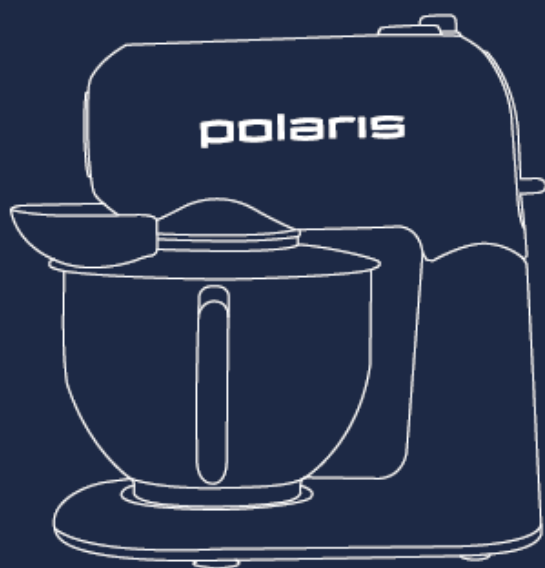




polaris

since 1995



PKM 2204L

Manual instruction / Guarantee

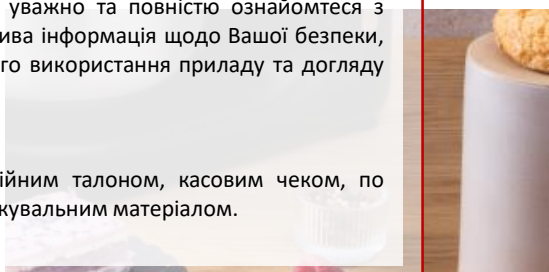



Шановний покупцю!

Дякуємо за вибір продукції торгової марки POLARIS.

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


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



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

Увага!

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



ЗМІСТ

Загальна інформація	4
Загальні вказівки щодо безпеки	4
Спеціальні вказівки щодо безпеки	6
Сфера використання	7
Опис приладу	8
Комплектація	8
Огляд та найменування деталей	9
Підготовка до роботи та експлуатація приладу	11
Порядок роботи	11
Складання приладу	12
Опис насадок приладу	13
Увімкнення приладу	14
Додавання інгредієнтів та заміна насадок	15
Після закінчення роботи	16
Робота з м'ясорубкою	16
Приготування кеббе	19
Приготування ковбас та сосисок	21
Різання та шаткування овочів та фруктів	23
Соковижималка	24
Чищення та догляд	26
Зберігання/транспортування/реалізація/утилізація	28
Технічні характеристики	28
Пошук та усунення несправностей	29
Інформація про сертифікацію	30
Гарантійні зобов'язання	31

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця Інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами з експлуатації та зберігання багатофункціональної електричної кухонної машини POLARIS, модель **PKM 2204L** (далі за текстом – прилад, кухонна машина).

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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



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

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



Не піддавайте прилад екстремальним зовнішнім впливам



Захищайте прилад від будь-яких ударів



Після закінчення терміну служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами



У жодному разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини

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



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



Здійснюйте нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом



Не використовуйте прилад поза приміщеннями



Не можна переносити прилад, тримаючи його за мережевий шнур



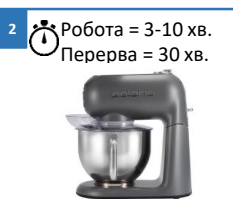
Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, наповнених водою

СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ

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



Забороняється під'єднувати прилад до мережі без встановленої та закріпленої чаші, що входить до комплекту



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



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



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

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



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

СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

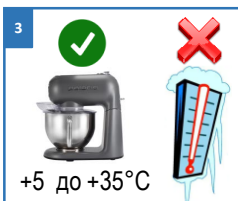
- Прилад призначений для побутового та аналогічного застосування за температури та вологості побутового приміщення відповідно до цієї Інструкції:
 - у місцях постійного проживання;
 - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
 - клієнтами готелів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



Прилад призначений для обробки тільки харчових продуктів



Прилад призначений лише для побутового використання



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



Використання приладу без продуктів заборонено!

ОПИС ПРИЛАДУ

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

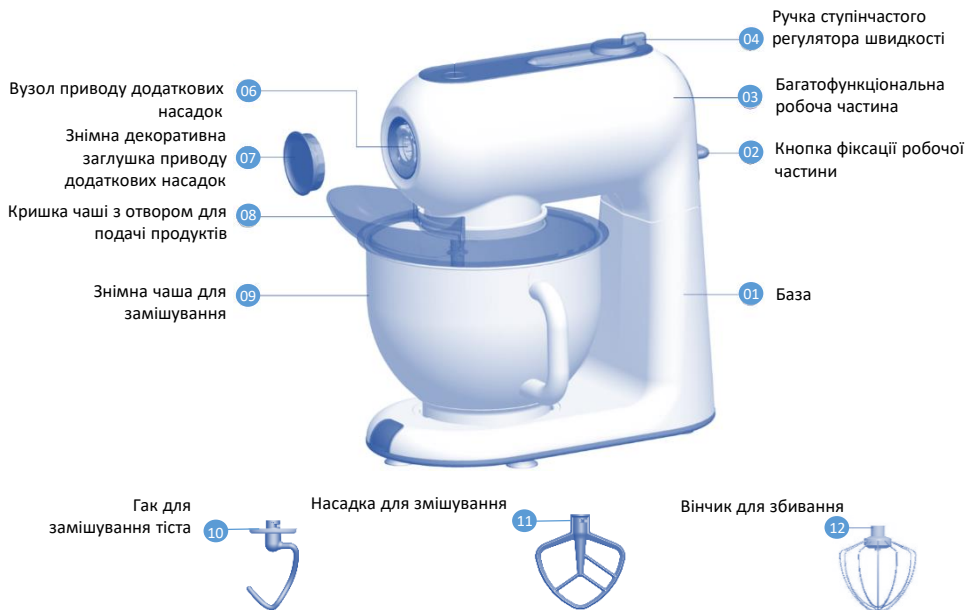
4. КОМПЛЕКТАЦІЯ

Кухонна машина	Мірний стаканчик
Вінчик для збивання	Корпус овочерізки
Тістомісильний гак	Муфта приводу овочерізки (встановлена в корпусі овочерізки)
Насадка для змішування	Тертка для драників
Чаша	Тертка для шаткування
Кришка чаші	Крупна тертка
Штовхач	Дрібна тертка
Знімний лоток для м'яса	Кільцевий фіксатор терток
Знімний корпус робочого блоку	Штовхач овочерізки
Шнек	Адаптер насадки для кеббе
Ніж	Насадка для кеббе
Решітка 3 мм	Насадка для ковбас
Решітка 5 мм	Розділювач насадки для ковбас
Решітка 7 мм	Щіточка для чищення
Кільцева гайка	Інструкція з експлуатації
Соковижималка (у складенні)	Гарантійний талон
Фільтр з великими отворами	

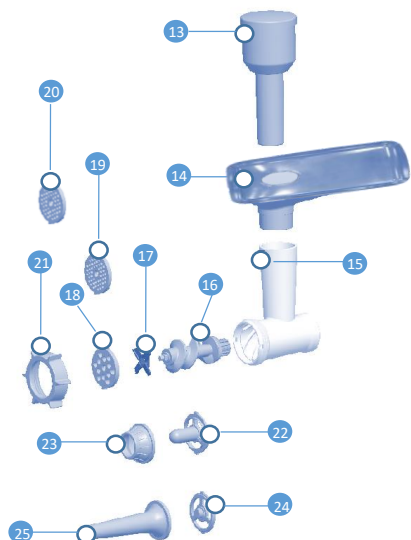


Примітка. Малюнки та ілюстрації наведені в ознайомлювальних цілях та можуть відрізнятися від фактичного зовнішнього вигляду виробу. Конструкція та технічні характеристики виробу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

ОГЛЯД ТА НАЙМЕНУВАННЯ ДЕТАЛЕЙ

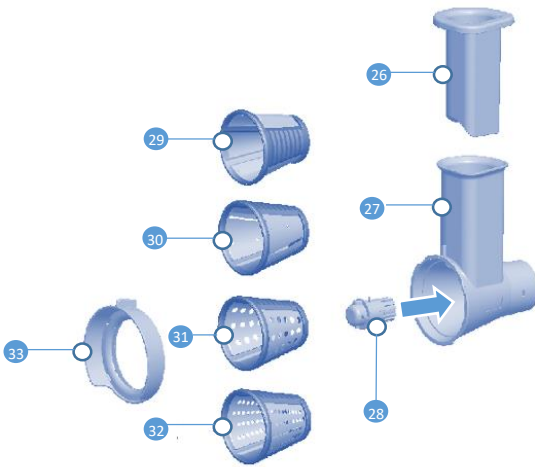


НАСАДКУ ДЛЯ М'ЯСА



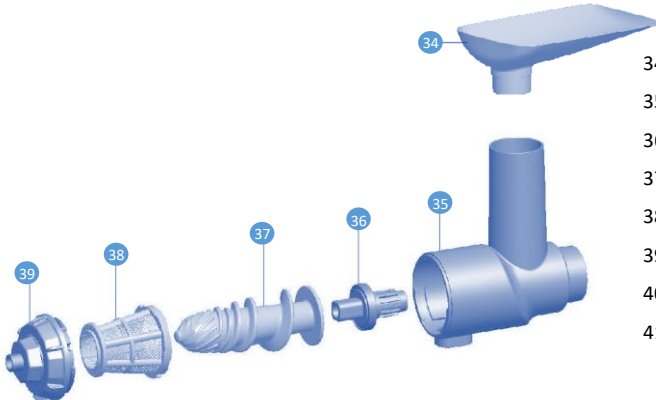
13. Пластиковий штовхач
14. Знімний лоток для м'яса
15. Знімний корпус робочого блоку м'ясорубки
16. Шнек
17. Ніж
18. Решітка 3 мм
19. Решітка 5 мм
20. Решітка 7 мм
21. Кільцева гайка
22. Адаптер насадки для кеббе
23. Насадка для кеббе
24. Розділювач насадки для ковбас
25. Насадка для ковбас

НАСАДКУ ДЛЯ ОВОЧІВ



- 26. Штовхач овочерізки
- 27. Корпус овочерізки
- 28. Приводна муфта овочерізки
- 29. Тертка для драників
- 30. Тертка для шаткування
- 31. Крупна тертка
- 32. Дрібна тертка
- 33. Кільцевий фіксатор терток

СОКОВИЖИМАЛКА



- 34. Знімний лоток
- 35. Знімний корпус робочого блоку
- 36. Конектор
- 37. Шнек
- 38. Фільтр соковижималки
- 39. Передня кришка
- 40. Мірний стакан
- 41. Чистяча щітка

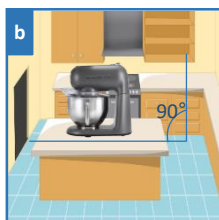


ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИБАДУ

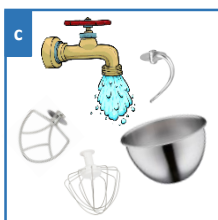
- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ Комплектація).
- Видаліть пакувальний матеріал та рекламні наклейки з усіх деталей приладу.
- Переконайтеся, що всі комплектуючі приладу та мережевий кабель не пошкоджено.
- Перед першим використанням ретельно промийте та просушіть частини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



Протріть корпус
вологою тканиною



Завжди ставте
прилад на рівній
поверхні



Перед 1-м
використанням
промийте частини
приладу



Ретельно
просушіть



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

ПОРЯДОК РОБОТИ



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



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



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

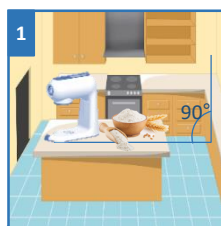
РОБОТА З КУХОННОЮ МАШИНОЮ ПРИ ВИКОРИСТАННІ ВУЗЛА ЗАМІШУВАННЯ

СКЛАДАННЯ ПРИЛАДУ

- Поставте кухонну машину на рівну, чисту та суху поверхню.
- Натисніть кнопку фіксації та підніміть догори робочу частину до фіксації.
- Встановіть кришку чаші на вузол приводу насадок. Отвір кришки для подачі продуктів повинен бути з фронтальної сторони (див. опис приладу).
- Встановіть чашу в гніздо основи, суміщаючи виступи на чаші з пазами на основі, та поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації, не докладаючи надмірних зусиль.
- Покладіть продукти в чашу.
- Оберіть необхідну насадку та встановіть її на робочий вал, розміщений на вузлі приводу насадок.



УВАГА! Після встановлення штифт на валу привода має збігтися з пазом замку осі насадки.



Поставте кухонну машину на рівну поверхню



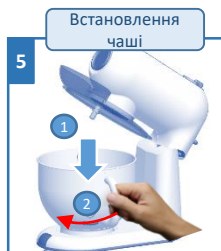
Натисніть кнопку фіксації та підніміть догори робочу частину до фіксації



Встановіть кришку чаші на вузол приводу насадок



Кришка чаші успішно встановлена!



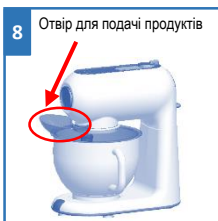
Встановіть чашу в гніздо основи, поверніть за годинниковою стрілкою до упору для фіксації



Покладіть продукти в чашу



Оберіть необхідну насадку та встановіть її на робочий вал



Отвір кришки для подачі продуктів повинен бути з фронтальної сторони

**Увага!**

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

- Натиснувши на кнопку фіксації робочої частини, переведіть робочу частину приладу в горизонтальне положення до фіксації.



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



Для зміни насадки - поверніть насадку за годинниковою стрілкою на 90° для фіксації



Натисніть кнопку фіксації та переведіть робочу частину в горизонтальне положення



Під час роботи приладу додавання інгредієнтів у чашу допускається лише через спеціальний отвір у кришці чаші



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



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



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

ОПИС НАСАДОК ПРИЛАДУ



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



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



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

УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

- Повністю розмотайте мережевий шнур приладу.
- Вставте вилку в розетку, переконавшись, що регулятор швидкості знаходиться у положенні «OFF».
- Кухонна машина має 6-ступінчастий регулятор швидкості.
- Увімкніть прилад, повернувши ручку регулятора швидкості за годинниковою стрілкою.



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



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



ОСОБЛИВА УВАГА!

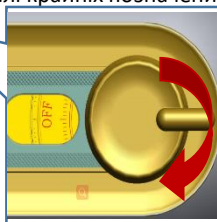
Використовувати при замішуванні тіста більше 1 кг борошна не рекомендується.



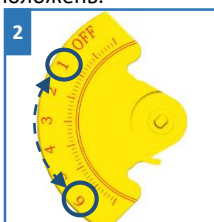
ОБЕРЕЖНО! Щоб уникнути механічної поломки, не повертайте ручку регулятора далі крайніх позначених положень.



Встановіть регулятор швидкості у положення «OFF»



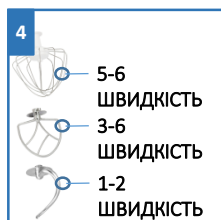
Положення «OFF» регулятора швидкості



Кухонна машина має 6-ступінчастий регулятор швидкості



Увімкніть прилад, повернувши ручку регулятора швидкості за годинниковою стрілкою



1. Вінчик для збивання – макс. швидкість
2. Інші насадки – див. на ілюстрації



УВАГА!
Не закривайте вентиляційні отвори на корпусі



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

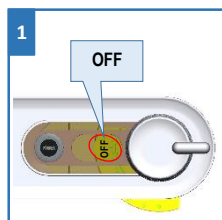
ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ЗАМІНА НАСАДОК

- Вимкніть прилад, перевівши ручку регулятора швидкості у положення «OFF».
- Від'єднати прилад від мережі, витягнувши вилку шнура живлення з розетки.
- Дочекайтеся повної зупинки приводу.
- Натисніть кнопку фіксації поворотного шарніра робочої частини та підніміть робочу частину вгору до фіксації.
- Замініть насадку.
- За необхідності додайте інгредієнти в чашу.
- Натиснувши на кнопку фіксації робочої частини, переведіть робочу частину приладу в горизонтальне. При цьому має пролуhati характерний звук клацання.
- Під'єднайте прилад до мережі, увімкніть його, встановивши необхідну швидкість регулятором.
- **ПІД ЧАС РОБОТИ ПРИЛАДУ ДЛЯ ДОДАВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ СПЕЦІАЛЬНИЙ ОТВІР У КРИШЦІ ЧАШІ.**

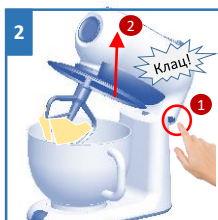
НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ НАСАДКАМИ, ЩО ОБЕРТАЮТЬСЯ!

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

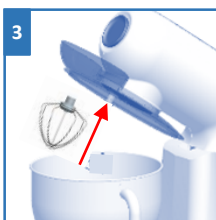
Ніколи не знімайте чашу при від'єднаному від мережі приладі, це може бути травмонебезпечним!



Вимкніть прилад,
перевівши
регулятор
швидкості у
положення «OFF»



Дочекайтеся
зупинки приводу.
Підніміть робочу
частину



Замініть насадку.
За необхідності
додайте
інгредієнти



Переведіть робочу
частину приладу в
горизонтальне
положення



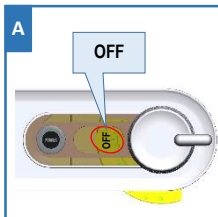
Під час роботи, для
додавання
інгредієнтів
використовуйте
лише
спец. отвір у кришці



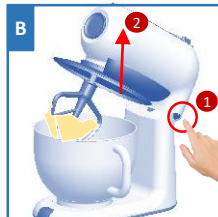
УВАГА!
Під час роботи не
занурюйте руки та
інші частини в
чашу!

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

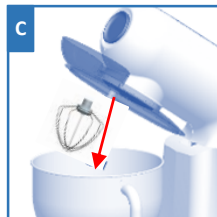
- Встановіть ручку регулятора швидкості у положення «OFF» і від'єднайте прилад від мережі, витягнувши вилку шнура живлення з розетки. Дочекайтесь повної зупинки обертання приводу.
- Натисніть кнопку фіксації робочої частини та підніміть вгору робочу частину приладу.
- Зніміть насадку з валу, попередньо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



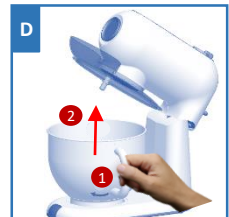
Вимкніть прилад, перевівши регулятор швидкості у положення «OFF»



Дочекайтеся зупинки приводу. Підніміть робочу частину



Зніміть насадку з валу та кришку чаші із вузла приводу



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

РОБОТА З М'ЯСОРУБКОЮ



Увага! Перед складанням м'ясорубки для уникнення травми переконайтеся, що прилад від'єднаний від мережі.

СКЛАДІТЬ М'ЯСОРУБКУ:

- Витягніть знімну декоративну заглушку гнізда для м'ясорубки.
- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки до фіксації та вертикального розташування розтруба.
- Вставте шнек у робочий блок. Встановіть на шнек хрестоподібний ніж різальною кромкою назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме.
- Услід за ножем надягніть на шнек решітку необхідного розміру. Переконайтеся, що пази на облямівці робочого блоку збігаються з виступами решітки.
- Встановіть та закрутіть за годинниковою стрілкою кільцеву гайку, не перетягуючи її.

- Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блоку та закріпіть його, натиснувши зверху.
- Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню.
- Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2х2х6 см), щоб вони вільно проходили у горловину робочого блоку.

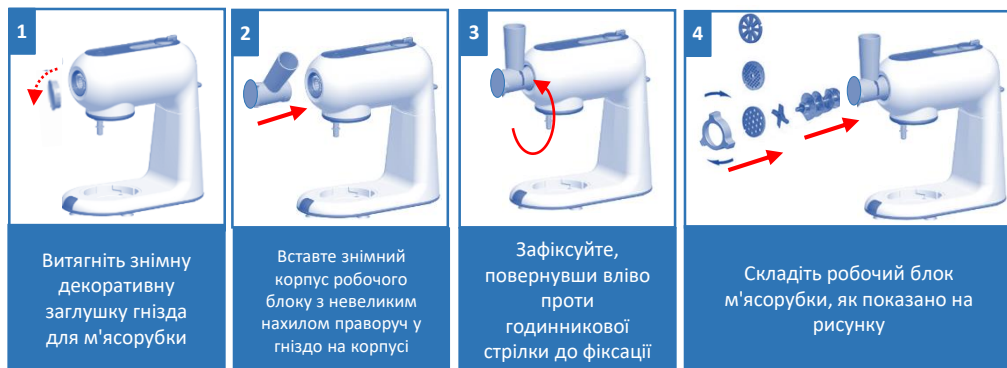


Увага! Заморожене м'ясо необхідно попередньо повністю розморозити.

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



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



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



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

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



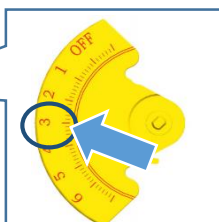
Увага! Час безперервної роботи не має перевищувати 3 хвилин. Після кожних 3 хвилин роботи потрібно робити перерву на 10 хвилин для охолодження двигуна.



ОБЕРЕЖНО! Якщо м'ясорубка не працює, перевірте правильність під'єднання до мережі та правильність встановлення кришки приводу приладу.



Під'єднайте прилад до електромережі та увімкніть його



Рекомендована швидкість обертання 3



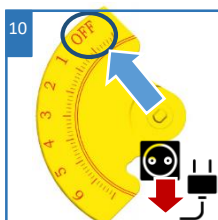
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, використовуючи штовхач



Не переробляйте імбир та ін. Сухофрукти та коріння розмочуйте



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



Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF»



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

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

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

Інгредієнти для НАЧИНКИ:

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

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

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

Інгредієнти для ОБОЛОНКИ:

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

ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ:

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



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

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

СКЛАДАННЯ ПРИВОДУ ДЛЯ КЕББЕ:

- Витягніть знімну кришку роз'єму для м'ясорубки
- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.

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



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



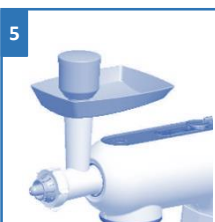
Встановіть шнек у робочий блок, на шнек встановіть насадку для кеббе, зафіксуйте кільцевою гайкою.



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



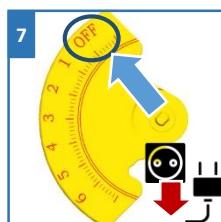
Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до фіксації



Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блока та закріпіть його



Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки



Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF»



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

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС ТА СОСІСОК



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

- Приготуйте ковбасний фарш, пропустивши м'ясо через м'ясорубку.
- Встановіть шнек у знімний робочий блок.
- Встановіть на шнек розділювач насадки для ковбас, потім насадку для приготування ковбас. Переконайтеся, що виступ на об'ямівці збігається з пазами насадок.
- Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.



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

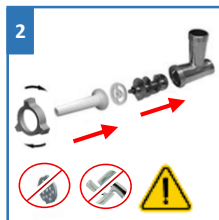
- Зніміть передню декоративну заглушку приводу м'ясорубки, повернувши її за годинниковою стрілкою на невеликий кут.
- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової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



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



1
Приготуйте
ковбасний фарш



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



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

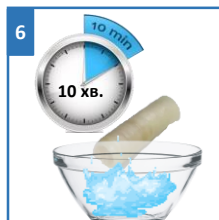


4
Зафіксуйте,
повернувши вліво
проти
годинникової
стрілки до фіксації



5

Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блока та закріпіть його



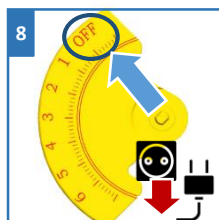
6

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



7

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



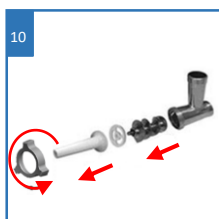
8

Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач у положення «OFF»



9

Поверніть робочий блок проти годинникової стрілки, щоб від'єднати його



10

Розберіть насадку у зворотній послідовності



11

Промийте добре під теплою водою, використовуйте щіточку з комплекту



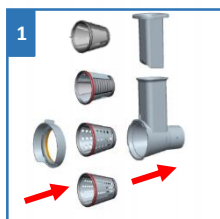
12

Ретельно просушіть

РІЗАННЯ ТА ШАТКУВАННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Овочерізка використовується як додатковий пристрій для подрібнення харчових продуктів.

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



Виберіть потрібну
Вам тертку та
складіть корпус
овочерізки



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



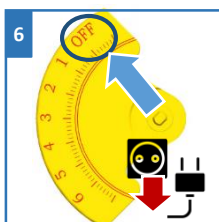
Зафіксуйте,
повернувши вліво
проти
годинникової
стрілки до фіксації



Для
проштовхування
продуктів
використовуйте
лише штовхач із
комплекту
овочерізки



Ніколи не
проштовхуйте
продукти руками.
Використовуйте
штовхач!



Після закінчення
роботи вимкніть
прилад, перевівши
перемикач у
положення «OFF»



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

СОКОВИЖИМАЛКА

Соковижималка призначений для віджиму томатів, також можна використовувати його для отримання соку з огірка, апельсина, яблука та інших м'яких овочів та фруктів. Апельсини та яблука потрібно попередньо очистити від шкірки перед віджиманням.

Складіть соковижималку.

- Зніміть передню декоративну заглушку приводу м'ясорубки.
- Утримуючи корпус соковижималки, вставте знімний корпус робочого блоку з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі.
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки до фіксації та вертикального розташування розтруба.
- Встановіть шнек у знімний робочий блок пластиковим кінцем вперед.
- Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.
- Встановіть фільтр у насадку, закріпіть кришкою.
- Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину робочого блока та закріпіть його, натиснувши зверху.
- Поставте прилад на рівну чисту тверду поверхню.
- Підставте мірний стакан або глибоку ємність для зручності приготування.
- Прилад готовий для приготування соку.

Процес приготування соку:

- a) Викладіть продукти у лоток.
- b) За допомогою штовхача обережно натисніть продукти на корпус різака.



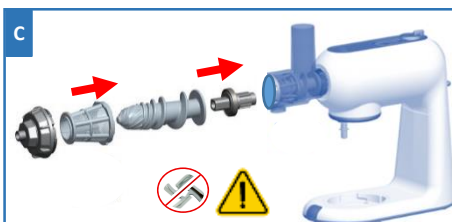
УВАГА! Ніколи не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами. Використовуйте лише штовхач!
Не застосовуйте надмірних зусиль при натисканні на штовхач. Це може вивести прилад із ладу.



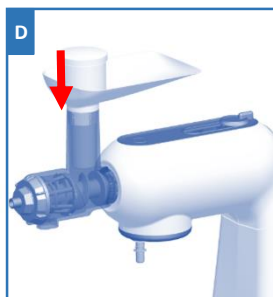
Вставте знімний корпус з невеликим нахилом праворуч у гніздо на корпусі



Зафіксуйте, повернувши вліво проти годинникової стрілки до фіксації



Складіть насадку-соковижималку згідно з малюнком



Для прошовхування продуктів використовуйте лише штовхач із комплекту овочерізки



Підставте мірний стакан із комплекту для зручності приготування соку!
Смачного!

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ЧИЩЕННЯ КУХОННОЇ МАШИНИ

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



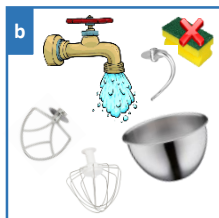
УВАГА! Мити насадки у посудомийній машині забороняється.

Диски та ніж м'ясорубки, гак за змішування, насадку для змішування та вінчик можна мити в посудомийній машині.

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



Перед чищенням
приладу від'єднайте
його
від мережі



Використані насадки
та чашу промийте під
струменем теплої
води



Ретельно просушіть



Диски, ніж м'ясорубки,
гак та насадку для
змішування, вінчик
можна мити в
посудомийній машині

ЧИЩЕННЯ ОВОЧЕРІЗКИ

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

ЧИЩЕННЯ М'ЯСОРУБКИ

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



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

ЧИЩЕННЯ НАСАДКИ ДЛЯ СОКУ

- Розберіть насадку для соку у порядку, зворотному порядку складання.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі соковижималки в теплій мильній воді та промийте.
- Для догляду за деталями соковижималки забороняється використовувати посудомийні машини та суміші на основі сильних лугів.
- Не застосовуйте абразивні, хлоровмісні речовини або органічні розчинники.
- Використовуйте щіточку з комплекту для чищення фільтрів від залишків фруктів або овочів.
- Протріть всі частини соковижималки сухою тканиною.



ЗБЕРІГАННЯ/ТРАНСПОРТУВАННЯ/РЕАЛІЗАЦІЯ

ЗБЕРІГАННЯ

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

ТРАНСПОРТУВАННЯ

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

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

РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

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

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають збору з подальшою утилізацією відповідно до Закону України "Про управління відходами".

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: ~220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Напруга: ~220 – 240 В

Номінальна потужність: 1500 Вт

Максимальна потужність: 2300 Вт

Клас захисту – I

Об'єм чаші: 5,5 л

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

PKM 2204L – багатофункціональна кухонна машина побутова електрична торгової марки Polaris.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
Під час під'єднання в електромережу прилад не працює	Несправна розетка	Перевірте напругу в розетці, під'єднавши до неї інший прилад
	Пошкоджено шнур електроживлення	Усувається лише фахівцями ремонтних майстерень
	Прилад складений неправильно, робоча частина не опущена до фіксації.	Переконайтеся, що всі частини приладу встановлені правильно.
Під час роботи прилад вимкнувся	Перегрівання. Спрацювала функція автоматичного вимкнення.	Вимкніть прилад, перевівши ручку регулятора швидкості у положення «OFF», витягніть вилку з розетки та дайте приладу повністю охолонути протягом 30 хвилин.
Під час обробки продуктів відчувається сильна вібрація приладу	Тісто надто густе.	Додайте до продукту столову ложку води.
	Занадто тверді продукти.	Тверді продукти не рекомендується подрібнювати.
Під час роботи з'явився сторонній запах	Прилад перегрівся	Зменшіть час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між увімкненнями. Не використовуйте прилад довше рекомендованого цією Інструкцією часу.
	Прилад новий, запах іде від захисного покриття	Ретельно почистіть прилад



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

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

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України



Термін служби виробу: 3 роки
Термін гарантії на виріб: 72 місяців

Дата виготовлення вказана на паспортній табличці на виробі.

Виробник:

НІНБО ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цісі, Провінція Чжезцян, КНР
NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,
No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Виготовлено в Китаї.

Імпортер і уповноважений представник виробника в Україні:

«ТОВ Ренклюд ЛТД»

вул. І.Франка, буд. 18А, офіс 5. м.Київ, 01030, Україна, тел.: +38(044)5996292

Телефон єдиної довідкової служби: +38 (093) 472-11-00

Сервісний центр: Україна, 04060 м.Київ. вул. Щусєва, 44

тел.: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: **Кухонна машина електрична**

Модель: **PKM 2204L**

Ця гарантія діє протягом 72 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

Терміни гарантії на компоненти виробу складають:

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

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

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

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише ервісні центри POLARIS.

*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: <https://iqpolaris.com/>

Для підтвердження дати придбання виробу під час гарантійного ремонту або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

Такими документами можуть бути заповнений гарантійний талон POLARIS, касовий чек або квитанція Продавця, інші документи, що підтверджують дату та місце покупки.

У разі ненадання документа, що підтверджує дату придбання виробу, термін гарантії обчислюється з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

[illegible]

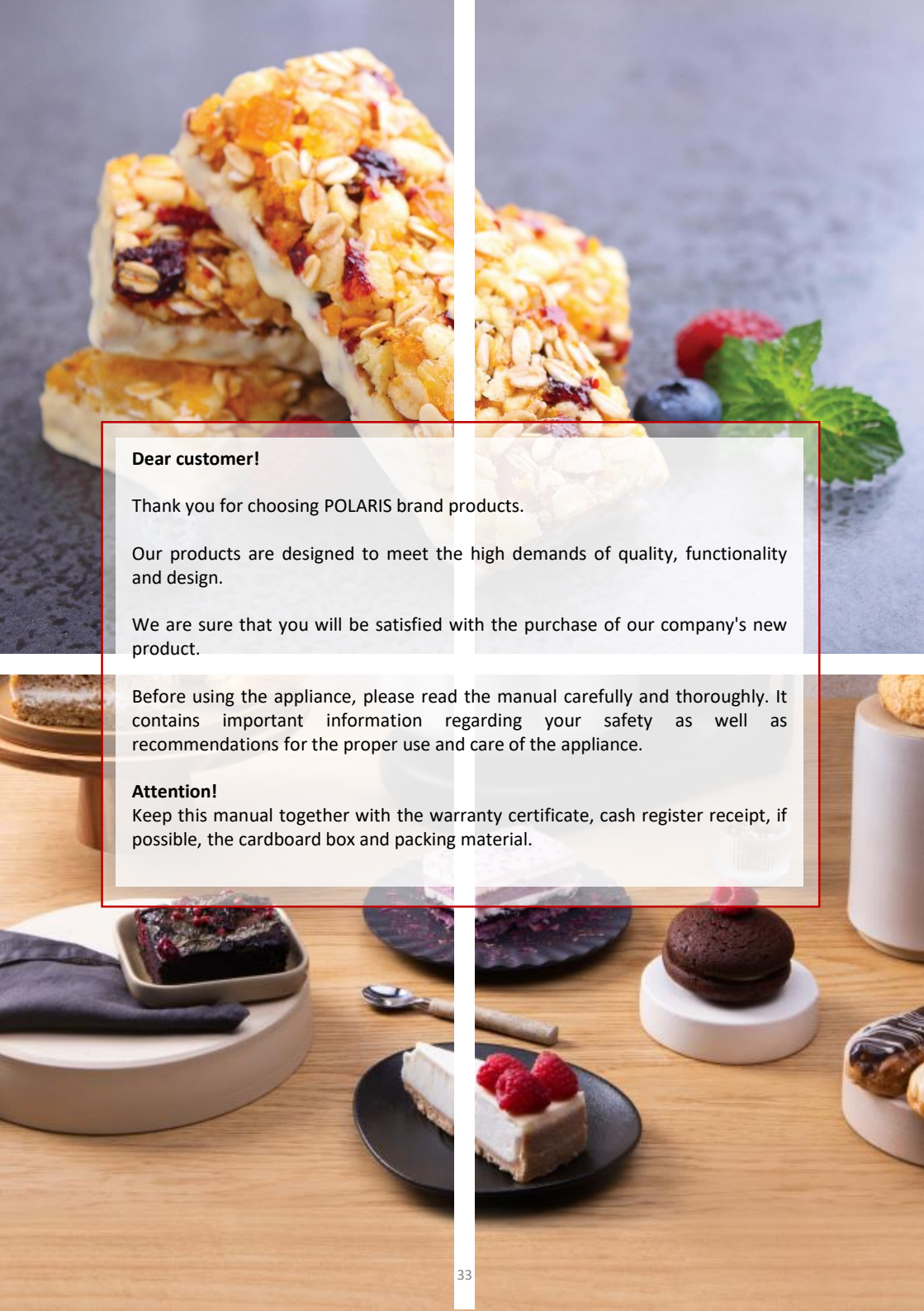


TABLE OF CONTENTS

General information	35
General safety instructions	35
Special safety instructions	37
Scope of use	38
Description of the appliance	39
Component parts	39
Overview and parts name	40
Preparing for use and operating the appliance	42
Work procedure	42
Assembly of the appliance	43
Description of the appliance attachments	44
Appliance turning on	45
Adding ingredients and changing attachments	46
After finishing the work	47
Working with a meat grinder	47
Kebbe preparation	50
Cooking sausages and bangers	52
Cutting and chopping vegetables and fruits	54
Juicer	55
Cleaning and care	57
Storage/transportation/sales/disposal	59
Technical specifications	59
Troubleshooting	60
Compliance information	61
Warranty policy	62

GENERAL INFORMATION

This User Manual will help you get acquainted with the technical data, design, operation rules and storage of the POLARIS multifunctional electric kitchen machine, model **PKM 2204L** (hereinafter referred to as the appliance, kitchen machine).

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance must be operated in accordance with the “Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations”.
- The appliance must only be used for its intended purpose.
- Before operating this appliance carefully and thoroughly read this User Manual.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged never plug the appliance into a power outlet.
- Do not use the appliance after a fall if there are visible signs of damage. The appliance must be checked by a qualified professional before use.
- This appliance is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge unless such persons are supervised or instructed regarding the use of this appliance by the person responsible for their safety. Children must be supervised in order to prevent their play with the appliance.
- Do not leave operating appliance unattended! Always unplug the appliance if you are not using it.
- In case of a prolonged interruption in use, store the appliance in its original packaging in a dry place out of the reach of children.



Attention! Do not use the appliance near bathtubs, sinks, or other containers filled with water.

- Never immerse the appliance in water or other liquids. Do not touch the appliance with wet hands. If the appliance gets wet immediately unplug it.



Do not expose the appliance to extreme external influences



Protect the appliance from any impact



After the end of the service, life does not dispose of the appliance with household waste.

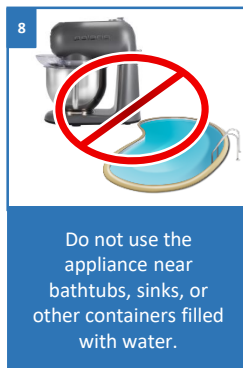
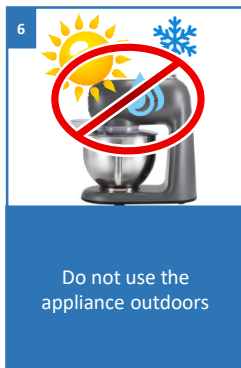


Never immerse the appliance in water or other liquids

- If the appliance falls into the water unplug it immediately. In this case, do not put your hands in water. Before reuse, the appliance must be checked by a qualified professional.
- Plug the appliance into an AC power source (~) only. Before switching on, make sure that the appliance is rated for the voltage used in the mains supply.
- Do not use non-standard power sources or connection devices. Do not use extension cords.
- Make sure that the appliance is in the off position before plugging it in.
- Do not use the appliance outdoors. Protect the appliance from hitting sharp corners. Upon termination of operation, cleaning or breakdown of the appliance always unplug it.
- Do not carry the appliance by its power cord. It is also forbidden to disconnect the appliance from the grid by holding it by the power cord. When unplugging the appliance hold onto the plug.
- The use of additional accessories that are not included in the scope of delivery deprives you of the right to warranty service.
- Never wrap the power cord around the appliance after use as this can lead to a broken cord over time. Always straighten the cord smoothly for storage.
- The appliance and the power cord must be stored so that they are not exposed to heat, direct sunlight and moisture.
- Replacement of the cord can only be carried out by qualified specialists - the service centre personnel. Unskilled repairs pose a direct danger to the user.
- Do not try to disassemble and repair the appliance yourself in order to keep the warranty for the appliance and to avoid technical problems. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.



ATTENTION! After the end of the service, life does not dispose of the appliance with household waste. Hand it over to a special collection point for future disposal. This will help protect the environment.



SPECIAL SAFETY INSTRUCTIONS

- It is forbidden to connect the appliance to the network without an installed and fixed bowl included with the appliance or with a bowl that does not correspond to the model.
- It is forbidden to use the bowl without the included cover.
- It is forbidden to use the appliance with a deformed bowl, or with any other container not included in the scope of delivery.
- Do not use the bowl provided with the appliance for any other purpose not described in this Manual, or with an appliance of a different model.
- Do not turn on the appliance with a bowl not loaded with food.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The kitchen machine is not designed for long-term continuous operation, therefore, to avoid overheating after every 3 to 10 minutes of continuous operation (depending on the accessory used, see the description), take a break for 30 minutes, allowing the motor to cool down.
- This appliance has built-in overheating protection. If an automatic shutdown has occurred, you should immediately:
 - turn off the appliance by turning the speed control handle to the "0" position.
 - remove the plug from the power socket.
 - allow the appliance to cool down completely for at least 30 minutes before using it again.
- Do not block the ventilation openings in the appliance body, this may lead to overheating of the motor.
- Do not load flour or powdered sugar into the bowl while the kitchen machine is running. Dust from these products can enter the air vents and render the appliance unusable.
- When whipping, the products increase in volume. Do not fill the bowl more than half full. Start processing products at a minimum speed gradually increasing it if necessary.
- To avoid injury, keep fingers, hair, and clothing away from moving parts of the appliance at a safe distance.
- Do not use the kitchen machine to whip and mix thick and solid foods such as frozen butter and dough. In order to avoid overloading and failure of parts of the appliance, such products must be preliminarily heated until they become soft.



It is forbidden to connect the appliance to the mains without the included installed and fixed bowl

1. Work = 3-10 min.
Break = 30 min.



This appliance is not designed for long-term operation. Continuous operation time 3-10 min., break 30 min.



It is forbidden to use the appliance with a deformed bowl, or with any other container not included in the scope of delivery



To avoid injury, keep fingers, hair, and clothing away from moving parts of the blender at a safe distance.

- Make sure that knives, spoons, forks and other kitchen utensils do not fall into the bowl during use of the appliance.
- Do not touch the moving parts of the appliance with spoons or blades during operation, this may cause damage.
- Do not put your hands or other body parts into the bowl during operation.
- After switching off, the drive moves by inertia for some time. To replace the attachments, wait for the drive to stop completely and disconnect the appliance from the mains.
- Always disconnect the appliance from the mains before changing the attachments or cleaning it.
- Always ensure that all attachments are thoroughly rinsed.
- DO NOT immerse the appliance in water or wash in a dishwasher.
- The use of accessories and attachments not included in the scope of delivery deprives you of the right to warranty service.
- Do not put the appliance and its accessories in the freezer, in the oven or in the microwave oven to avoid damage.
- Do not use the kitchen machine to mix **pre-cooked food or different food products**.



Attention! If there is a power outage in the supply network, the appliance remains switched on and resumes its operation after the power supply. Do not leave appliance unattended. If you notice that the appliance has turned off, immediately turn the speed control handle to the "0" position and disconnect the power cord from the outlet until the circumstances are clarified.

SCOPE OF USE

- The appliance is intended for domestic and similar use at the temperature and humidity of the domestic premises in accordance with this Manual:
 - in places of permanent residence;
 - at employee food service areas of shops, offices, farms and other departments;
 - by the consumers of hotels and other accommodation spaces;
 - in places intended for overnight stay and breakfast.
- The appliance is not intended for industrial and commercial use as well as for processing non-food products.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from incorrect or unintended use.



The appliance is designed for processing only food products



The appliance is intended for domestic use only



Favorable working conditions at temperatures from +5°C to +35°C



It is forbidden to use the appliance without food!

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The electric kitchen machine is designed for mixing liquid and bulk products, preparing sauces, liquid fillings, mayonnaise and desserts (whipped cream, puddings, cocktails, air creams, mousses) using a beater and a mixing attachment included in the appliance, for kneading dough of various consistency with a kneading hook, for making minced meat from meat with the help of an appropriate attachment, for shredding, slicing and chopping products with a vegetable cutter as well as for obtaining juice with a juicer.

COMPONENT PARTS

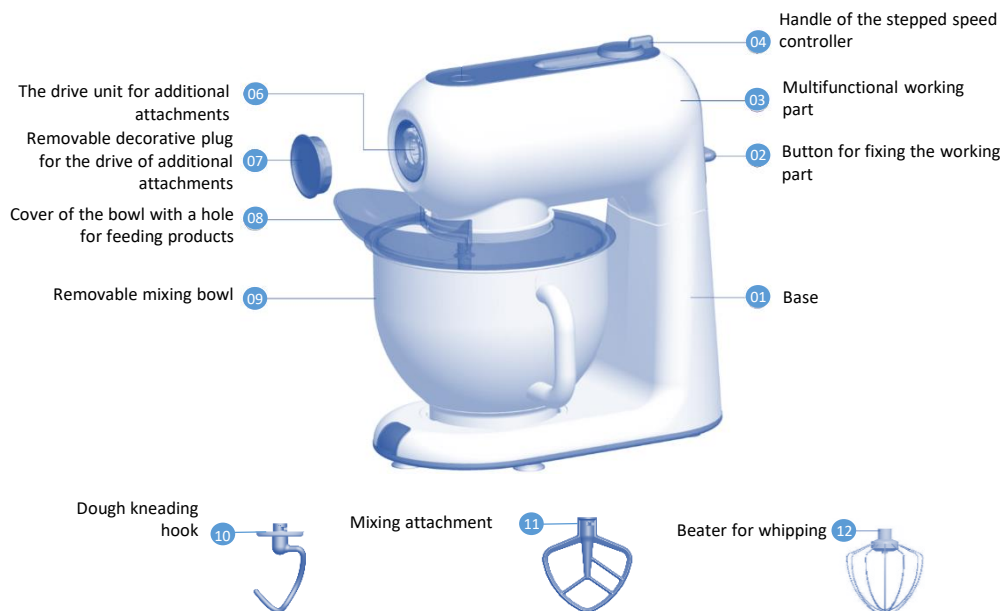
Kitchen machine	Measuring cup
Beater for whipping	Vegetable cutter body
Kneading hook	The drive coupling of the vegetable cutter (installed in the body of the vegetable cutter)
Mixing attachment	Grater for potato pancakes
Bowl	Shredding grater
Bowl cover	Large grater
Pusher	Fine grater
Removable meat tray	Ring lock of the graters
Removable body of the working unit	Vegetable cutter pusher
Auger	Adapter for kebbe attachment
Knife	Kebbe attachment
Grid 3 mm	Sausage attachment
Grid 5 mm	Sausage attachment separator
Grid 7 mm	Cleaning brush
Ring nut	User Manual
Juicer (assembled)	Warranty Certificate
Filter with large holes	



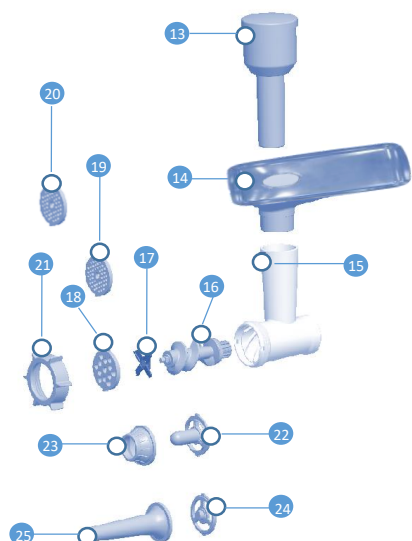
Note. The drawings and illustrations are for information purposes and may differ from the actual appearance of the appliance.

The design and technical characteristics of the product are subject to change without prior notice.

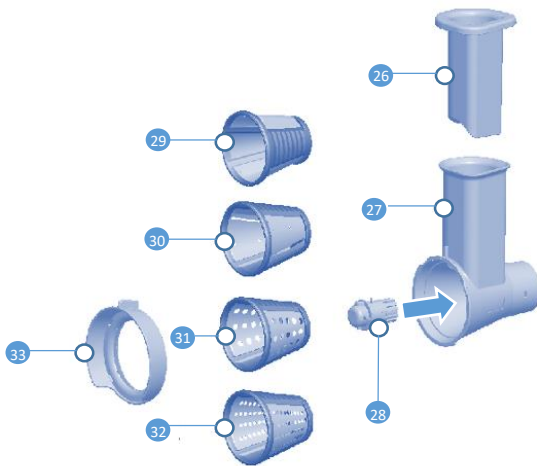
OVERVIEW AND PARTS NAME



MEAT ATTACHMENT

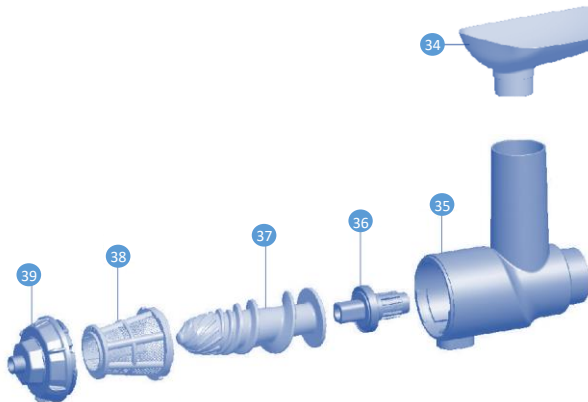


VEGETABLE ATTACHMENT



- 26. Vegetable cutter pusher
- 27. Vegetable cutter body
- 28. Drive coupling of the vegetable cutter
- 29. Grater for potato pancakes
- 30. Shredding grater
- 31. Large grater
- 32. Fine grater
- 33. Ring lock of the graters

JUICER



- 34. Removable tray
- 35. Removable body of the working unit
- 36. Connector
- 37. Auger
- 38. Juicer filter
- 39. Front cover
- 40. Measuring cup
- 41. Cleaning brush

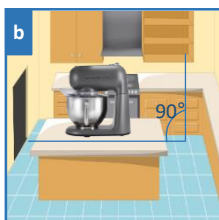


PREPARING FOR USE AND OPERATING THE APPLIANCE

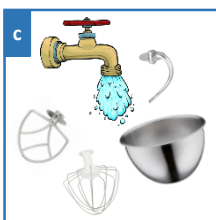
- Unpack the appliance and check the scope of delivery (see the Scope of delivery section).
- Remove the packaging material and advertising stickers from all parts of the appliance.
- Make sure that all the components and the power cord are not damaged.
- Before first use, thoroughly rinse and dry the parts of the appliance that will be in contact with the products (attachments, bowl, bowl cover, etc.).



Wipe the body with a damp cloth



Place the appliance on a flat surface



Before the 1st use, rinse the parts of the appliance



Dry thoroughly



NOTE. The drawings and illustrations are for information purposes and may differ from the actual appearance of the appliance.

The design and technical characteristics of the product are subject to change without prior notice.

WORK PROCEDURE



BE CAREFUL! Before assembling the kitchen machine, to avoid injury, make sure that the power cord of the appliance is disconnected from the mains. Never plug the appliance into the mains without the bowl installed and secured.



ATTENTION! Do not turn on the appliance with two or more attachments installed. Use the complete units in turn observing the established time limits of continuous operation for each attachment.



For the record! Do not use or store the attachments dirty. After each use, wash and dry the used unit immediately in accordance with the section "CLEANING AND CARE".

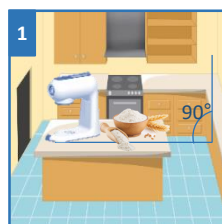
WORKING WITH THE KITCHEN MACHINE WHEN USING THE KNEADING ASSEMBLY

ASSEMBLY OF THE APPLIANCE

- Install the kitchen machine on a flat, clean and dry surface.
- Press the lock button and lift up the working part until it stops.
- Install the bowl cover on the attachment drive assembly. The opening of the cover for feeding products should be on the front side (see the appliance description)
- Install the bowl into the base socket, aligning the protrusions on the bowl with the slots on the base, and turn clockwise until it stops to fix it, without exerting much effort.
- Place the food to the bowl.
- Select the desired attachment and install it on the working shaft located on the attachment drive assembly.



ATTENTION! After installation, the pin on the drive shaft must match the lock slot of the attachment axis.



Place the kitchen machine on a flat surface



Press the lock button and lift up the working part until it stops



Install the bowl cover on the attachment drive assembly



The bowl cover has been successfully installed!



Install the bowl in the base socket, turn clockwise until it stops to fix it



Place the food to the bowl



Select the attachment and install it on the working shaft



The opening of the cover for feeding products should be on the front side

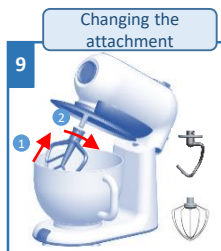
**Attention!**

Use a beater for whipping, a mixing attachment and a kneading hook which are only included in the kit of this appliance.

- By pressing the button for fixing the working part, move the working part of the appliance to a horizontal position until it is fixed.



Attention! During the operation of the appliance, the addition of ingredients to the bowl is allowed only through a special hole in the bowl cover.



To change the attachment, turn the attachment clockwise by 90° to fix it



Press the lock button and bring the working part to a horizontal position



During the operation of the appliance, the addition of ingredients to the bowl is allowed only through a special hole in the bowl cover



Attention! If the appliance does not work, check that the mains connection is correct and that the appliance drive cover is installed correctly. The absence or damage of this cover blocks the operation of the appliance.



BE CAREFUL! During the operation do not block the ventilation openings in the working part body, this may lead to overheating of the motor.



ATTENTION! The continuous operation time of the appliance when using the kneading assembly should not exceed 10 minutes. The recommended break between turns is 30 minutes.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE ATTACHMENTS



The dough kneading hook is used for kneading heavy dough such as yeast or thick shortbread.



The mixing attachment is used for the preparation of batter, creams, glazes, mayonnaise, liquid fillings and sauces.



The beater is used for whipping egg whites, cream, for making air creams, mousses, desserts.

APPLIANCE TURNING ON

- Unwind the appliance power cord completely.
- Insert the plug into the outlet making sure that the speed controller is in the "OFF" position.
- The kitchen machine has a 6-speed controller.
- Turn on the appliance by turning the speed controller handle clockwise.



ATTENTION! To avoid splashing food products at first turn on the device at a low speed and then gradually increase it with the speed controller.



ATTENTION! To knead the dough with a hook or a mixing attachment, it is recommended to use the minimum speed values, and for whipping with a beater – the maximum.

SPECIAL ATTENTION!



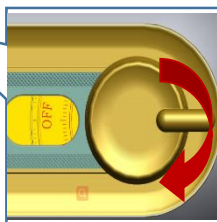
It is not recommended to use more than 1 kg of flour when kneading dough.



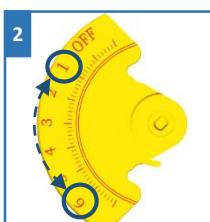
BE CAREFUL! To avoid mechanical failure, do not turn the handle of the controller further than the extreme indicated positions.



1
Set the speed control to the "OFF" position



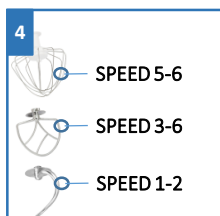
Position "OFF" of the speed controller



2
The kitchen machine has a 6-speed controller



3
Turn on the appliance by turning the speed controller handle clockwise



- 4
- 1. Beater for whipping – max. speed
 - 2. The rest of the attachments are shown in the illustration



5
ATTENTION!
Do not lock the ventilation openings on the body



6
Work = 10 min.
Break = 30 min.

The appliance is not designed for long-term operation.
Continuous operation time 10 min., break 30 min.

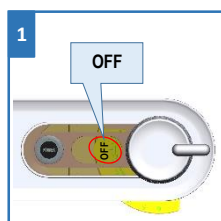
ADDING INGREDIENTS AND CHANGING ATTACHMENTS

- Turn off the appliance by turning the speed controller handle to the "OFF" position. Disconnect the appliance from the mains by unplugging the power cord from the outlet.
- Wait for the drive to stop completely.
- Press the locking button of the swivel joint of the working part and lift the working part up until it stops.
- Replace the attachment.
- If necessary, add the ingredients to the bowl.
- By pressing the button for fixing the working part, move the working part of the appliance to a horizontal position. At the same time, a characteristic click should sound.
- Connect the appliance to the mains, turn it on by setting the desired speed with the controller.
- **DURING THE OPERATION OF THE APPLIANCE, USE ONLY A SPECIAL HOLE IN THE COVER OF THE BOWL TO ADD INGREDIENTS.**

DANGER OF INJURY BY ROTATING ATTACHMENTS!

Do not put your hands, other body parts, or various objects into the bowl while the appliance is in operation. The attachments can only be replaced after the drive is completely stopped when the appliance is disconnected from the mains. After switching off, the drive moves by inertia for some time.

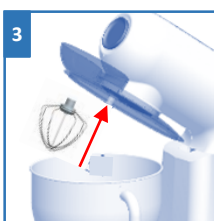
Never remove the bowl when the appliance is plugged in, it can be traumatic!



Turn off the appliance by turning the speed controller to the "OFF" position



Wait for the drive to stop.
Lift the working part



Replace the attachment.
If necessary, add the ingredients.



Move the working part of the appliance to a horizontal position



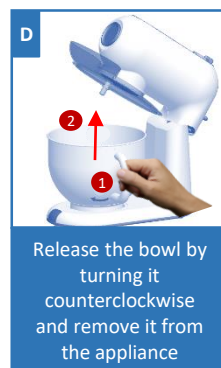
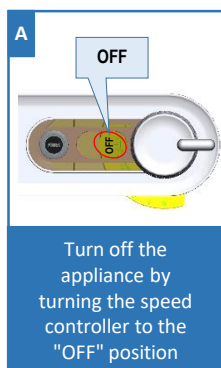
During the operation, use only a special hole in the cover to add ingredients.



ATTENTION!
Do not put your hands or other body parts into the bowl while working!

AFTER FINISHING THE WORK

- Set the speed controller handle to the "OFF" position and disconnect the appliance from the mains by unplugging the power cord from the outlet. Wait for the drive to stop completely.
- Press the locking button of the working part and lift up the working part of the appliance.
- Remove the attachment from the shaft by first pressing it up along the drive axis and turning it 90° counterclockwise.
- Remove the bowl cover from the drive assembly.
- Release the bowl by turning it counterclockwise and remove it from the base of the appliance.



WORKING WITH A MEAT GRINDER



Attention! Before assembling the meat grinder, make sure that the appliance is disconnected from the mains to avoid injury.

ASSEMBLE THE MEAT GRINDER:

- Remove the removable decorative plug of the meat grinder connector.
- While holding the meat grinder body, insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body.
- Fix the working unit by turning it to the left counterclockwise until the socket is fixed and vertically positioned.
- Insert the auger into the working unit. Put a cross-shaped knife on the auger with the cutting edge facing out, otherwise the meat grinder will not work.
- After the knife, put a grid of the desired size on the auger. Make sure that the slots on the edge of the working unit match the ledges of the grid.
- Install and tighten the ring nut clockwise without over-tightening it.

- Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it by clicking on the top.
- Place the appliance on a flat, firm, clean surface.
- Prepare the meat for chopping. Remove bones, tendons, and hard cartilage. Cut the meat into small pieces (approximately 2x6 cm) so that they pass freely into the neck of the working unit.

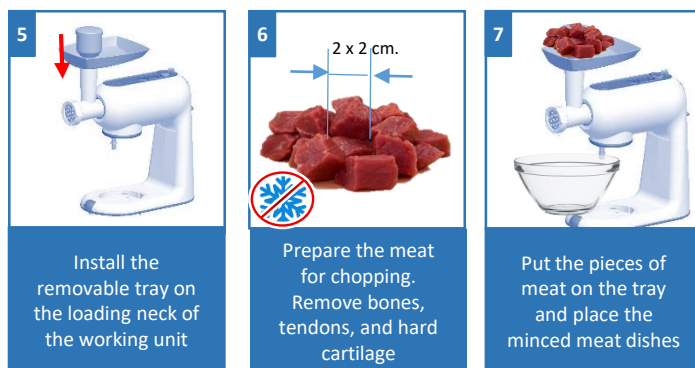
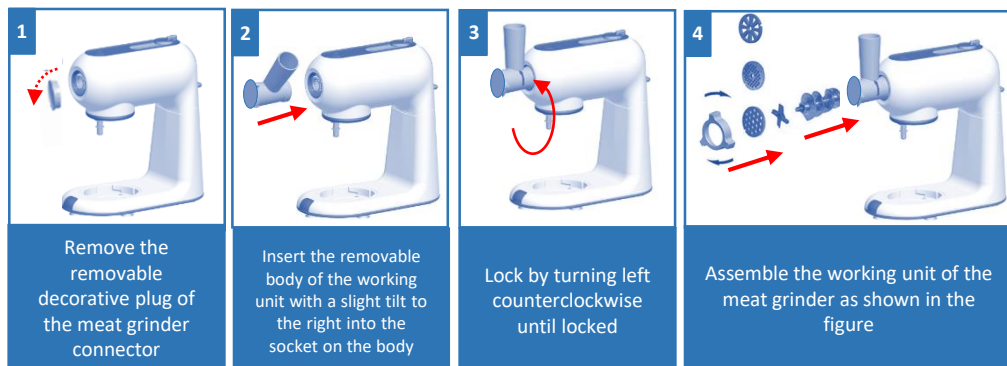


Attention! Frozen meat must first be completely defrosted.

- Put the pieces of meat on the tray.
- Put the minced meat dishes under the meat grinder.
- Connect the appliance to the mains and turn it on by turning the speed controller handle clockwise. The recommended rotation speed is 3.
- Pass the meat through a meat grinder gradually pushing it through. For cooking some meals, the meat can be scrolled several times.
- Use only a pusher to push the meat through.



Attention! Never push the meat through with your hands or foreign objects, and do not apply excessive force when pressing the pusher. This may disable the appliance.



- Do not process ginger and other products with hard fibers in a meat grinder. They are not ground in a meat grinder. Pre-soak dried fruits and roots.
- Do not use a meat grinder to squeeze juice from fruits and vegetables.



DO NOT close the ventilation hole on the appliance body during operation and do not place it on a soft surface, this may cause the motor to overheat.

- After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to position "OFF" and disconnect it from the mains.
- Disconnect the working unit of the meat grinder from the body of the appliance by turning it at a small angle clockwise. Disassemble the working head of the meat grinder in the reverse assembly sequence.



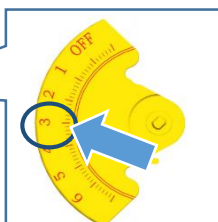
Attention! The continuous operation time should not exceed 3 minutes. After every 3 minutes of operation, a 10-minute break is required to cool down the motor.



BE CAREFUL! If the meat grinder does not work, check that the mains connection is correct and that the appliance drive cover is installed correctly.



Connect the appliance to the power supply and turn it on



The recommended rotation speed is 3



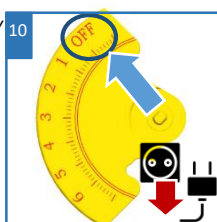
Pass the meat through a meat grinder gradually pushing it through



Do not grind ginger, etc. Soak dried fruits and roots



To avoid jamming of the meat grinder mechanism, do not press hard on the pusher



After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to the position "OFF"



Disconnect the working unit from the appliance body by turning it clockwise

KEBBE PREPARATION

Kebbe is a traditional Arabic meal consisting of meat tubes that are stuffed and fried.

Ingredients for the filling:

- ☐ mutton – 100 g,
- ☐ olive oil – 1.5 tbsp.,
- ☐ chopped onion – 1.5 tbsp.,
- ☐ flour 1.5 tbsp.,
- ☐ salt and pepper to taste.

THE PROCESS OF COOKING:

1. Put the meat through a meat grinder 1 or 2 times.
2. Fry the onion and add the minced meat, salt, spices and flour to it.

Ingredients for the shell:

- ☐ lean meat – 450 g,
- ☐ flour 150-200 g,
- ☐ chopped nutmeg – 1 pc,
- ☐ salt, pepper, spices – to taste.

THE PROCESS OF COOKING:

1. Pass the meat through a meat grinder 2-3 times until the desired consistency is formed.
2. Mix all the ingredients in a container.
3. Install the auger into the working unit.
4. Install the kebbe attachment and the kebbe attachment adapter on the auger.
5. Make sure that the ledge on the edge matches the slots of the attachments.
6. Fix the assembly with an annular nut.



Attention! Installation of the knife and grid is not performed! Do not tighten the nut too tightly!

7. Prepare the tubes from the prepared mixture for the shell. To feed, use a pusher, cut off the finished tubes of the required length.
8. Take a tube, seal one end and fill it with filling, then seal the other end of the tube.
9. Fry the kebbe in hot vegetable oil.
10. After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to position "OFF" and disconnect it from the mains.
11. Disassemble the working head of the meat grinder with the kebbe attachment in sequence, reverse assembly and disconnect the working unit from the appliance body by turning it at a small angle clockwise.

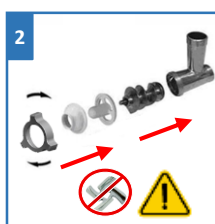
ASSEMBLING THE DRIVE FOR KEBBE:

- Remove the removable cover of the meat grinder connector.
- While holding the meat grinder body, insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body.

- Fix the working unit by turning it to the left counterclockwise until the socket is fixed and vertically positioned.
- Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it by clicking on the top.
- Place the appliance on a flat, firm, clean surface.



Put the meat through a meat grinder 2-3 times



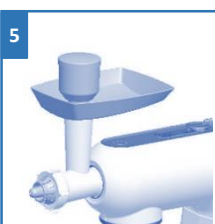
Install the auger into the working unit, install the kebba attachment on the auger, fix it with a ring nut



Insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body



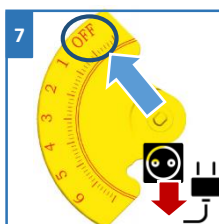
Lock by turning left counterclockwise until locked



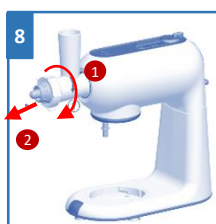
Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it



Prepare the tubes from the prepared mixture for the shell



After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to the position "OFF"



Disconnect the working unit from the appliance body by turning it clockwise

COOKING SAUSAGES AND BANGERS



Attention! This accessory is intended for use only with minced meat where all the seasonings are added. The mixture should be well mixed for cooking.

- Prepare the minced sausage meat by passing the meat through a meat grinder.
- Install the auger into the removable working unit.
- Install the sausage attachment separator on the auger, then the sausage cooking attachment. Make sure that the ledge on the edge matches the slots of the attachments.
- Fix the assembly with an annular nut.



Attention! Installation of the knife and grid is not performed! Do not tighten the nut too tightly!

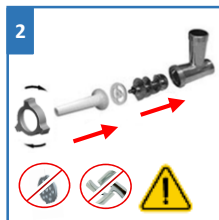
- Remove the front decorative plug of the meat grinder drive by turning it clockwise by a small angle.
- While holding the meat grinder body, insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body.
- Fix the working unit by turning it to the left counterclockwise until the socket is fixed and vertically positioned.
- Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it by clicking on the top.
- Place the appliance on a flat, firm, clean surface. The appliance is ready for sausages preparation.
- Use a natural shell for cooking sausages, having previously soaked it in warm water for 10 minutes. Pull the softened shell over the attachment and tie a knot at the end of the shell.
- To feed the finished minced meat, use a pusher, as the shell is filled, move it from the attachment as the shell dries, moisten it with water.



Attention! To get a high-quality sausage, do not allow air to enter when filling the shell.



1
Prepare the minced meat



2
Install the auger into the working unit, install the separator and sausage attachment on the auger, fix it with a ring nut



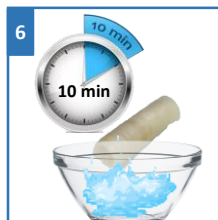
3
Insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body



4
Lock by turning left counterclockwise until locked



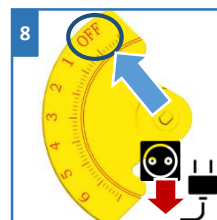
Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it



For sausages, use a natural shell keeping it in warm water for 10 minutes.



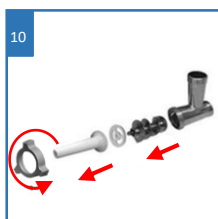
Pull the softened shell over the attachment and tie a knot at the end of the shell



After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to the position "OFF"



Turn the working unit counterclockwise to detach it



Disassemble the attachment in the reverse order



Rinse thoroughly under warm water, use the brush from the kit

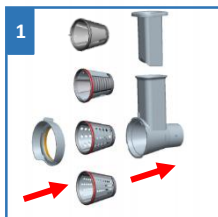


Dry thoroughly

CUTTING AND CHOPPING VEGETABLES AND FRUITS

The vegetable cutter is used as an additional device for chopping food products.

- Large and small graters are designed for chopping cheese, carrots, celery, boiled red beets, etc.
 - The shredding grater is designed for slicing vegetables.
 - The grater for potato pancakes is designed for chopping potatoes.
- To get started, install the bowl into the base socket, aligning the protrusions on the bowl with the slots on the base, and turn clockwise until it stops to fix it, without exerting much effort. Do not use the appliance without the supplied bowl installed in order to avoid appliance failure.
 - Select the grater you need and install it inside the body of the vegetable cutter aligning the shaped hole at the base of the grater with the slots of the drive coupling of the vegetable cutter.
 - Install the ring lock of the graters on the body of the vegetable cutter at a slight angle to the right relative to the mark on the body and fix it by turning counterclockwise until it locks. If the position is correct, the mark on the lock matches the mark on the body.
 - Remove the decorative plug of the meat grinder drive.
 - While holding the body of the kitchen machine, insert the assembled vegetable cutter with a slight tilt to the right into the socket on the body.
 - Fix the vegetable cutter by turning it to the left counterclockwise until the socket is fixed and vertically positioned.
 - Place the appliance on a flat, firm, clean surface. The appliance is ready for use.
 - Cut large products into smaller pieces so that they pass freely into the loading hole of the vegetable cutter.
 - To push food, use only the pusher from the vegetable cutter kit. Never push food through with your hands.
 - After finishing work, turn off the appliance by turning the switch to position 0 and disconnect it from the mains.
 - Disassemble the vegetable cutter in the reverse assembly sequence and disconnect the body of the vegetable cutter from the body of the appliance by turning it at a small angle clockwise.



Select the grater you need and assemble the body of the vegetable cutter



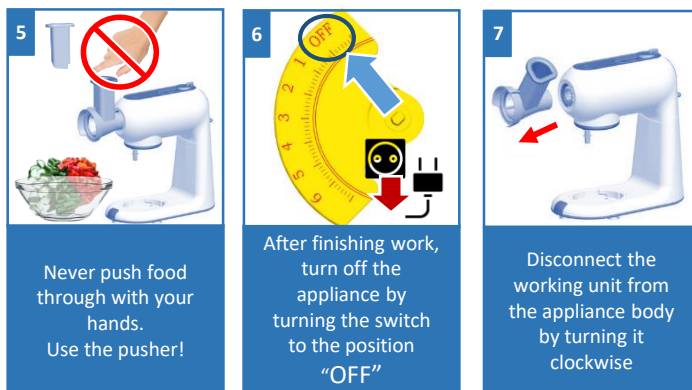
Insert the removable body of the vegetable cutter with a slight tilt to the right into the socket on the body



Lock by turning left counterclockwise until locked



To push food, use only the pusher from the kit



JUICER

The juicer is designed for squeezing tomatoes, it can also be used to produce juice from cucumber, orange, apple, and other soft vegetables and fruits. Oranges and apples must be peeled before pressing.

Assemble the juicer:

- Remove the front decorative plug of the meat grinder drive.
- While holding the juicer body, insert the removable body of the working unit with a slight tilt to the right into the socket on the body.
- Fix the working unit by turning it to the left counterclockwise until the socket is fixed and vertically positioned.
- Install the auger into the removable working unit with the plastic end facing forward.
- Fix the assembly with an annular nut.
- Install the filter in the attachment, secure it with a cover.
- Install the removable tray on the loading neck of the working unit and secure it by clicking on the top.
- Place the appliance on a flat, firm, clean surface.
- Place a measuring cup or a deep container for easy cooking.
- The appliance is ready for juice preparation.

The process of making juice:

- a) Put the food in the tray.
- b) Use the pusher to gently push the products onto the cutter body.



ATTENTION! Never push food through with your hands or foreign objects. Use only the pusher!

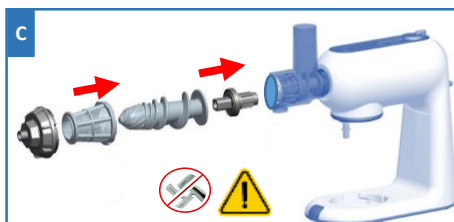
Do not apply excessive force when pressing the pusher. This may disable the appliance.



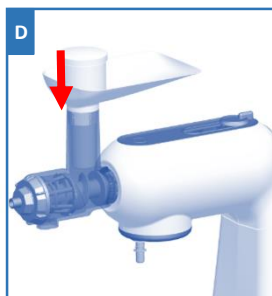
Insert the removable body with a slight tilt to the right into the socket on the body



Lock by turning left counterclockwise until locked



Assemble the juicer attachment according to the figure



To push food, use only the pusher from the kit



Substitute a measuring cup from the set for the convenience of making juice!
Enjoy your meal!

CLEANING AND CARE

CLEANING THE KITCHEN MACHINE

- It is recommended to clean the appliance immediately after use.
- Before cleaning the appliance, disconnect it from the mains, disconnect the attachment and remove the bowl and the bowl cover (see the description in the previous section).
- Do not use abrasive materials and organic solvents to care for the appliance body, bowl and attachments.
- Rinse used attachments and the bowl in a stream of warm water with a soft sponge or a bristle brush using the dish wash detergents. Rinse with clean, warm water.
- The kneading bowl can also be washed in the dishwasher. At that please follow the instructions for the dishwasher and the cleaning agents used.



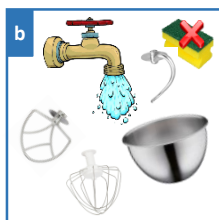
ATTENTION! It is forbidden to wash all attachments in the dishwasher.

The meat grinder discs and knife, a kneading hook, a mixing attachment and a beater can be washed in the dishwasher.

- Wipe the appliance body and the drive assembly with a soft, damp cloth.
- Wipe all the parts of the appliance with a dry cloth or dry thoroughly in air.
- The appliance can be stored assembled, and there is a special niche at the bottom of the body for winding the power cord.



Unplug the appliance
before
cleaning



Rinse the used
attachments and the
bowl under a stream
of warm water



Dry thoroughly



The meat grinder discs,
knife and a kneading
hook, a beater can be
washed in the
dishwasher.

CLEANING THE VEGETABLE CUTTER

- Disassemble the vegetable cutter in the reverse order of assembly.
- Remove leftover food. Wash the parts of the vegetable cutter in warm soapy water and rinse.
- It is forbidden to use dishwashers and formulations based on strong alkalis to care for the details of the vegetable cutter.
- Do not use abrasive, chlorine-containing substances and organic solvents.
- Wipe all parts of the vegetable cutter with a dry cloth.

CLEANING THE MEAT GRINDER

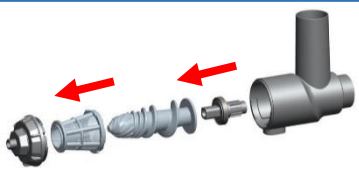


- Disassemble the meat grinder in the reverse order of assembly.
- Remove leftover food. Wash the parts in contact with the products in warm soapy water. Wipe the meat grinder body with a damp cloth.
- **To care for the parts of the meat grinder, it is forbidden to use dishwashers (discs can be washed in a dishwasher) and formulations based on strong alkalis.**
- Do not use abrasive, chlorine-containing substances and organic solvents.
- Wipe all parts of the meat grinder with a dry cloth.
- Wipe clean and dried knife and grids with a cloth soaked in vegetable oil.



Attention! Be careful when you take off the knife and wash it, it is very sharp.

CLEANING THE JUICE ATTACHMENT

- Disassemble the juice attachment in the reverse order of assembly.
- Remove leftover food. Wash the parts of the juicer in warm soapy water and rinse.
- It is forbidden to use dishwashers and formulations based on strong alkalis to care for the details of the juicer.
- Do not use abrasive, chlorine-containing substances and organic solvents.
- Use the brush from the kit to clean the filters from fruits or vegetables residues.
- Wipe all parts of the juicer with a dry cloth.

<div>1</div>  <p>Disassemble the attachment in the reverse order</p>	<div>2</div>  <p>Rinse thoroughly under warm water, use the brush from the kit</p>	<div>3</div>  <p>Dry thoroughly</p>
---	---	---

STORAGE, TRANSPORTATION, SALES

STORAGE

Electrical appliances should be stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature of no lower than 5°C and no higher than 40°C with a relative humidity of no higher than 70% and no dust, acid or other vapours in the environment that negatively affect the materials of the electrical appliances.

TRANSPORTATION

Electrical appliances are transported by all types of transport in accordance with the rules of cargo transportation applicable to a particular type of transport. When transporting the appliance, use the original factory packaging.

Transportation of appliances should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.

SALES

Sales rules have not been established.

DISPOSAL REQUIREMENTS

Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and subsequent disposal in the prescribed manner and in accordance with the Law of Ukraine "on Waste Management".



Attention! the end of the device life-time do not dispose of the device with household waste. Hand it over to a special collection point for future disposal. This will help protect the environment.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Voltage: ~220 – 240 V

Frequency: ~50 Hz

Rated power: 1500 W

Maximum power: 2300 W

Class of safety protection - I

Bowl capacity: 5,5 L

The continuous operation time is 3-10 minutes depending on the selected mode.

PKM 2204L – a multifunctional household electric kitchen machine of the Polaris trademark.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Potential causes	Troubleshooting methods
The appliance does not work when turned on	Defective outlet	Check the voltage at the outlet by plugging in another appliance
	Damaged power cord	Should be fixed by the repair shops professionals only
	The appliance is assembled incorrectly, the working part is not lowered to the fixation.	Make sure that all parts of the appliance are installed correctly.
The appliance disconnected when operating	Overheat. Auto power off function was activated.	Turn off the appliance by turning the speed regulator handle to the "OFF" position, pull the plug out of the socket and allow the appliance to cool completely for 30 minutes.
When treating the food products the strong vibration of the appliance is felt	The dough is too thick.	Add a tablespoon of water to the product.
	Too hard products.	It is not recommended to chop hard products.
An odor has appeared during operation	The appliance has overheated	Reduce the continuous operation time of the appliance. Increase the intervals between switching on. Do not use the appliance beyond the time recommended by this Manual.
	The appliance is new, the smell comes from the protective coating	Clean the appliance thoroughly



Attention! If you cannot resolve the problem on your own using the steps described above, please contact your Service Center.



To avoid the risk of fire, electric shock, personal injury when using your appliance as well as its breakdown, strictly observe the basic safety precautions when working with this appliance as well as general safety instructions when working with electrical appliances.

COMPLIANCE INFORMATION

The device is certified for compliance with the requirements of the Technical Regulations and State Standards of Ukraine



Product life: 3 years

Product Warranty: 72 months

The date of manufacture is indicated on the nameplate on the product.

Manufacturer:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS EISHA LIMITED,

No. 158 Dongshan Liu, Hushan Zhidao, Cixi, Zhejiang Province, PRC

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Made in China.

Importer and authorized representative of the manufacturer in Ukraine:

TOV Renklod LTD

St. I.Franka, bldg. 18A, office 5. Kyiv, 01030, Ukraine, phone: +38(044)5996292

Telephone number of the single help desk: +38 (093) 472-11-00

Service center: Ukraine, 04060 Kyiv. St. Shchuseva, 44

phone: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

WARRANTY OBLIGATIONS

Product: **Electric kitchen machine**

Model: **PKM 2204L**

This warranty is valid for **up to 72 months** from the confirmed date of purchase of the product and implies warranty service of the product in accordance with the the current legislation of Ukraine.

The warranty for the attachments and accessories is as follows:

- **Up to 72 months for the motor unit**
 - **24 months for the meat grinder, vegetable cutter and juicer**
 - **12 months for the slicer, shredders, potato drums, auger, stainless steel disks, mixing accessory and dough hook**
1. The manufacturer's warranty covers all models produced under the POLARIS trademark and purchased from authorized sellers in the countries where the warranty service is provided (regardless of the place of purchase).
 2. The product must be used in strict accordance with the User Manual and compliance with safety rules and requirements.
 3. This warranty does not apply to defects arising after the **transfer** of goods to the consumer due to:
 - chemical, mechanical or other effects, ingress of foreign objects, liquids, insects and their metabolic products into the product;
 - Improper operation including the use of the product not for its intended purpose as well as the installation and operation of the product in violation of the requirements of the User Manual and safety rules;
 - use of the product for purposes for which it is not intended;
 - normal operation as well as natural wear and tear, not affecting the functional properties: mechanical damage to the external or internal surface (dents, scratches, abrasions), natural changes in the colour of the metal including the appearance of a rainbow and dark spots as well as corrosion on the metal in the places of damage to the coating and uncovered metal areas;
 - wear of finishing parts, lamps, batteries, protective screens, trash bins, belts, brushes, attachments and other parts with a limited life;
 - Repairs to the product made by persons or organizations other than Service Centers*;
 - damage to the product during transportation, improper use, or due to modifications or repairs not intended by the product design.
 4. The manufacturer shall not be liable under warranty if the product does not have a nameplate or if the data in the nameplate has been erased or corrected.
 5. This warranty is valid only for the products used for personal household needs and does not apply to products that are used for commercial, industrial or professional purposes.

Attention! The manufacturer shall not be liable for any harm directly or indirectly caused by the POLARIS product to people, pets, the environment, or property damage if this occurs as a result of non-compliance with the rules or conditions of use and installation of the product, intentional or reckless actions of the consumer or third parties.

For all questions related to maintenance, quality control, warranty and post-warranty repair of POLARIS products, contact the nearest POLARIS Authorized Service Center or the seller - an authorized POLARIS dealer. Warranty repairs of POLARIS products are carried out only by POLARIS Authorized Service Centers.

*Addresses of Authorized Service Centers on the Company's website: <https://iqpolaris.com/>

- To confirm the date of purchase of the product during warranty repairs or presenting other requirements prescribed by law, we ask you to save the purchase documents.

Such documents may include a completed POLARIS warranty card, a cash receipt or receipt of the Seller, other documents confirming the date and place of purchase.

If you do not provide a document confirming the date of purchase of the product, the warranty period is calculated from the date of manufacture of the product.

The manufacture date is indicated on the passport identification plate located on the rear wall of the product.

NOTES

[illegible]

