polaris

since 1995

PHB 1604AL CUBE

Manual instruction / Guarantee

Шановний покупцю!

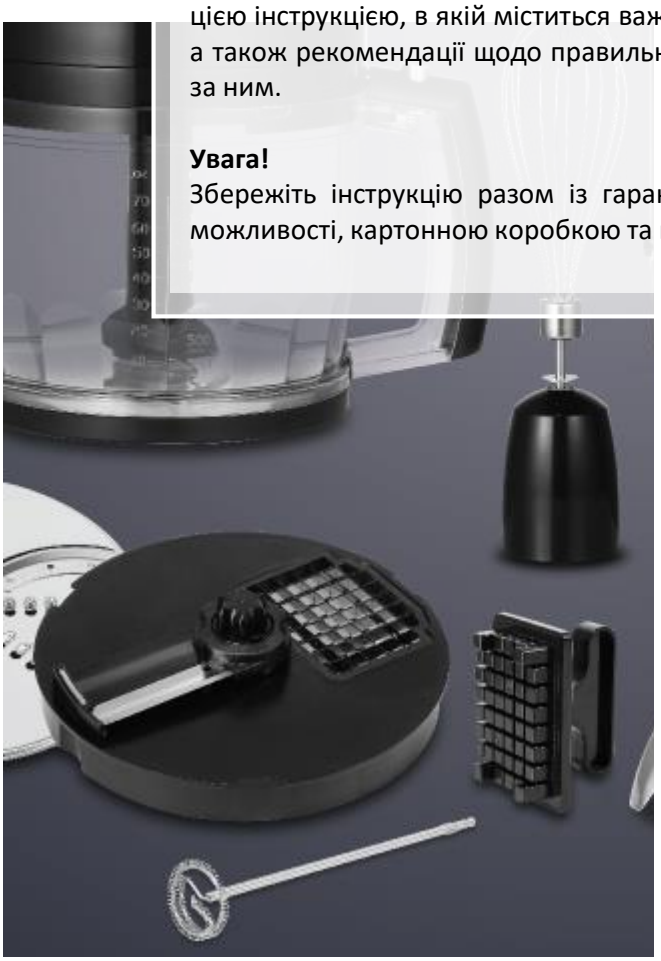
Дякуємо за вибір продукції торгової марки **POLARIS**.

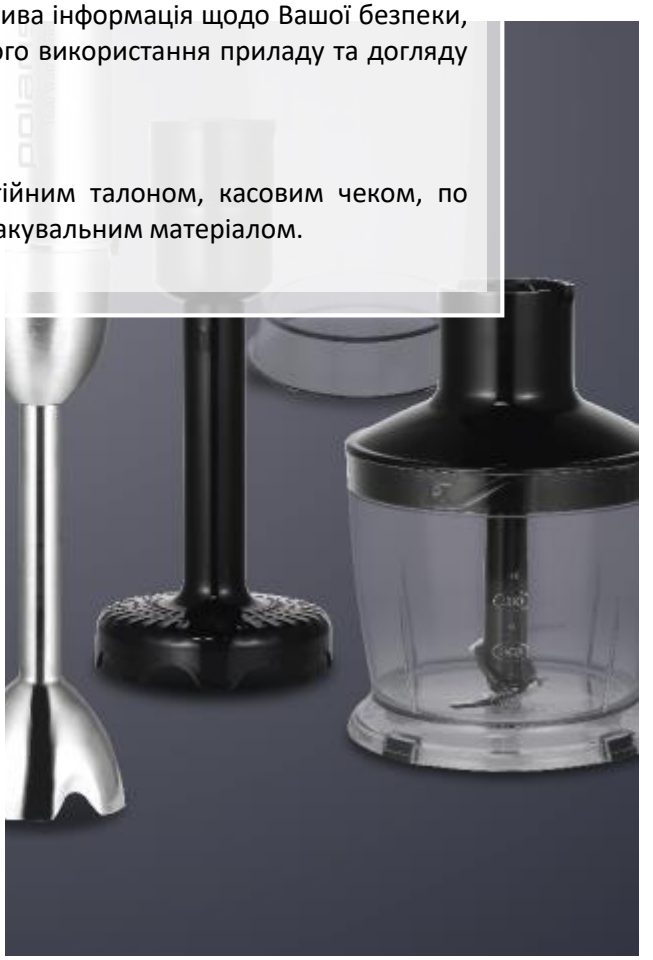
Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну.

Ми впевнені, що Ви будете 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**
Сфера використання	**4**
Комплектація	**4**
Загальні вказівки з безпеки	**5**
Спеціальні вказівки щодо безпеки приладу	**6**
Опис приладу	**8**
Підготовка до роботи та експлуатація приладу	**9**
Використання погружної насадки блендера	9
Використання комбайна 2 л	10
Використання подрібнювача 0,5 л	12
Використання пристрою для збивання	13
Використання капучинатора	14
Опис комбайна для шаткування 2 л	15
Використання насадки для нарізання кубиками	17
Використання насадки для картопляного пюре	20
Чищення та догляд	**21**
Транспортування та зберігання	**21**
Реалізація	**22**
Вимоги щодо утилізації	**22**
Технічні характеристики	**22**
Пошук та усунення несправностей	**23**
Інформація про сертифікацію	**24**
Гарантійні зобов'язання	**25**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання блендера електричного, модель **PHB 1604AL CUBE** (далі за текстом – блендер, прилад).

СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад призначений виключно для побутового використання відповідно до цієї інструкції.
- 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 цією інструкцією використання.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Тримач (моторний блок)	1 шт.
Насадка блендера	1 шт.
Вінчик	1 шт.
Перехідник вінчика	1 шт.
Стакан	1 шт.
Кришка стакана	1 шт.
Штовхач	1 шт.
Кришка комбайна 2 л	1 шт.
Різальний диск (нарізання скибками/шаткування)	1 шт.
Тертка для драників	1 шт.
Тертки для картоплі фрі	1 шт.
Капучинатор	1 шт.
Вісь різального диска	1 шт.
Ніж комбайна 2 л	1 шт.
Насадка для нарізання кубиками (ніж)	1 шт.
Насадка для нарізання кубиками (решітка)	1 шт.
Тримач різальних ножів	1 шт.
Пристрій для очищення	1 шт.
Чаша комбайна 2 л	1 шт.
Ніж подрібнювача 0,5 л	1 шт.
Чаша подрібнювача 0,5 л	1 шт.
Кришка подрібнювача 0,5 л	1 шт.
Насадка для приготування пюре	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.
Насадка для приготування пюре	1 шт.
Гарантійний талон	1 шт.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ

- Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Прилад призначений виключно для використання в побуті. Тривале використання приладу в комерційних цілях може призвести до його перевантаження, внаслідок чого він може бути пошкоджений або може зашкодити здоров'ю людей.
- Перед використанням уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її.
- Прилад необхідно використовувати тільки за призначенням відповідно до цієї інструкції.
- Щоразу перед включенням приладу огляньте його. У разі пошкодження приладу, насадок або 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 спеціалістом.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включно з 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 їх інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом.

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

- Вмикайте прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, яка використовується в мережі.
- Будь-яке помилкове увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Перед увімкненням приладу в мережу переконайтеся, що він у вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщенням. Захищайте прилад від спеки, прямих сонячних променів, ударів об гострі кути, вологості (у жодному разі не занурюйте корпус приладу у воду). Не торкайтеся приладу вологими руками. У разі намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.
- У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.

Не піддавайте прилад екстремальним зовнішнім впливам

Захищайте прилад від будь-яких ударів

Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Не ставте прилад у раковину!
Корпус приладу має бути сухим!

- Після закінчення експлуатації, під час встановлення або зняття насадок, чищення або поломки приладу завжди від'єднуйте його від мережі.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Застосування аксесуарів, що не входять в комплект поставки приладу, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за мережевий провід. Забороняється також від'єднувати прилад від мережі, тримаючи його за мережевий провід. При від'єднанні приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку, не торкаючись струмопровідних штирів.
- Після використання ніколи не обмотуйте провід електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу проводу. Завжди гладко розправляйте провід на час зберігання.
- Заміну шнура можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти — співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.
- Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його до спеціалізованого пункту для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЦЬОГО ПРИЛАДУ

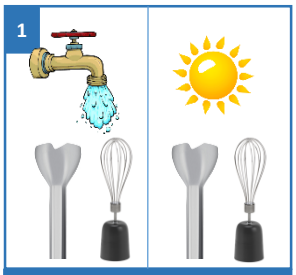
- Не залишайте прилад під час роботи з ним без нагляду.
- Після завершення роботи з приладом завжди від'єднуйте його від мережі
- Відключайте прилад від мережі перед зміною приладдя або насадок. Зняття та встановлення насадок можливе лише після зупинки двигуна.
- Постійно стежте, щоб усі насадки були ретельно промиті та просушені.
- Щоб уникнути травм, тримайте пальці рук, волосся, одяг на безпечній відстані від рухомих частин блендера.
- Не дозволяйте використовувати прилад без нагляду дітям та людям з обмеженими фізичними можливостями.
- Блендер та подрібнювач не призначені для обробки переохолоджених та киплячих продуктів. Нормальна температура обробки 20 – 40 градусів.
- Не використовуйте несправний прилад або насадки.
- Будьте обережні під час знімання, встановлення та чищення ножів.
- Не знімайте кришку подрібнювача до повної зупинки ножів.
- **Не вмикайте прилад із встановленою насадкою блендера без занурення різальної частини насадки в ємність із рідиною. Це призведе до пошкодження насадки.**
- **Не використовуйте чашу подрібнювача для роботи з насадкою блендера.**
- **Максимальний час безперервної роботи не повинен перевищувати 1 хвилини, тому кожні 60 секунд роботи робіть перерву на 3—5 хвилин. Кількість циклів – не більше 5 при одному використанні. Після 5 таких циклів роботи (60 секунд плюс перерва 3—5 хвилин) потрібна пауза протягом щонайменше 30 хвилин**.

- При блокуванні пристрою (прилад підключений до мережі, натиснута кнопка ввімкнення, обертання насадок не відбувається, але є характерна вібрація та звук) слід негайно вжити заходів щодо розблокування:

  При роботі з насадкою блендера:
  - ➢ послабити тиск на прилад.
  - ➢ якщо це не призвело до відновлення нормальної роботи приладу, вимкнути пристрій, витягти вилку з розетки електромережі, очистити насадку від блокуючих субстанцій

  При роботі з іншими насадками (подрібнювач та вінчик):
  - ➢ вимкнути пристрій
  - ➢ витягти вилку з розетки електромережі
  - ➢ очистити насадки від блокуючих субстанцій

- Цей прилад має вбудований захист від перевантаження. У разі якщо відбулося автоматичне вимкнення при перевантаженні (прилад підключений до мережі, натиснута кнопка ввімкнення, але відсутні характерні вібрація корпусу та звук) слід негайно:
  - витягти вилку з розетки електромережі
  - дати приладу повністю охолонути протягом щонайменше 60 хв перед повторним використанням.



Постійно стежте, щоб усі насадки були ретельно промиті та просушені

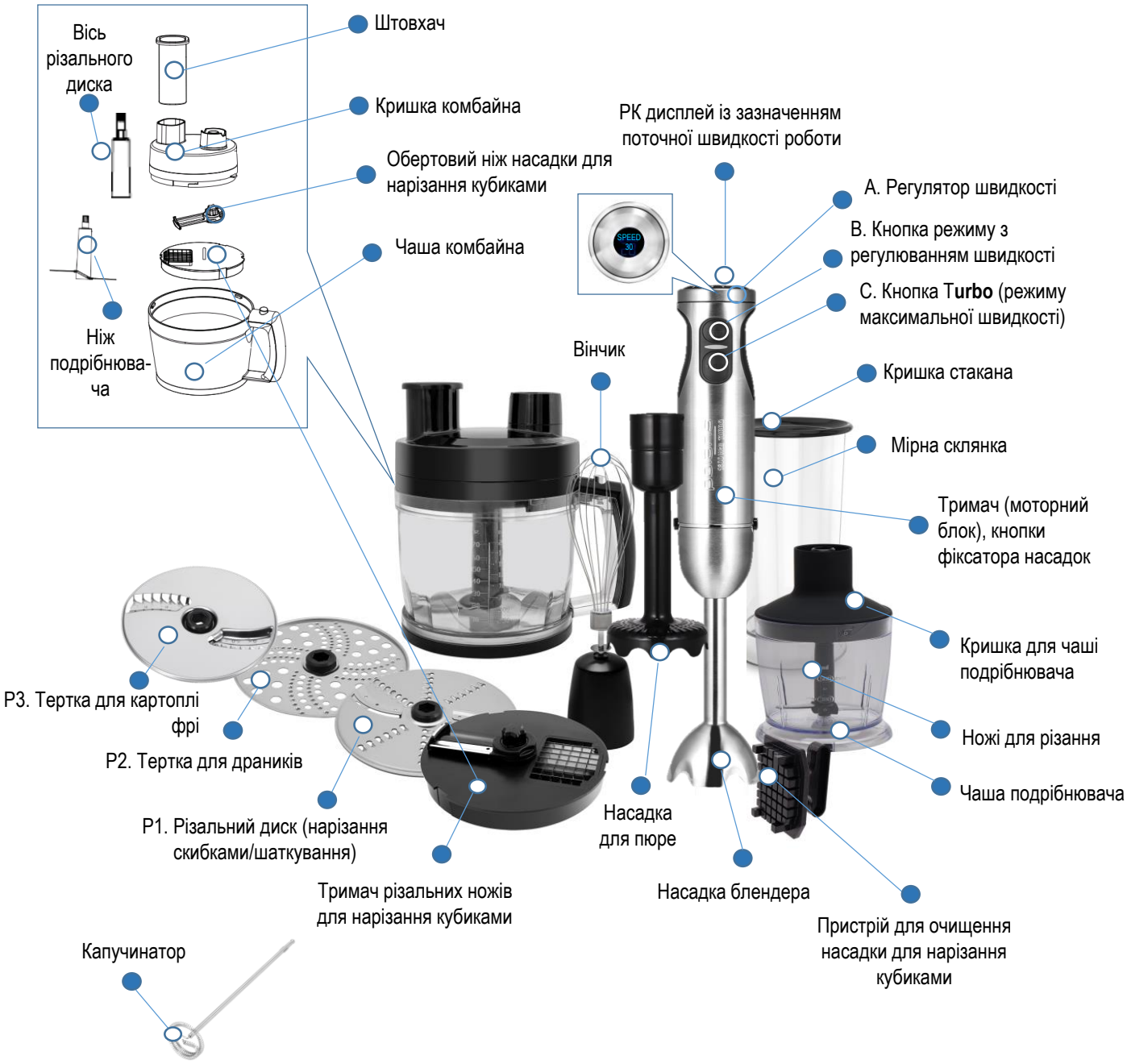
Під час роботи, щоб уникнути травм, тримайте пальці рук, волосся, одяг на безпечній відстані від рухомих частин блендера

Обережно! Ножі дуже гострі! Будьте обережні під час знімання, встановлення та чищення

Не використовуйте чашу подрібнювача для роботи з насадкою блендера

ОПИС ПРИЛАДУ

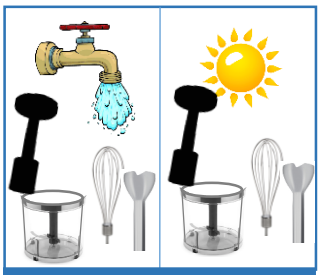
Блендер призначений для подрібнення їжі, приготування пюре, коктейлів, соусів, дитячого харчування, подрібнення сирих продуктів (цибулі, часнику, зелені, горіхів, сиру, овочів та фруктів), приготування м'ясного фаршу, спінювання молока.



ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

- Розпакуйте прилад та переконайтеся у тому, що всі складові одиниці непошкоджені.
- Перед першим використанням ретельно промийте водою частини приладу, які будуть контактувати з продуктами.

Увага! будьте уважні при використанні насадок: гострі ножі!



Перед першим використанням ретельно промийте водою частини приладу

ВИКОРИСТАННЯ ПОГРУЖНОЇ НАСАДКИ БЛЕНДЕРА

Увага! Не вмикайте прилад із встановленою насадкою блендера без занурення різальної частини насадки в ємність із рідиною. Це призведе до пошкодження насадки.

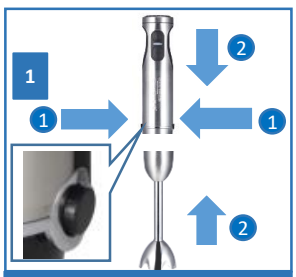
Ручний блендер чудово підходить для приготування соусів, супів-пюре, майонезу, дитячого харчування.

Обережно! Продукт, що обробляється, не повинен містити твердих інгредієнтів (таких як кістки, горіхи, кісточки від фруктів, шматки льоду, заморожені продукти), а також повинен бути охолоджений до кімнатної температури. Продукт повинен знаходитися в рідині (бульйоні, соку, соусі тощо)

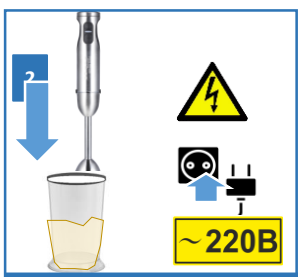
Увага! Забороняється використовувати чашу подрібнювача для роботи з насадкою блендера. Використовуйте стакан або посудину із високими краями.

Порядок роботи:

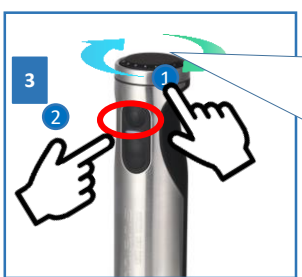
- Не заповнюйте посуд більш, ніж на 500 мл або більше, ніж на 2/3 висоти насадки.
- Надягніть насадку блендера з ножами на моторний блок і зафіксуйте його.
- **Не вмикайте прилад, якщо ножі не занурені у продукт.**
- Підключіть шнур живлення до розетки. Опустіть блендер у посудину з продуктами (з високими краями). Тримайте насадку вертикально, не нахиляйте прилад убік.



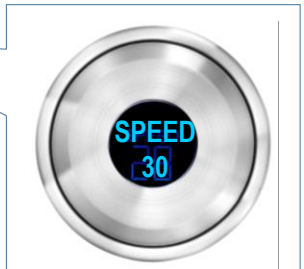
Надягніть насадку блендера з ножами на моторний блок, зафіксуйте



Підключіть шнур живлення до розетки. Опустіть блендер у посудину з продуктами



Виберіть швидкість за допомогою регулятора та натисніть кнопку Увімкнення



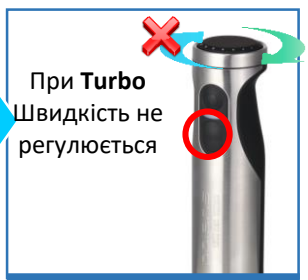
На РК дисплеї буде відображено виставлену швидкість роботи

- Виберіть потрібну швидкість за допомогою регулятора (A) та натисніть кнопку (B) для роботи з вибраною швидкістю. Регулятор швидкості (A) активний лише для кнопки режиму (B). Регулювання швидкості можливе також при натиснутій кнопці (B) у процесі роботи.
- На РК дисплеї буде відображено виставлену швидкість роботи.

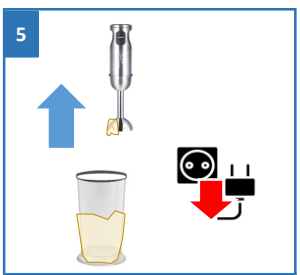
ПРИМІТКА: на дисплеї приладу відображаються діапазони швидкостей, кратні 5. Всередині кожного діапазону під час регулювання швидкості також плавно змінюється, і це відчутно по зміні обертів електродвигуна, на дисплеї при цьому відображається діапазон, кратний 5.

- Використовуйте кнопку Turbo (C) для роботи на максимальній потужності. Регулятор швидкості (A) не активний для кнопки Turbo (C).
- Після закінчення роботи вимкніть блендер, витягніть його з посудини.
- Відключіть кабель живлення та демонтуйте знімну насадку з ножами, щоб почистити їх.

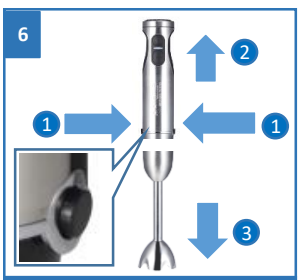
Для максимальної потужності – використовуйте кнопку Turbo



Регулятор швидкості не активний для кнопки Turbo



Після закінчення роботи вимкніть блендер, витягніть його з посудини



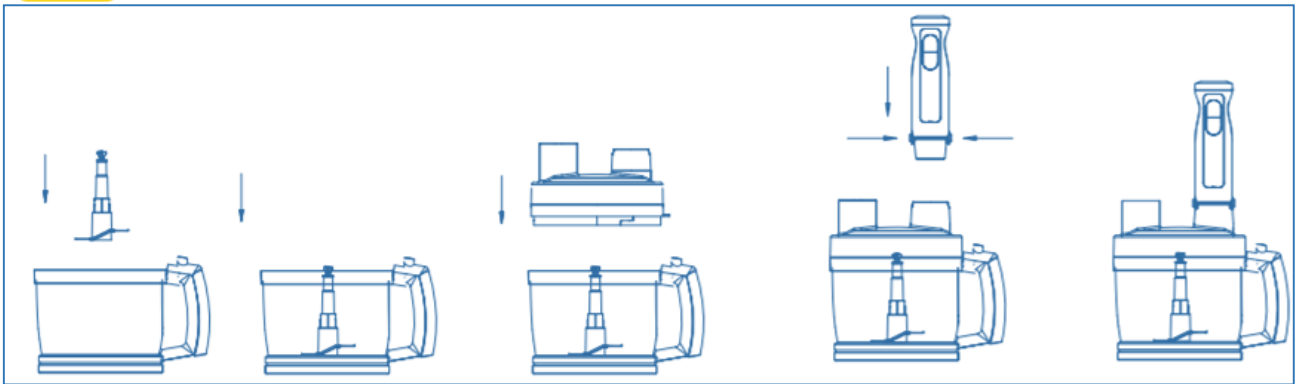
Відключіть кабель живлення та демонтуйте знімну насадку з ножами, щоб почистити їх

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС У СЕК.
Дитяче харчування, супи, соуси	100—400 мл.	60
Рідке тісто	100—500 мл.	60
Коктейлі та напої	100—1000 мл.	60

ВИКОРИСТАННЯ КОМБАЙНА 2 Л

За допомогою комбайна ви можете подрібнити м'ясо, сир, овочі.

Увага! Не подрібнюйте тверді продукти, такі як кава, спеції, лід тощо, оскільки це може призвести до поломки ножів та пошкодження чаші.


Етапи складання комбайна

Порядок роботи:

- Видаліть кістки та наріжте продукт шматками зі стороною 1—2 см.
- Встановіть ніж подрібнювача на штир чаші комбайна.

УВАГА! Будьте обережні під час роботи з ножем комбайна (6). Не беріть ніж за металеву частину, гострі леза!

- Покладіть продукти в чашу.
- Встановіть кришку комбайна, зафіксуйте її за годинниковою стрілкою.
- Приєднайте та зафіксуйте тримач до кришки комбайна.
- Притримуючи прилад руками, увімкніть його.
- Після використання вимкніть кабель живлення з розетки та демонтуйте комбайн.

Підготуйте продукти, видаліть кістки та наріжте м'ясо шматками 1—2 см.

Встановіть ніж комбайна на штир чаші комбайна. Обережно – леза дуже гострі!

Покладіть продукти в чашу. Приєднайте кришку до клацання

Приєднайте та зафіксуйте тримач до кришки

Рекомендований час використання комбайна та кількість продуктів, що завантажуються:

Продукт	Кількість	Час у сек.
М'ясо	800 г	15
Трави	160 г	10
Сир	320 г	15
Хліб	250 г	10
Цибуля	480 г	10
Горіхи	480 г	15

Не подрібнюйте тверді продукти: каву, спеції, лід тощо, оскільки це може призвести до поломки ножів

ВИКОРИСТАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА 0,5 Л

За допомогою подрібнювача ви можете подрібнити м'ясо, сир, овочі. Не подрібнюйте тверді продукти, такі як кава, спеції, лід тощо, оскільки це може призвести до поломки ножів.

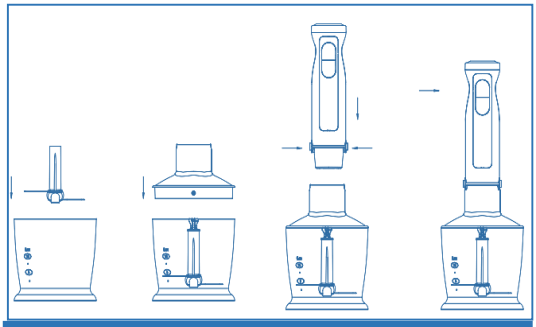
Порядок роботи:

- Видаліть кістки та наріжте м'ясо шматками 1—2 см^3.
- Встановіть знімні ножі подрібнювача на штир чаші.

УВАГА! Не виймайте ніж із чаші до закінчення процесу подрібнення. Будьте обережні під час роботи з ножами. Не беріть ніж за металеву частину, гострі леза!

- Покладіть продукти в чашу.
- Приєднайте кришку подрібнювача, поверніть за годинниковою стрілкою та зафіксуйте її.
- Приєднайте кришку та зафіксуйте тримач блендера.
- Притримуючи прилад руками, увімкніть його.
- Після використання вимкніть кабель живлення та демонтуйте тримач блендера.

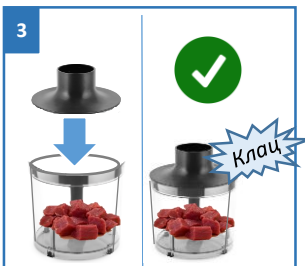
Продукт	Кількість	Час у сек.
М'ясо	200 г	10-15
Трави	20 г	20
Сир	150 г	15
Хліб	1 шматок	20
Яйця	2—4 шт.	15
Цибуля	100 г	10



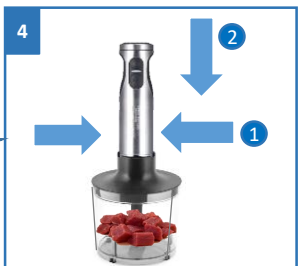
ЕТАПИ СКЛАДАННЯ ПОДРІБНЮВАЧА

1 Підготуйте продукти, видаліть кістки та наріжте м'ясо шматками 1—2 см.

2 Встановіть ніж комбайна на штир чаші комбайна. Обережно – леза дуже гострі!



3 Покладіть продукти в чашу. Приєднайте кришку до клацання



4 Приєднайте та зафіксуйте тримач до кришки

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ ДЛЯ ЗБИВАННЯ

За допомогою пристрою для збивання можна перетворити на густу піну такі продукти як білки, сметана та інші десерти та солодощі.

Порядок роботи:

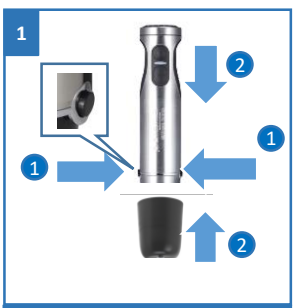
- Надягніть на тримач перехідник віночка і зафіксуйте його до клацання.
- Вставте вінчик в отвір перехідника до клацання.
- В стакан покладіть продукти для збивання.
- Прилад готовий до експлуатації.
- Після завершення роботи відключіть прилад від мережі та зніміть перехідник та вінчик для чищення.

Увага! Забороняється використовувати чашу подрібнювача для роботи з вінчиком.

Увага! Не збивайте більше 4 яєць або 400 мл вершків. Щоб уникнути поломки приладу, не збивайте такі густі продукти як маргарин, вершкове масло тощо. Маса, що збивається, не має бути вище дротяної частини віночка.

Увага! Максимальний час безперервної роботи не повинен перевищувати 3 хвилин. При збиванні після кожних 3 хвилин роботи необхідно робити перерву на 5 хвилин.

Примітка! Кришка стакана також може бути використана в якості його прогумованої основи.



Надягніть на моторний блок перехідник вінчика

Вставте вінчик в отвір перехідника до клацання

В стакан покладіть продукти для збивання.

Не збивайте більше 4 яєць або 400 мл вершків!

Забороняється використовувати чашу комбайна або подрібнювача для роботи з вінчиком

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС У СЕК.
Вершки	250 г	70 – 90
Яєчні білки	4 шт.	120

ВИКОРИСТАННЯ КАПУЧИНАТОРА

За допомогою капучинатора можна швидко збити в густу піну молоко для додавання до улюблених напоїв, таких як капучіно, латте, матча та інші, або використовувати для рідких десертів.

Для найкращого результату використовуйте незбиране молоко (3% і більше).
Рослинне молоко піниться не так добре, як незбиране, оскільки вміст білка в ньому нижче, тому воно майже не піниться.

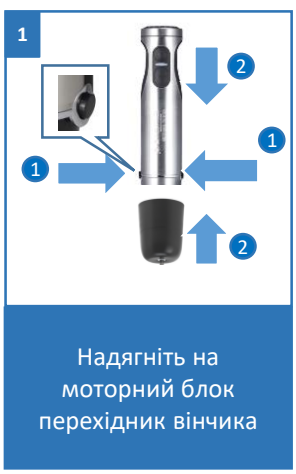
Порядок роботи:

- Надягніть на тримач перехідник віночка і зафіксуйте до клацання.
- Вставте капучинатор в отвір перехідника до клацання.
- У склянку налийте невелику кількість охолодженого молока (жирність 3-3,5%)
- Прилад готовий до експлуатації. Збивати молоко краще на швидкості «турбо».
- Після завершення роботи відключіть прилад від мережі та зніміть перехідник та капучинатор для чищення.

Увага! Забороняється використовувати чашу подрібнювача для роботи з капучинатором.

Увага! Не збивайте більше ніж 400 мл молока. Враховуйте, що молоко, що збивається, в 2-3 рази збільшується в об'ємі.

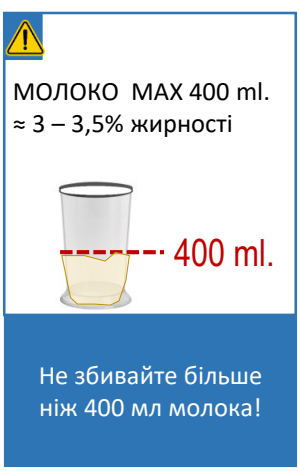
Увага! Максимальний час безперервної роботи не повинен перевищувати 3 хвилин. При збиванні після кожних 3 хвилин роботи необхідно робити перерву на 5 хвилин.



Надягніть на моторний блок перехідник вінчика

Вставте вінчик в отвір перехідника до клацання

У склянку налийте охолоджене молоко для збивання



Не збивайте більше ніж 400 мл молока!

ОПИС КОМБАЙНА ДЛЯ ШАТКУВАННЯ 2 Л

Комбайн призначений для шаткування та тертя різних продуктів, таких як картопля, морква, огірки, сир тощо. Забороняється користуватися комбайном для нарізання м'яса.

У комплекті є 3 тетрки, а також насадка для нарізування кубиками.

1. Диск для нарізки скибочками/шаткування (P1) – дозволяє нарізати овочі скибочками

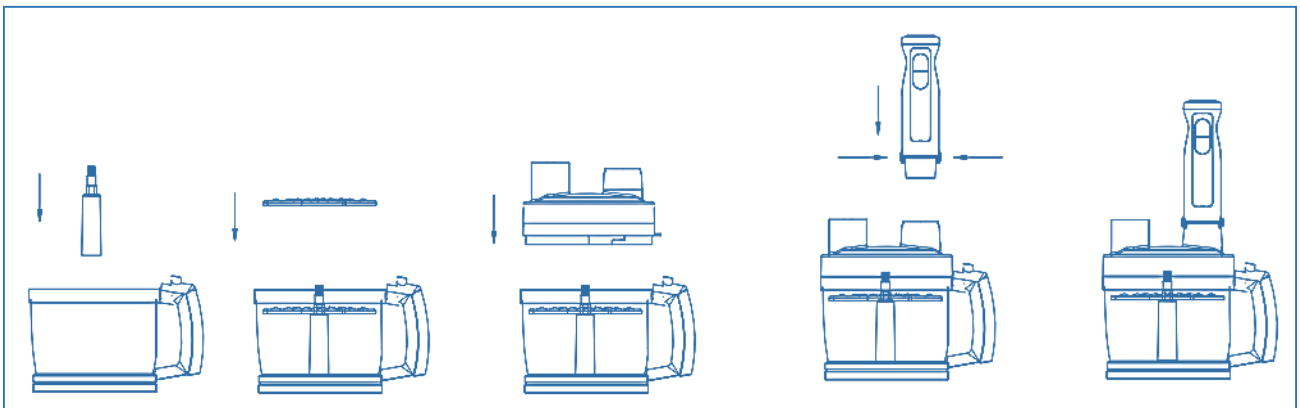
2. Тертка для драників (P2) – дозволяє нарізати овочі як на середній тертці;

3. Тертка для картоплі фрі (P3) – дозволяє нарізати картоплю соломкою;

Максимальне завантаження комбайна: 1000 г.

Використання комбайна для шаткування:

- Вісь різальної насадки встановіть на штир чаші комбайна.
- Встановіть різальний диск (шаткування/тертка) (P) на вісь різальної насадки. Ви можете отримати іншу форму шатківниці, встановивши різальний диск для нарізання скибочками/шаткування (P1) зворотною стороною.
- Зверху встановіть кришку комбайна та поверніть за годинниковою стрілкою. Кришка має бути зафіксована до клацання.
- Встановіть тримач на кришку комбайна та зафіксуйте.
- Покладіть продукти в отвір для завантаження кришки комбайна.
- Притримуючи прилад руками, увімкніть його.
- Проштовхуйте продукти за допомогою штовхача. Якщо під час роботи комбайна або його завантаження частина продуктів застрягне в горловині для завантаження, необхідно вимкнути прилад, від'єднати тримач від кришки комбайна, відкрити кришку, натиснувши на кнопку на ручці чаші та повернувши її проти годинникової стрілки, потім видалити продукти, що застрягли в горловині для завантаження.
- Після завершення роботи відключіть прилад від мережі та зніміть комбайн для чищення.

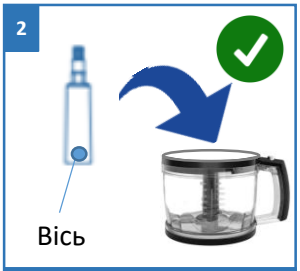


ЕТАПИ СКЛАДАННЯ КОМБАЙНА ДЛЯ ШАТКУВАННЯ

1

Підготуйте продукти для обробки в комбайні

2



Встановіть вісь різальної насадки на штир чаші комбайна

3

Встановіть різальний диск на вісь насадки

4

Приєднайте кришку до клацання

5

Встановіть тримач на кришку комбайна та зафіксуйте

6

Покладіть продукти в отвір для завантаження

7

Утримуючи прилад руками – увімкніть його

8

Проштовхуйте продукти за допомогою штовхача

Не подрібнюйте тверді продукти: каву, спеції, лід тощо, оскільки це може призвести до поломки ножів

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБИКАМИ

Насадка для нарізання кубиками дозволить Вам нарізати сирі овочі та фрукти, а також варене м'ясо/ковбасу та овочі на кубики. Відварені продукти перед нарізкою необхідно охолодити.

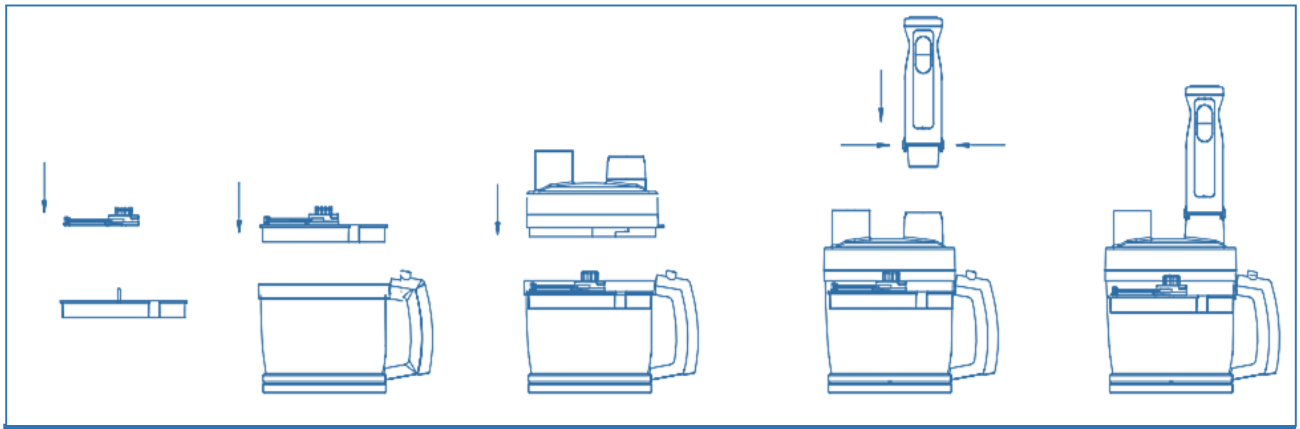
Увага! ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ подрібнювати заморожені продукти. Перед обробкою розморозьте їх при кімнатній температурі протягом 4 годин. Також необхідно утриматися від подрібнення фруктів з кісточками та м'яса з кістками.

Для встановлення насадки для нарізання кубиками дотримуйтеся інструкції на рисунку та коментарів, поданих нижче:

- Тримач різальних ножів із встановленою решіткою помістіть у чашу комбайна. Усі виступи мають співпадати з відповідними прорізами.
- Встановіть обертовий ніж насадки для нарізання кубиками на тримач різальних ножів.
- Встановіть зверху кришку комбайна та поверніть за годинниковою стрілкою. Ви повинні почути характерне клацання – кришка комбайна щільно закрита.
- Встановіть тримач на кришку та зафіксуйте.
- Притримуючи прилад рукою, увімкніть його.
- Завантажуйте продукти по черзі у завантажувальний отвір кришки увімкненого комбайна вільною рукою та подавайте штовхачем у зону різання.
- У комплекті з приладом також є пристрій для очищення насадки для нарізання кубиками (решітка).
- Після використання насадки для нарізання кубиками скористайтеся пристроєм для очищення.

Увага! Під час використання насадки для нарізання кубиками проштовхуйте продукти лише за допомогою штовхача.

- Після того, як Ви обробили першу порцію продуктів, злегка потрясіть чашу комбайна. Таким чином продукти в ній розподіляться рівномірно по всій чаші.
- Якщо під час роботи комбайна або завантаження частина продуктів застрягне в горловині для завантаження, необхідно вимкнути прилад, від'єднати тримач блендера від чаші комбайна, відкрити кришку, натиснувши на кнопку на ручці чаші та повернувши її проти годинникової стрілки, потім видалити продукти, що застрягли в горловині для завантаження.



ЕТАПИ СКЛАДАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБИКАМИ

Після завершення роботи вимкніть прилад, відключіть його від електромережі, від'єднайте тримач блендера від чаші комбайна. Відкрийте кришку чаші комбайна, натиснувши кнопку на ручці чаші та повернувши її проти годинникової стрілки, витягніть ножі. Будьте уважні: ножі гострі! Звільніть чашу комбайна від продуктів. Прилад розрахований на максимальне завантаження 1000 г будь-якого продукту.

Продукт	Максимальна кількість, г
Картопля	1000
Морква	1000
Буряк	1000
Селера	1000
Сир	1000
Огірок	1000
Яблуко	1000
Банан	1000

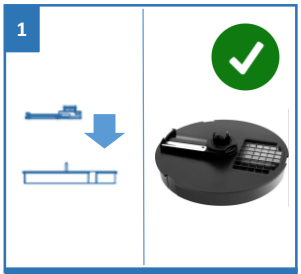
Увага!

- забороняється сильно завантажувати насадку для нарізання кубиками, використовуючи дуже тверді продукти (наприклад, горіхи) або заморожені овочі. Це може спричинити значне зниження швидкості обертання насадки та призвести до перевантаження та автоматичного вимкнення приладу.
- не можна допускати забивання залишками овочів зазору між ножем та сіткою для нарізання кубиками. Це також призводить до різкого падіння швидкості роботи та перевантаження. У цьому випадку потрібно очистити пристрій від таких залишків, вимкнувши пристрій з мережі та розібравши насадку.

Увага! Якщо відбулось автоматичне вимкнення внаслідок перевантаження:
- витягніть вилку з розетки електромережі;
- дайте приладу повністю охолонути протягом 30 хв;
- після охолодження спочатку розберіть насадку для нарізання кубиками та очистіть від залишків овочів.
- Знову складіть насадку для нарізання кубиками, переконавшись, що ніж та сітка встановлені правильно.
- Знову підключіть прилад до електромережі.

Увага!!! Після роботи з насадкою для нарізання кубиками необхідно зробити перерву в роботі з блендером приблизно на 30 хвилин.

1



Складіть насадку для нарізання кубиками

2

Встановіть на вісь насадки

3

Приєднайте кришку до клацання

4

Встановіть моторний блок на кришку комбайна та зафіксуйте

5

Покладіть продукти в отвір для завантаження

6

Утримуючи прилад руками – увімкніть його

7

Проштовхуйте продукти за допомогою штовхача

8

Для очищення, скористайтесь пристроєм для очищення насадки

Не подрібнюйте тверді продукти: каву, спеції, лід тощо, оскільки це може призвести до поломки ножів

Перерва після роботи з насадкою для кубиків – 30 хвилин

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ КАРТОПЛЯНОГО ПЮРЕ

Насадка для картопляного пюре ідеально підходить для приготування легкого та ніжного картопляного пюре.
Насадка також може застосовуватися для змішування інших інгредієнтів (наприклад, брукви, моркви чи гороху) після термічної обробки.

УВАГА!

- ❑ Не використовуйте насадку для приготування картопляного пюре для змішування інгредієнтів в ємностях, які стоять на вогні. Перед змішуванням інгредієнтів зніміть ємність з вогню та дочекайтесь, доки вони трохи охолонуть.
- ❑ Не застосовуйте насадку для змішування твердих продуктів та інгредієнтів, які не пройшли термічну обробку, оскільки це може стати причиною пошкодження насадки.
- ❑ Забороняється занурювати насадку в киплячі рідини, наприклад, під час приготування супу.
- ❑ Перехідник для картопляної насадки слід використовувати виключно для насадки для пюре, оскільки використання з іншими частинами приладу призведе до сповільнення обертів роботи.

Використання насадки

- Надягніть перехідник насадки для картопляного пюре на корпус насадки для картопляного пюре і поверніть для фіксації, приєднайте до тримача блендера та зафіксуйте.
- Підключіть шнур живлення до розетки. Опустіть робочу частину насадки в посудину з продуктами (бажано з високими краями).
- Міцно утримуючи блендер, увімкніть його, обравши необхідну швидкість роботи (натисніть та утримуйте кнопку ввімкнення швидкості). Почати бажано з малої швидкості, збільшуючи її в міру подрібнення та змішування продуктів.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад, вийміть його з посудини.
- Від'єднайте шнур живлення від мережі та демонтуйте знімну насадку з ножами для чищення.
- Для зручності чищення робоча лопатка насадки має знімну конструкцію. Для зняття лопатки поверніть її за годинниковою стрілкою та потягніть. Встановлення здійснюється у зворотному порядку.

Надягніть насадку для картопляного пюре на корпус і зафіксуйте

Підключіть шнур живлення до розетки. Опустіть робочу частину насадки в посудину з продуктами

Не використовуйте насадку для змішування інгредієнтів в ємностях, які стоять на вогні

Після закінчення роботи промийте насадку та просушіть

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням приладу відключіть його від мережі.
- Усі частини приладу, крім моторного блоку, кришок комбайна, подрібнювача та перехідника вінчика промийте під струменем води. **Не допускайте контакту моторного блоку та кришок комбайна та подрібнювача, а також перехідника віночка з проточною водою, протріть ці частини вологою тканиною**
- Не допускайте потрапляння води до приєднувальної частини блендерної насадки

УВАГА: Будьте обережні під час роботи з ножами. Не беріть ніж за металеву частину, гострі леза!

- Деталі приладу не можна мити в посудомийній машині: це може пошкодити пластмасові частини.
- Протріть усі частини приладу сухою серветкою та ретельно просушіть.
- Складіть прилад і помістіть для зберігання в сухе місце.

Перед чищенням приладу від'єднайте його від мережі

Робочі частини використаних насадок приладу промийте та просушіть

Заборонено мити водою верхні частини насадок та моторний блок

Деталі приладу не можна мити в посудомийній машині!

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Транспортування приладів проводять усіма видами транспорту у критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті цього виду та забезпечують проведення механізованих вантажно-розвантажувальних робіт.

Під час транспортування приладів, необхідно забезпечити захист від пошкодження — збереження якості виробу та зовнішнього виду споживчої тари.

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

Прилади слід зберігати в закритому сухому та чистому приміщенні при температурі повітря не нижче плюс 5ºС і не вище плюс 40ºС за відносної вологості не вище 70% та за відсутності навколо пилу, парів кислот та інших речовин, що негативно впливають на матеріали, з яких виготовлено прилади.

РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

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

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

Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом чи травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних запобіжних заходів під час роботи з приладом, а також загальних вказівок щодо безпеки під час роботи з електроприладами.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220–240 В
Частота: ~50–60 Гц
Максимальна потужність: 1600 Вт
Номінальна потужність: 1000 Вт
Місткість подрібнювачів: 2 і 0,5 л
Клас захисту – II
Захисний пристрій блендера відключає мотор за максимальної робочої потужності 650 Вт

Примітка: внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень між керівництвом та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
При під'єднані до електромережі блендер не працює.	Несправна розетка	Перевірте напругу в розетці, ввімкнувши інший пристрій.
	Пошкоджено шнур електроживлення	Усувається лише фахівцями ремонтних майстерень
Під час роботи блендер вимкнувся підсвічування кнопок горить, екран не світиться	Перегрівання. Спрацювала функція автоматичного відключення	Вимкніть блендер з розетки і дайте повністю охолонути протягом 60 хв.
При подрібненні продуктів відчувається сильна вібрація приладу	Продукти нарізані надто великими шматками	Наріжте продукти меншими шматками
Під час роботи з’явився сторонній запах	Прилад перегрівся	Зменшіть час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між увімкненнями
	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.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України

Термін служби виробу: 3 роки
Термін гарантії на виріб: 24 місяці

Інформацію про місяць та рік виготовлення необхідно дивитися на паспортній табличці на приладі.

Виробник:
НІНБО ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цисі, 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 Ренклод 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: Блендер електричний **Модель: PHB 1604AL CUBE**

Ця гарантія діє протягом 24 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодаства України.

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 Посібника з експлуатації та правил техніки безпеки;
    - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
    - нормальної експлуатації, а також природного зносу, 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 в місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
    - зносу деталей обробки, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання;
    - ремонту виробу, виконаного особами або організаціями, що не є сервісними центрами*;
    - пошкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з непередбаченими конструкцією виробу модифікаціями 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 заподіяну 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 звертайтесь до сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS.
Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише сервісні центри POLARIS.
*Адреси 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.

ДЛЯ НОТАТОК

Dear customer!

Thank you for choosing **POLARIS** brand products.

Our products are designed to meet the high demands of quality, functionality and design.

We are sure that you will be satisfied with the purchase of our company's new product.

Before using the appliance, please read the manual carefully and thoroughly. It contains important information regarding your safety as well as recommendations for the proper use and care of the appliance.

Attention!
Keep this manual together with the warranty certificate, cash register receipt, if possible, the cardboard box and packing material.

TABLE OF CONTENTS

General information	**30**
Scope of use	**30**
Component parts	**30**
General safety instructions	**31**
Special safety instructions for this appliance	**32**
Description of the appliance	**34**
Preparing for use and operating the appliance	**35**
Using the immersion blender attachment	35
Using the kitchen machine 2 L	36
Using the chopper 0.5 L	38
Using the whisk attachment	39
Using a cappuccino machine	40
Description of the shredding machine 2 L	41
Using the dicing attachment	43
Using the potato masher attachment	46
Cleaning and care	**47**
Transportation and storage	**47**
Sales	**48**
Disposal requirements	**48**
Technical specifications	**48**
Troubleshooting	**49**
Certification information	**50**
Warranty obligations	**51**

GENERAL INFORMATION

This User Manual will help you get acquainted with the technical data, design, operation rules and storage of the electric blender, model **PHB 1604AL CUBE** (hereinafter referred to as the blender, appliance).

SCOPE OF USE

- The appliance is intended only for household use in accordance with this manual.
- The appliance is not intended for industrial and commercial use, as well as processing non-food products.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from incorrect or unintended use.

COMPONENT PARTS

Holder (motor unit)	1 pc
Blender attachment	1 pc
Beater	1 pc
Beater adapter	1 pc
Cup	1 pc
Cup cover	1 pc
Pusher	1 pc
Cover of the kitchen machine 2 L	1 pc
Cutting disc (slicing/shredding)	1 pc
Grater for potato pancakes	1 pc
Graters for French fries	1 pc
Cappuccino maker	1 pc
Cutting disc axis	1 pc
Blade of the kitchen machine 2 L	1 pc
Dicing attachment (blade)	1 pc
Dicing attachment (grid)	1 pc
Holder of cutting blades	1 pc
Cleaning device	1 pc
Bowl of the kitchen machine 2 L	1 pc
Chopper blade 0.5 L	1 pc
Chopper bowl 0.5 L	1 pc
Chopper cover 0.5 L	1 pc
Potato masher attachment	1 pc
User Manual	1 pc
Potato masher attachment	1 pc
Warranty Certificate	1 pc

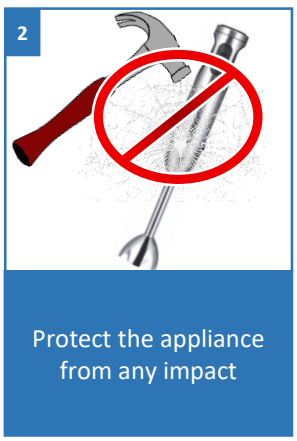
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- The appliance must be operated in accordance with the “Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations”.
- The appliance is intended for household use only. Continued use of the appliance for commercial purposes may result in overloading it which may result in damage to it or harm to human health.
- Please read this Manual carefully before using and save it.
- The appliance must only be used for its intended purpose in accordance with this manual.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance, attachments 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. It is necessary to supervise children in order to prevent their games with the appliance.

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

- 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.
- Any erroneous plug-in deprives you of the right to warranty service.
- Make sure that the appliance is in the off position before plugging it in.
- Do not use the appliance outdoors. Protect the appliance from heat, direct sunlight, impacts against sharp corners, humidity (never immerse the appliance body in the water). Do not touch the appliance with wet hands. If the appliance gets wet immediately unplug it.
- 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.

Do not expose the appliance to extreme external influences



Protect the appliance from any impact

Keep the appliance out of the reach of children.

Do not put the appliance in a sink! Keep the body of the appliance dry!

- Upon termination of operation when installing or removing attachments, cleaning or breakdown of the appliance always unplug it.
- Do not leave the operating appliance unattended! Keep the appliance out of the reach of children.
- The use of accessories not included in the supply package deprives you of the right to warranty service.
- Do not carry the appliance by its power cord. It is also forbidden to disconnect the appliance from the mains by holding it by the power cord. When disconnecting the appliance from the mains, hold the plug without touching the live pins.
- 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.
- 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 repair the appliance yourself. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.
- 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 FOR THIS APPLIANCE

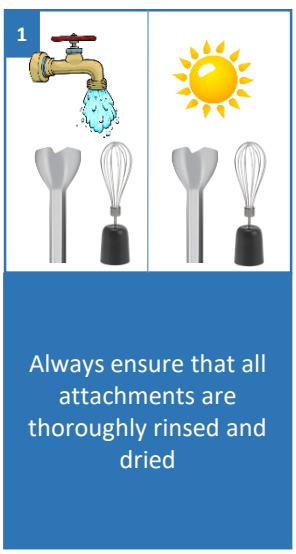
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Upon the completion of work with the appliance always disconnect it from the mains
- Unplug the appliance before changing accessories or attachments. Removal and installation of the attachments is possible only after the motor stops.
- Always ensure that all attachments are thoroughly rinsed and dried.
- To avoid injury, keep fingers, hair, and clothing away from moving parts of the blender at a safe distance.
- Do not allow unsupervised use of the appliance by children or disabled persons.
- The blender and chopper are not designed to treat supercooled or boiling foods. Normal treatment temperature is 20 - 40 degrees
- Do not use a defective appliance or attachments.
- Be careful when removing, installing, and cleaning the blades.
- Do not remove the chopper cover until the blades have come to a complete standstill.
- **Do not switch on the appliance with the blender attachment fitted without immersing the cutting part of the attachment in a container of liquid. This will cause malfunction of the attachment.**
- **Do not use the chopper bowl to operate the blender attachment.**
- **The maximum continuous operating time should not exceed 1 minute, so take a 3-5 minute break every 60 seconds. Number of cycles – max 5 for one use. A break of at least 30 minutes is necessary after 5 such cycles (60 seconds plus 3-5 minutes break).**

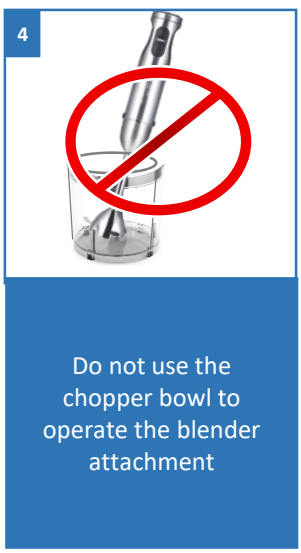
- If the appliance is blocked (the appliance is plugged in, the power button is pressed, no attachment rotation occurs, but there is a characteristic vibration and sound), take immediate action to unlock it:

  When working with the blender attachment:
  - release the pressure on the appliance.
  - if this does not restore normal operation of the appliance, switch off the appliance, remove the plug from the mains socket, and clean the attachment of blocking substances

  When working with the other attachments (chopper and beater):
  - switch off the appliance
  - remove the plug from the power socket
  - clean the attachments from blocking substances

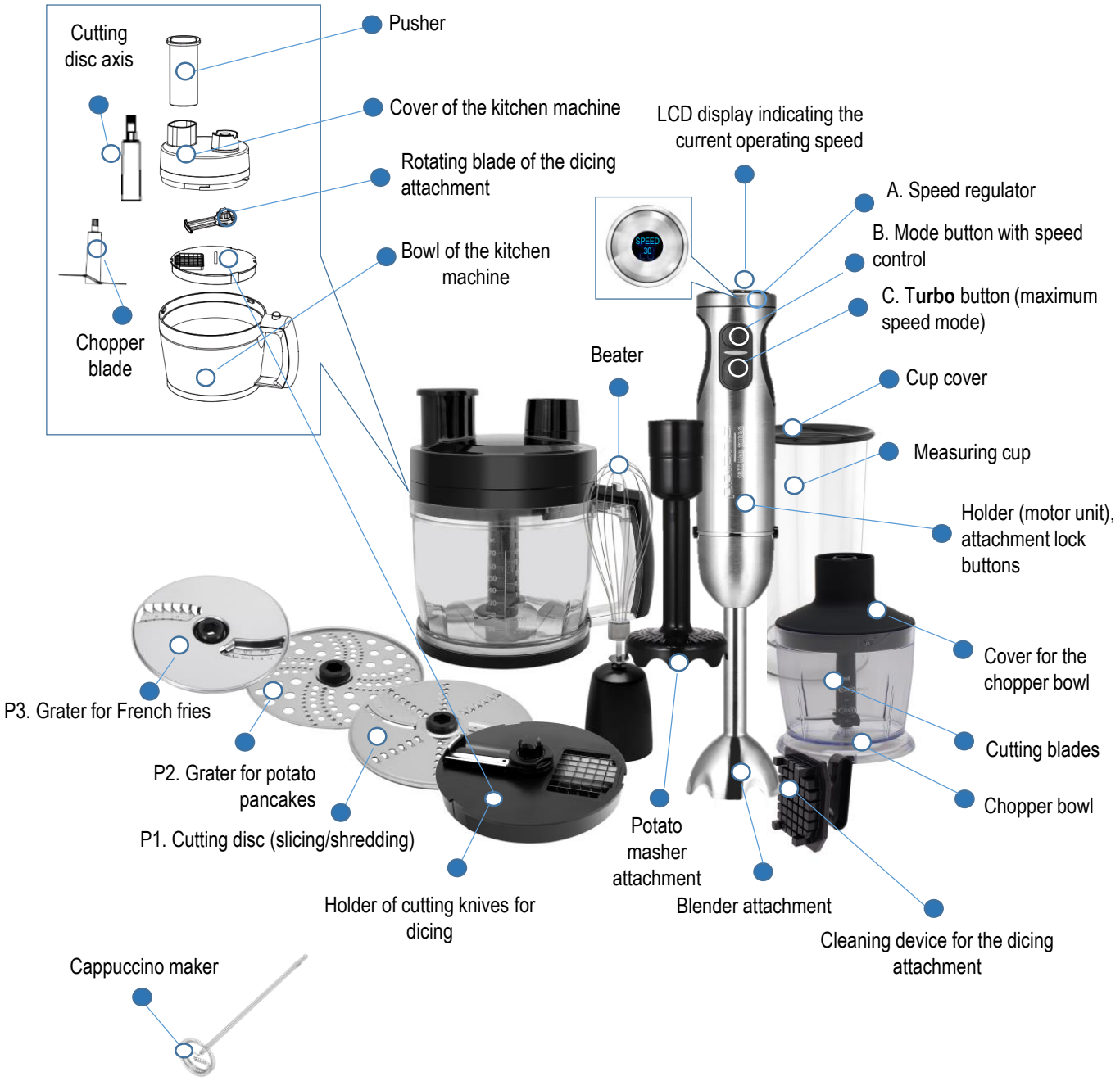
- This appliance has built-in overload protection. If an automatic overload switch-off has occurred (the appliance is plugged in, the power button is pressed but there is no characteristic body vibration or sound), immediately do the following:
  - remove the plug from the power socket
  - allow the appliance to cool down completely for at least 60 minutes before using it again.





DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

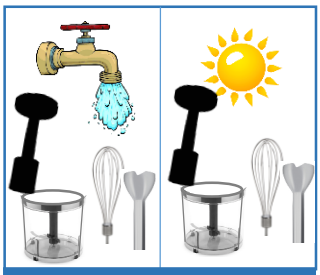
The blender is designed for chopping food, making purees, smoothies, sauces, baby food, chopping raw foods (onions, garlic, herbs, nuts, cheese, fruits, and vegetables), preparing minced meat, milk frothing.



PREPARING FOR USE AND OPERATING THE APPLIANCE

- Unpack the appliance and make sure that all its assembly units are not damaged.
- Rinse thoroughly the parts of the appliance that will be in contact with food before the first use.

Warning! Be careful when using the attachments: sharp blades!



Before using the appliance for the first time, rinse the parts thoroughly

USING THE IMMERSION BLENDER ATTACHMENT

Attention! Do not switch on the appliance with the blender attachment fitted without immersing the cutting part of the attachment in a container of liquid. This will cause malfunction of the attachment.

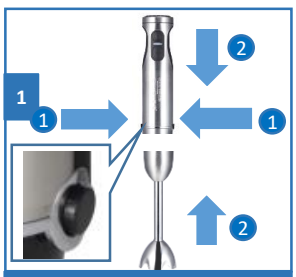
The hand blender is great for making sauces, puréed soups, mayonnaise and baby food.

Be careful! The food to be processed must not contain any hard ingredients (such as bones, nuts, fruit bones, ice cubes, frozen food) and must be chilled to room temperature. The product must be in a liquid (broth, juice, sauce, etc.)

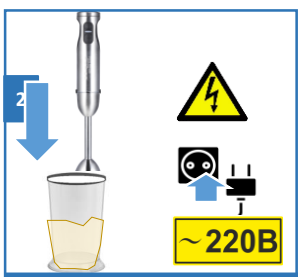
Attention! Do not use the chopper bowl to operate the blender attachment. Use a glass or dish with high edges.

Operating procedure:

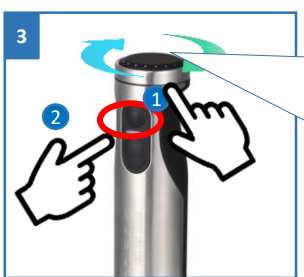
- Do not fill the dish with more than 500 ml, or more than 2/3 the height of the attachment.
- Put the blender attachment with blades on the motor unit and fix it.
- **Do not operate the appliance if the blades are not immersed in the product.**
- Plug the power cord into a power socket. Lower the blender into the food dish (with high edges). Hold the attachment vertically, do not tilt the appliance sideways.



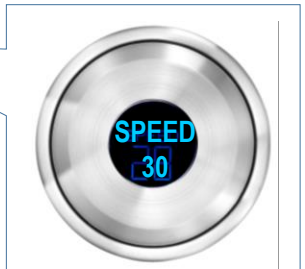
Place the blender attachment with the blades on the motor unit, lock it into place



Plug the power cord into a power socket. Lower the blender into the food dish



Select a speed using the regulator and press the "On" button

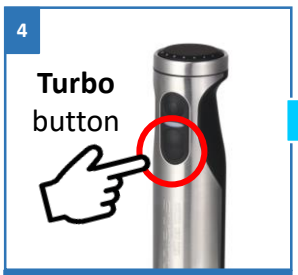


The LCD display will show the set operating speed

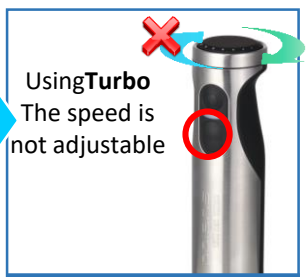
- Select the required speed using the regulator (A) and press the button (B) to operate at the selected speed. The speed regulator (A) is only active for the mode button (B). Speed adjustment is also possible when the button (B) is pressed during operation.
- The LCD display will show the set operating speed.

NOTE: The display of the appliance displays the values of the speed ranges in multiples of 5. Within each range, the speed also changes smoothly during adjustment, and this is noticeable by changes in the speed of the electric motor while only a range multiple of 5 is shown on the display.

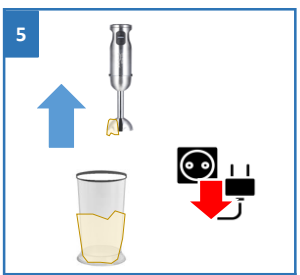
- Use the Turbo button (C) to operate at maximum power. The speed regulator (A) is not active for the Turbo button (C).
- When you have finished, switch off the blender and remove it from the dish.
- Unplug the power cable and remove the detachable attachment with blades for cleaning.



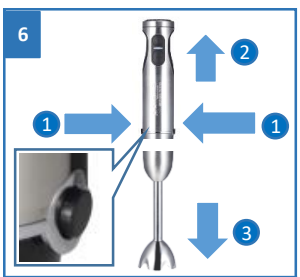
For maximum power – use the Turbo button



The speed regulator is not active for the Turbo button



When you have finished, switch off the blender and remove it from the dish



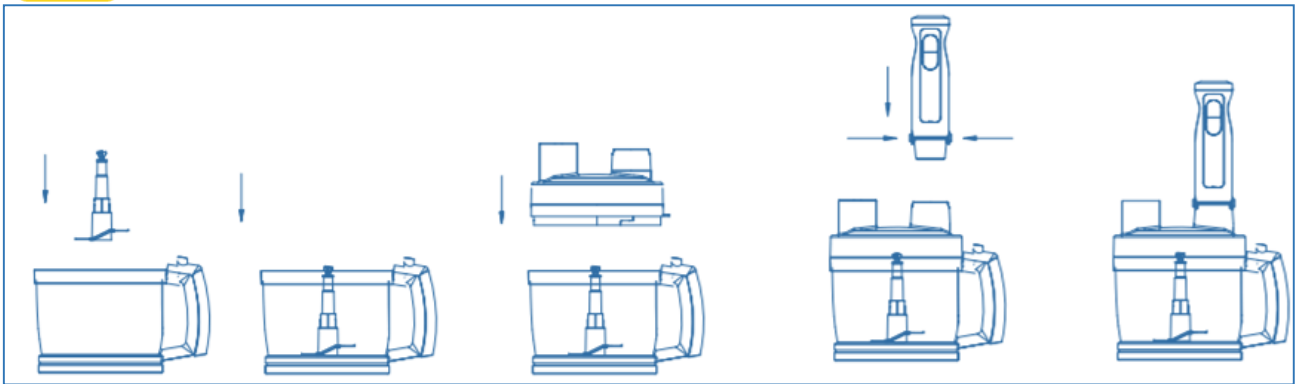
Unplug the power cable and remove the detachable attachment with blades for cleaning

PRODUCT	QUANTITY	TIME IN SEC.
Baby food, soups, sauces	100 - 400 ml	60
Liquid dough	100 - 500 ml	60
Cocktails and drinks	100 - 1000 ml	60

USING THE KITCHEN MACHINE 2 L

You can chop up cooked meat, cheese and vegetables with the kitchen machine.

Attention! Do not chop hard food such as coffee, spices, ice, etc., as this could break the blades and damage to the bowl.



The stages of the kitchen machine assembly

Operating procedure:

- Remove the bones and cut the food into 1-2 cm pieces.
- Place the chopper blade on the pin of the the kitchen machine bowl.

ATTENTION! Be careful when operating the the kitchen machine blade (6). Do not pick up the metal part of the blade, sharp blades!

- Put the food into the bowl.
- Fit the the kitchen machine cover, locking it in a clockwise direction.
- Attach and engage the holder to the cover of the blender.
- Hold the appliance in place with your hands and switch it on.
- After use, unplug the power cable from the socket and remove the kitchen machine.

Prepare the food, remove the bones and cut the meat into 1-2 cm pieces.

Place the chopper blade on the pin of the chopper bowl. Careful – the blades are very sharp!

Put the food into the bowl. Connect the cover until it clicks into place

Attach and engage the holder to the cover

Recommended time of use of the kitchen machine and amount of food to be loaded:

Product	Quantity	Time in sec.
Meat	800 g	15
Herbs	160 g	10
Cheese	320 g	15
Bread	250 g	10
Onion	480 g	10
Nuts	480 g	15

Do not chop hard food such as coffee, spices, ice, etc., as this could break the blades

USING THE CHOPPER 0.5 L

You can chop up cooked meat, cheese and vegetables with the chopper. Do not chop hard food such as coffee, spices, ice, etc., as this could break the blades

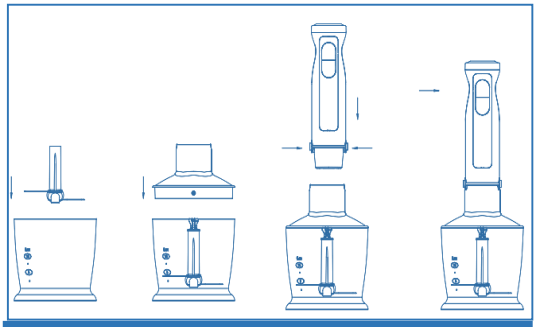
Operating procedure:

- Remove the bones and cut the meat into 1-2 cm^3 pieces.
- Place the chopper removable blades on the pin of the the bowl pin.

ATTENTION! Do not remove the blade from the bowl until the chopping process is complete. Be careful when handling blades. Do not pick up the metal part of the blade, sharp blades!

- Put the food into the bowl.
- Connect the chopper cover, turn it clockwise and lock it.
- Attach and engage the holder to the blender
- Hold the appliance in place with your hands and switch it on.
- After use, unplug the power cable and remove the blender holder.

Product	Quantity	Time in sec.
Meat	200 g	10-15
Herbs	20 g	20
Cheese	150 g	15
Bread	1 piece	20
Eggs	2-4 pcs	15
Onion	100 g	10

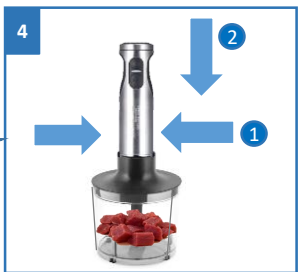


THE STAGES OF THE CHOPPER ASSEMBLY

Prepare the food, remove the bones and cut the meat into 1-2 cm pieces.

Place the chopper blade on the pin of the chopper bowl. Careful – the blades are very sharp!

Put the food into the bowl. Connect the cover until it clicks into place



Attach and engage the holder to the cover

USING THE WHISK ATTACHMENT

The whisk can be used to turn products such as whites, sour cream and other desserts and sweets into a thick foam.

Operating procedure:

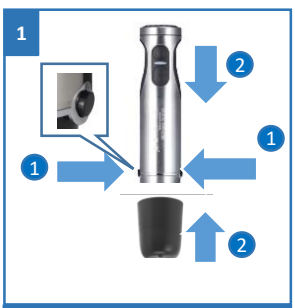
- Put the beater adapter on the holder and lock it until it clicks.
- Insert the beater into the hole in the adapter until it clicks into place.
- Place the whipping products in a cup.
- The appliance is ready for use.
- When finished, unplug the appliance from the mains and remove the adapter and beater for cleaning.

Attention! Do not use the chopper bowl to operate the beater.

Attention! Do not beat more than 4 eggs or 400 ml of cream. Do not beat thick products such as margarine, butter, etc. to avoid breaking the appliance. The mass to be whipped should not be higher than the beater wire part.

Attention! The maximum continuous operating time should not exceed 3 minutes. When beating, take a 5-minute break after every 3 minutes of operation.

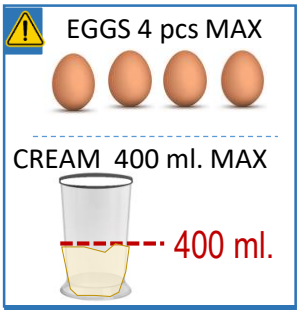
The cover of the cup can also be used as its rubberized base.



Put the beater adapter on the motor unit

Insert the beater into the hole in the adapter until it clicks into place

Place the whipping products in a cup



Do not beat more than 4 eggs or 400 ml of cream!

Do not use the kitchen machine or chopper bowl to operate the beater

PRODUCT	QUANTITY	TIME IN SEC.
Cream	250 g	70 – 90
Egg whites	4 pcs	120

USING A CAPPUCCINO MACHINE

With the help of a cappuccino machine, milk can be quickly whipped into a thick foam to add to your favorite drinks such as cappuccino, latte, matcha and others, or used for liquid desserts.

For best results, use full-cream milk (3% or more).
Vegetable milk does not foam as well as full-cream milk because its protein content is lower, so it almost does not foam.

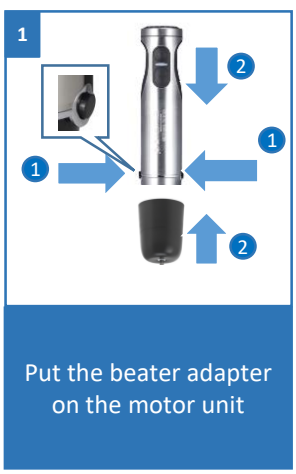
Operating procedure:

- Put the beater adapter on the holder and lock it until it clicks.
- Insert the cappuccino machine into the adapter hole until it clicks.
- Pour a small amount of chilled milk into a glass (fat content ≈ 3-3.5%)
- The appliance is ready for use. It is better to beat the milk at turbo speed.
- When finished, unplug the appliance from the mains and remove the adapter and cappuccino machine for cleaning.

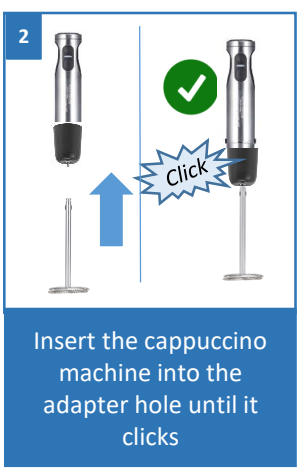
Attention! Do not use the chopper bowl to operate the cappuccino machine.

Attention! Do not beat more than 400 ml of milk. Keep in mind that the whipped milk increases 2-3 times in volume.

Attention! The maximum continuous operating time should not exceed 3 minutes. When beating, take a 5-minute break after every 3 minutes of operation.

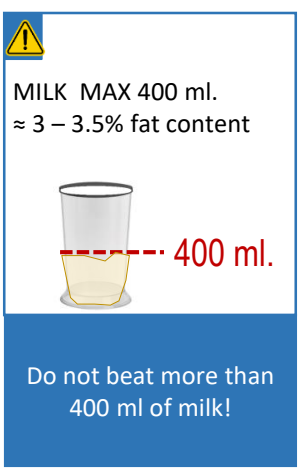


Put the beater adapter on the motor unit



Insert the cappuccino machine into the adapter hole until it clicks

Pour chilled milk into a glass for whipping



Do not beat more than 400 ml of milk!

DESCRIPTION OF THE SHREDDING MACHINE 2 L

The kitchen machine is designed for shredding and grating various products such as potatoes, carrots, cucumbers, cheese, etc. It is forbidden to use the kitchen machine for cutting meat.

The set includes 3 graters as well as the attachment for dicing.

1. Slicing/shredding disc (P1) – allows you to slice vegetables

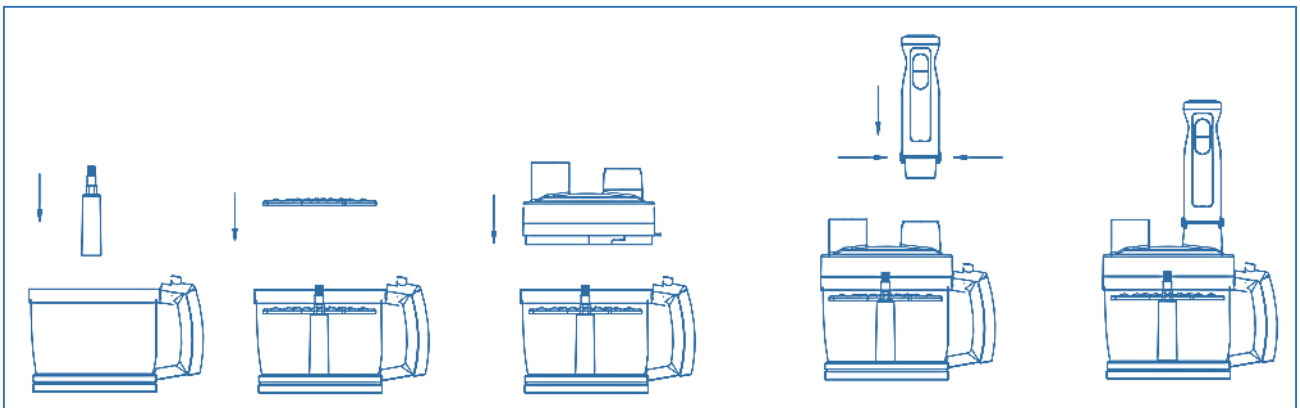
2. Grater for potato pancakes (P2) – allows you to cut vegetables as on a medium grater;

3. French fries grater (P3) – allows to cut potatoes into strips;

Maximum load of the kitchen machine: 1000 g.

Using the shredding machine:

- Install the axis of the cutting attachment on the pin of the kitchen machine bowl.
- Place the cutting disc (shredder/grater) (P) on the axis of the cutting attachment. You can get a different shape of shredding by installing a slicing/shredding cutting disc (P1) on the reverse side.
- Place the cover of the kitchen machine on top and turn it clockwise. The cover must be locked until it clicks.
- Install the holder on the cover of the kitchen machine and fix it.
- Load the products into the loading hole of the kitchen machine cover.
- Hold the appliance in place with your hands and switch it on.
- Push the products through with a pusher. If, during operation of the kitchen machine or its loading, some of the products get stuck in the loading neck, it is necessary to turn off the appliance, disconnect the holder from the cover of the kitchen machine, open the cover by pressing the button on the handle of the bowl and turning it counterclockwise, then remove the products that are stuck in the loading neck.
- When finished, unplug the appliance from the mains and remove the kitchen machine for cleaning.

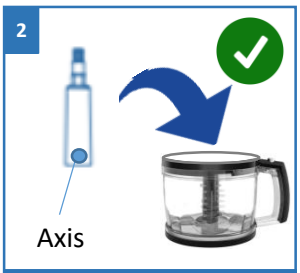


ASSEMBLY STAGES OF THE SHREDDING MACHINE

1

Prepare the products for processing in the kitchen machine

2



Install the axis of the cutting attachment on the pin of the kitchen machine bowl

3

Place the cutting disc on the attachment axis

4

Connect the cover until it clicks into place

5

Install the holder on the cover of the kitchen machine and fix it

6

Place the products in the loading hole

7

Hold the appliance in place with your hands and switch it on

8

Push the products through with a pusher

Do not chop hard food such as coffee, spices, ice, etc., as this could break the blades

USING THE DICING ATTACHMENT

The dicing attachment will allow you to cut raw vegetables and fruits as well as boiled meat/sausage and vegetables into cubes. Boiled products must be cooled before dicing.

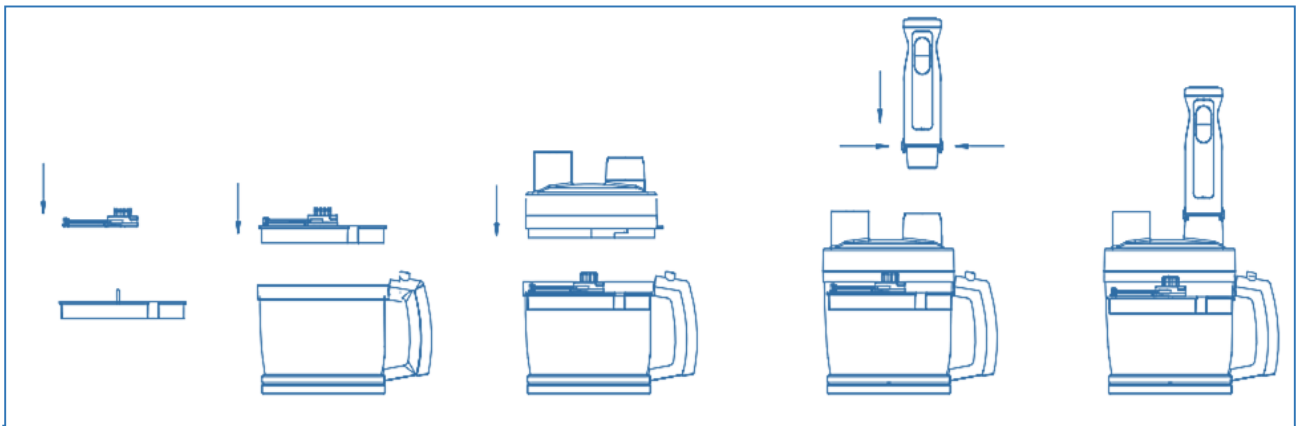
Attention! It is **FORBIDDEN** to grind frozen food. Before processing, defrost them at room temperature for 4 hours. It is also necessary to refrain from chopping fruits with pits and meat with bones.

To install the dicing attachment, follow the instructions in the figure and the comments below:

- Place the holder of the cutting blades with the grid installed in the bowl of the kitchen machine. All protrusions must match the corresponding slots.
- Install the rotating blade of the dicing attachment on the holder of the cutting blades.
- Install the cover of the kitchen machine on top and turn it clockwise. You should hear a characteristic click – the cover of the kitchen machine is tightly closed.
- Install the holder on the cover and fix it.
- Hold the appliance in place with your hand and switch it on.
- Load the products alternately into the loading hole of the cover of the switched-on kitchen machine with your free hand and feed them into the cutting area with a pusher.
- The appliance also comes with a device for cleaning the dicing attachment (grid).
- After using the dicing attachment, use the cleaning device.

Attention! When using the dicing attachment, push the products through only with the pusher.

- After you have processed the first portion of food, shake the bowl of the kitchen machine slightly. Thus, the products in it are distributed evenly throughout the bowl.
- If, during operation of the kitchen machine or its loading, some of the products get stuck in the loading neck, it is necessary to turn off the appliance, disconnect the blender holder from the bowl of the kitchen machine, open the cover by pressing the button on the handle of the bowl and turning it counterclockwise, then remove the products that are stuck in the loading neck.



STAGES OF ASSEMBLY OF THE DICING ATTACHMENT

At the end of operation, turn off the appliance, disconnect it from the mains, disconnect the blender holder from the bowl of the kitchen machine. Open the cover of the kitchen machine bowl by pressing the button on the handle of the bowl and turning it counterclockwise, remove the blades. Be careful: the blades are sharp! Empty the bowl of the food processor. The appliance is designed for a maximum load of 1000 g of any product.

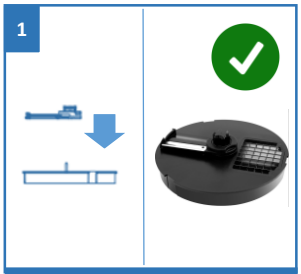
Product	Maximum quantity, g
Potatoes	1000
Carrot	1000
Beet	1000
Celery	1000
Cheese	1000
Cucumber	1000
Apple	1000
Banana	1000

Attention!

- it is forbidden to heavily load the dicing attachment using very hard foods (for example, nuts) or frozen vegetables. This can cause a significant decrease in the attachment rotation speed and lead to overload and automatic shutdown of the appliance.
- do not allow the gap between the blade and the dicing grid to be clogged with remains of vegetables. This also leads to a sharp drop in operating speed and overload. In this case, you need to clean the appliance from such residues by unplugging the appliance from the mains and disassembling the attachment.

Attention! In case of an automatic shutdown during overload:
- remove the plug from the power socket;
- allow the appliance to cool completely for 30 minutes;
- after cooling, first disassemble the dicing attachment and peel off the remaining vegetables.
- Assemble the dicing attachment again, making sure that the blade and the mesh are installed correctly.
- Plug in the appliance again.

Attention!!! After working with the dicing attachment, you need to take a break from working with the blender for about 30 minutes.



Assemble the dicing attachment

Place on the attachment axis

Connect the cover until it clicks into place

Install the motor unit on the cover of the kitchen machine and fix it

Place the products in the loading hole

Hold the appliance in place with your hands and switch it on

Push the products through with a pusher

For cleaning, use the attachment cleaning device

Do not chop hard food such as coffee, spices, ice, etc., as this could break the blades

Break after working with the dicing attachment - 30 minutes

USING THE POTATO MASHER ATTACHMENT

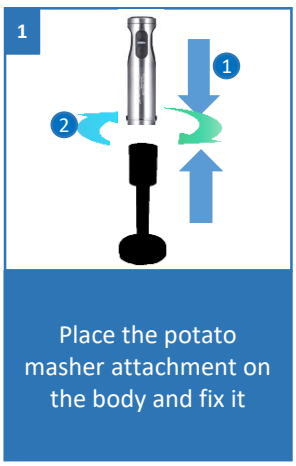
The potato masher attachment is ideal for making airy and delicate mashed potatoes.
The attachment can also be used to mix other ingredients (e.g. rutabagas, carrots or peas) after heat treatment.

ATTENTION!

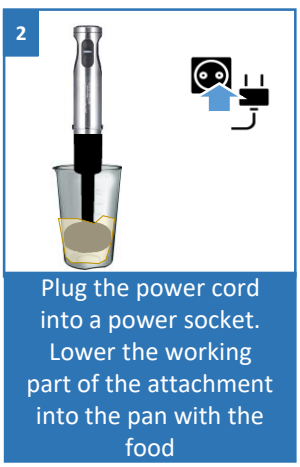
- ❑ Do not use the potato masher attachment to mix ingredients in containers standing over a fire. Before mixing the ingredients, remove the container from the fire and wait until they have cooled slightly.
- ❑ Do not use the attachment to mix solid foods and ingredients that have not been heat treated as this could damage the attachment.
- ❑ Do not immerse the attachment in boiling liquids, e.g. while cooking soup.
- ❑ The adapter for the potato attachment must only be used for the potato masher attachment as the speed will slow down if used with other parts of the appliance.

Using the attachment

- Slide the adapter for the potato masher attachment onto the potato masher attachment body and twist to lock, attach to the blender holder and lock.
- Plug the power cord into a power socket. Lower the operating section of the attachment into the food dish (preferably with high edges).
- Hold the blender firmly and switch the blender on by selecting the desired operating speed (press and hold the speed button). It is advisable to start at a low speed increasing it as the products are chopped and mixed.
- When you have finished, switch off the appliance and remove it from the dish.
- Unplug the power cable and remove the detachable attachment for cleaning.
- The working blade is detachable for easy cleaning. To remove the blade, turn it clockwise and pull. Installation is carried out in reverse order.

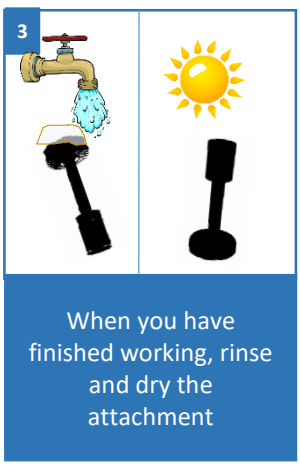


Place the potato masher attachment on the body and fix it



Plug the power cord into a power socket. Lower the working part of the attachment into the pan with the food

Do not use the attachment to mix food in containers standing on fire



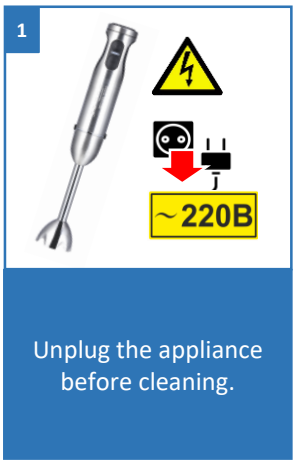
When you have finished working, rinse and dry the attachment

CLEANING AND CARE

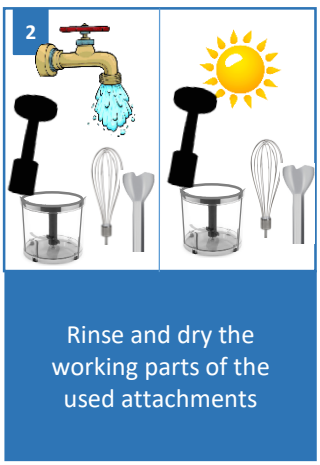
- Unplug the appliance before cleaning.
- **Rinse all parts of the appliance except the motor unit, the covers of the kitchen machine, the chopper and the beater adapter under running water. Do not allow the motor unit and the covers of the kitchen machine and chopper as well as the beater adapter to come into contact with running water, wipe these parts with a damp cloth**
- Do not allow water to enter the connection part of the blender attachment

WARNING: Be careful when handling blades. Do not pick up the metal part of the blade, sharp blades!

- Do not wash the appliance parts in the dishwasher: this could damage the plastic parts.
- Wipe all parts with a dry cloth and dry thoroughly.
- Reassemble the appliance and store in a dry place.



Unplug the appliance before cleaning.



Rinse and dry the working parts of the used attachments

It is forbidden to wash the upper parts of the attachments and the motor unit with water

Never wash parts of the appliance in the dishwasher!

TRANSPORTATION AND STORAGE

The appliances are transported by all means of transport in covered vehicles in accordance with the rules for the carriage of goods applicable for this type of transport and ensuring the implementation of mechanized loading and unloading operations.
When transporting appliances, protection against damage must be ensured - preservation of the quality of products and the appearance of consumer packaging.
Transportation of appliances should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.
Appliances should be stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature of no lower than 5ºC 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 appliances.

SALES

Sales rules have not been established.

DISPOSAL REQUIREMENTS

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

Attention! At the end of its service life, do not dispose of the appliance with household waste. Take it to a specialized recycling center for further disposal. By doing so, you will help to protect the environment.

To avoid the risk of fire, electric shock, or injury when using your appliance or damaging it, follow basic precautions for working with this appliance, as well as general safety guidelines for working with electrical appliances.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V
Frequency: ~50-60 Hz
Maximum power: 1600 W
Rated power: 1000 W*
Capacity of the choppers: 2 and 0.5 liters
Class of safety protection - II

*The blender's protective device shuts off the motor at a maximum operating power of 650 Watts to protect the appliance from malfunctions and extend its service life.

Note: due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Potential causes	Troubleshooting methods
The blender 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
When the blender is turned off, the backlight of the buttons is on, the screen does not light up	Overheat. Auto power off function was activated	Unplug the blender and allow it to cool completely for 60 minutes
When grinding the food products the strong vibration of the appliance is felt.	The food products are cut too large	Cut the food products into smaller pieces
An odor has appeared during operation	The appliance has overheated	Reduce the continuous operation time of the appliance. Increase the intervals between switching on
	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 a Service Center.

CERTIFICATION 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: 24 months

The information about the month and year of manufacture can be seen on the appliance's nameplate.

Manufacturer:
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 Blender **Model: PHB 1604AL CUBE**

This warranty is valid for 24 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.

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, scuffs), natural changes in the color of the metal, including the appearance of rainbow and dark spots, as well as - corrosion on the metal in places of damage to the coating and uncoated areas of the metal;
    - wear and tear of trim parts, lamps, batteries, shields, debris collectors, belts, brushes, and other limited life parts;
    - 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 possible damage caused directly or indirectly by the POLARIS product to people, pets, the environment, or damage to property, if this occurred as a result of non-compliance with the rules or conditions of use and installation of the product, intentional or negligent 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 POLARIS service center or the seller - an authorized POLARIS dealer.
Warranty repair of POLARIS products is carried out only by POLARIS service centers.
*Addresses of service centers on the Company's website: https://iqpolaris.com/

In order to prove the date of purchase of the product in case of warranty repairs or other statutory claims, please keep the purchase documents.

Such documents may be the completed POLARIS warranty card, cash voucher or Seller's receipt, other documents confirming the date and place of purchase.

In case of failure to 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 date of manufacture is shown on the identification plate on the back of the product.

FOR NOTES