойте чистой водой и высушите.
- Не используйте шероховатую губку или абразив.
- **Предупреждение: Обращайтесь с насадками очень осторожно, режущие части очень острые, беритесь за пластмассовую часть.**

Использование и сборка

- Выберите соответствующую насадку.
- Установите рабочую головку на блок мотора, повернув её влево, против часовой стрелки.



- Поместите выбранную насадку в отверстие передней части рабочей головки и убедитесь, что насадка должным образом расположена на держателе насадок.
- Поставьте контейнер для обработанных продуктов под раструб рабочей головки. Убедитесь, что контейнер достаточно большой, во избежание рассыпания.
- Включите прибор в сеть.
- Нажмите кнопку вкл./выкл. (3) для вращения насадки. Удерживайте кнопку нажатой для продолжения процесса.
- Загрузите продукты в загрузочную трубу (2) и протолкните при помощи толкателя (1).
- Чтобы избежать повреждений, убедитесь, что толкатель правильно расположен в загрузочной трубе.



- Используйте качественные продукты для получения хороших результатов и чтобы избежать накопления продуктов в загрузочной трубе.
 - Порежьте продукты так, чтобы они легко помещались в загрузочную трубу.
 - Не используйте прибор для обработки замороженных или жестких продуктов. Не используйте прибор для нарезки мяса.
- Для снятия или замены насадки поверните рабочую головку на четверть оборота по часовой стрелке, а затем верните обратно в вертикальное положение. В большинстве случаев насадка свободно снимется с держателя насадок. Если этого не произошло, потяните насадку из рабочей головки, одновременно поворачивая её против часовой стрелки.

Использование соответствующих насадок для определенных продуктов

Продукты	Насадка для крупного натирания (цвет красный) (6)	Насадка для мелкого натирания (цвет желтый) (7)	Насадка для нарезки толстыми ломтиками (цвет темно-зеленый) (8)	Насадка для нарезки тонкими ломтиками (цвет светло-зеленый) (9)	Насадка для перемалывания (цвет оранжевый) (10)	Насадка для нарезки кубиками (11)
Яблоки			•	•		
Морковь	•	•	•	•		•
Картофель	•	•	•	•		•
Лук			•	•		
Кабачки	•	•	•	•		•
Капуста			•	•		
Огурцы	•	•	•	•		
Перец сладкий	•		•	•		•
Пармезан					•	
Орехи грецкие					•	
Шоколад	•	•			•	

Рецепты

Насадка	Блюда	Рецепты
Насадка для крупного натирания (цвет красный) (6)	Салат из моркови с медом и орехами	200 г моркови, 50 г меда, 50 г орехов. Морковь натереть с помощью насадки (6), добавить мед, перемешать, посыпать мелко рублеными орехами помолотыми с помощью насадки (10).

<p>Насадка для мелкого натирания (цвет желтый) (7)</p>	<p>Драники</p>	<p><i>Картофель 600 г, 1 яйцо, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. муки, 1 щепотка соли, перец черный молотый 0,5 ч.л. , масло подсолнечное 2ст.л.</i></p> <p>Картофель почистить, мелко натереть с использованием насадки (7). Добавить яйцо и сметану, тщательно перемешать. Затем муку, соль и перец по вкусу. Готовое тесто хорошо перемешать.</p> <p>Жарим драники на растительном масле в хорошо разогретой сковороде с двух сторон до золотистого цвета.</p> <p>Подавать драники из картофеля сразу — горячими и со сметаной.</p>
<p>Насадка для перемалывания (цвет оранжевый) (10)</p>	<p>Спагетти с сыром</p>	<p><i>спагетти 200-300 гр., сыр пармезан 50-100 гр., масло сливочное (оливковое), соль</i></p> <p>Спагетти сварить, слить с них воду. Сыр потереть с использованием насадки (10), добавить прямо в кастрюлю со Спагетти потертый сыр, оливковое масло и тщательно перемешивается. Сыр должен потечь.</p> <p>Спагетти употребляется самостоятельно, также являются составной частью гарниров. Очень вкусно заправлять спагетти томатными соусами.</p>
<p>Насадка для нарезки кубиками (11)</p>	<p>Овощи тушёные</p>	<p><i>Ингредиенты:</i> Картошка – 1кг, морковь – 1 шт, сладкий красный перец – 2 шт, кабачок – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., шпинат – 200г., кукуруза, паприка молотая - 2 ст.л., карри – 2 ч.л., смесь сушеных прованских трав (базилик, майоран, розмарин, шалфей, чабер, орегано, тимьян, мята) – 2 ч.л., горячая вода – 2 ст., соль морская, растительное масло – ¼ стакана</p> <p><i>Рецепт:</i> картошку, морковь, кабачок и сладкий перец нарезаем кубиками с помощью насадки (11). Шпинат измельчаем, но не слишком мелко. Наливаем в кастрюлю 2 стакана горячей воды, выкладываем овощи и шпинат, добавляем кукурузу. Солим, посыпаем паприкой, прованскими травами и карри. Перемешиваем. Поливаем маслом, снова перемешиваем. Накрываем кастрюлю крышкой и тушим овощи на среднем огне до готовности картошки (около 15-20 минут). Подаём тушёные овощи в горячем виде.</p>
<p>Насадка для нарезки тонкими ломтиками (цвет светло-зеленый) (9)</p>	<p>Огурцы по-японски</p>	<p><i>Ингредиенты:</i> 3 огурца; 2 веточки свежей мяты; две щепотки молотого кориандра.</p> <p><i>Для заправки:</i> 1 ст.л. оливкового масла; 0,5 ст.л. рисового уксуса; сушеный имбирь на кончике чайной ложки; по щепотке сахара, соли, свежемолотого перца; 1 ч.л. соевого соуса.</p> <p><i>Рецепт:</i> Огурцы вымыть, обрезать кончики и нарезать очень тонкими пластинками с помощью насадки (9). Смешать с нарубленными листьями мяты и кориандром. Выложить на тарелку. Все составляющие для заправки смешать, взбить вилкой или венчиком. Полить салат. Приятного аппетита!</p>

<p>Насадка для нарезки толстыми ломтиками (цвет темно-зеленый) (8)</p>	<p>Кабачки по-гречески</p>	<p><i>Ингредиенты:</i> Кабачки - 120 г, мука - 5 г, растительное масло - 20 г, зеленый лук - 25 г, шпинат - 20 г, салат - 10 г, болгарский перец - 20 г, зелень петрушки - 5 г, помидоры - 75 г, соль, сахар - 3 г, лимонная кислота</p> <p><i>Рецепт:</i> Молодые кабачки очистить, нарезать кружочками с помощью насадки (8), запанировать в муке и обжарить. Пассировать рубленый зеленый лук, добавить измельченный шпинат, салат, болгарский перец, зелень петрушки, помидоры. Тушить 10-15 минут. Заправить перцем, солью, залить им кабачки и тушить в духовом шкафу 15-20 минут. Подавать к столу в холодном виде, посыпав рубленым укропом.</p>
--	----------------------------	--

Чистка и уход

- Перед очисткой выключите прибор и убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.

Чистка

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Для удаления остатков продуктов и мытья удобно использовать щетинную кисть или зубную щётку.
- Не погружайте корпус мотора в воду, протирайте его влажной тканью.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Обращайтесь с насадками аккуратно, так как режущие части очень острые.
- Если пластиковые части окрасились продуктами, протрите их тканью, смоченной растительным маслом, а затем вымойте как обычно.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ЧИСТКА.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

Технические характеристики

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50HZ

Мощность: 150 Вт

Время непрерывной работы 2 мин.

Класс защиты - II

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

- Сертификат соответствия № TC RU C-US.AИ96.A.00030 серия RU № 0071859
- Срок действия с 24.12.2013 по - включительно
- Выдан: орган по сертификации продукции ООО СП "ЭнергоСертСервис", Россия, 117556, Москва, Варшавское шоссе, д.70, корпус 2.



Расчетный срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"
State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA.
1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801, США

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: **Овощерезка**

Модель **PVS 1501**

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев, с даты приобретения изделия, и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов вовнутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru