

**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.

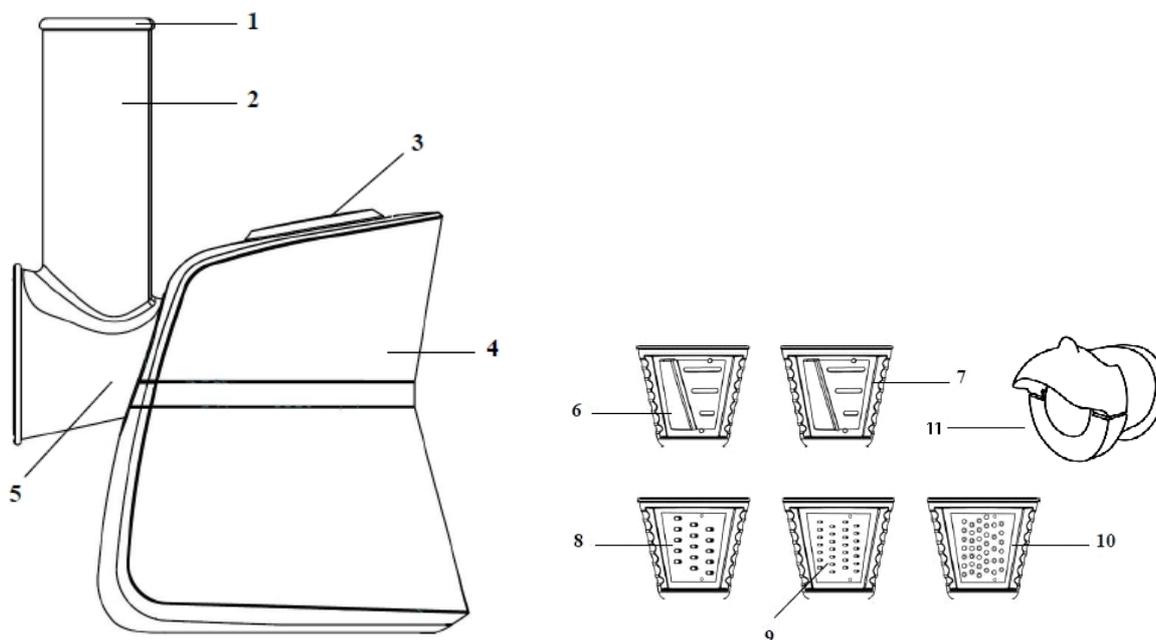
- Не используйте насадки и запасные части, отличные от полученных в комплекте поставки прибора, или в специализированном сервисном центре.
- Обращайтесь с насадками очень осторожно, режущие части очень острые, беритесь за пластмассовую часть.
- Для смены насадки убедитесь, что мотор полностью остановлен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

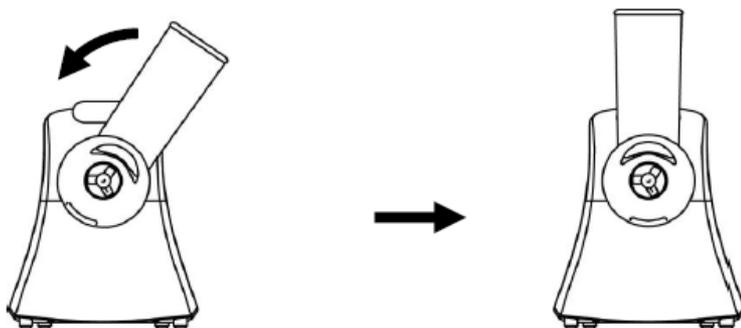
4. Список сервисных центров
5. Гарантийный талон

## Подготовка к работе

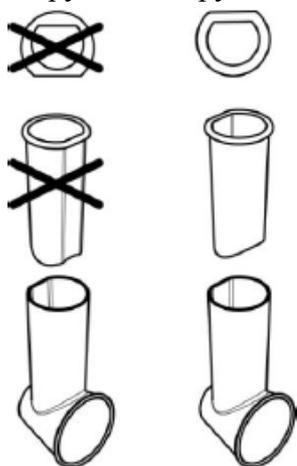
- Распакуйте прибор и другие элементы и убедитесь, что все части в наличии и в исправном состоянии.
- Перед первым использованием необходимо все части, контактирующие с продуктами питания, вымыть с использованием мягкой губки и жидкого моющего средства. Тщательно промойте чистой водой и высушите.
- Не 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](http://www.polar.ru)