polaris

ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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



PMG 1832

Мясорубка

М'ясорубка

Еттартқыш

Meat Grinder

Мясорубка электрическая
Модель PMG 1832
POLARIS
Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции торговой маркой POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, она содержит важную информацию по Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

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

Оглавление

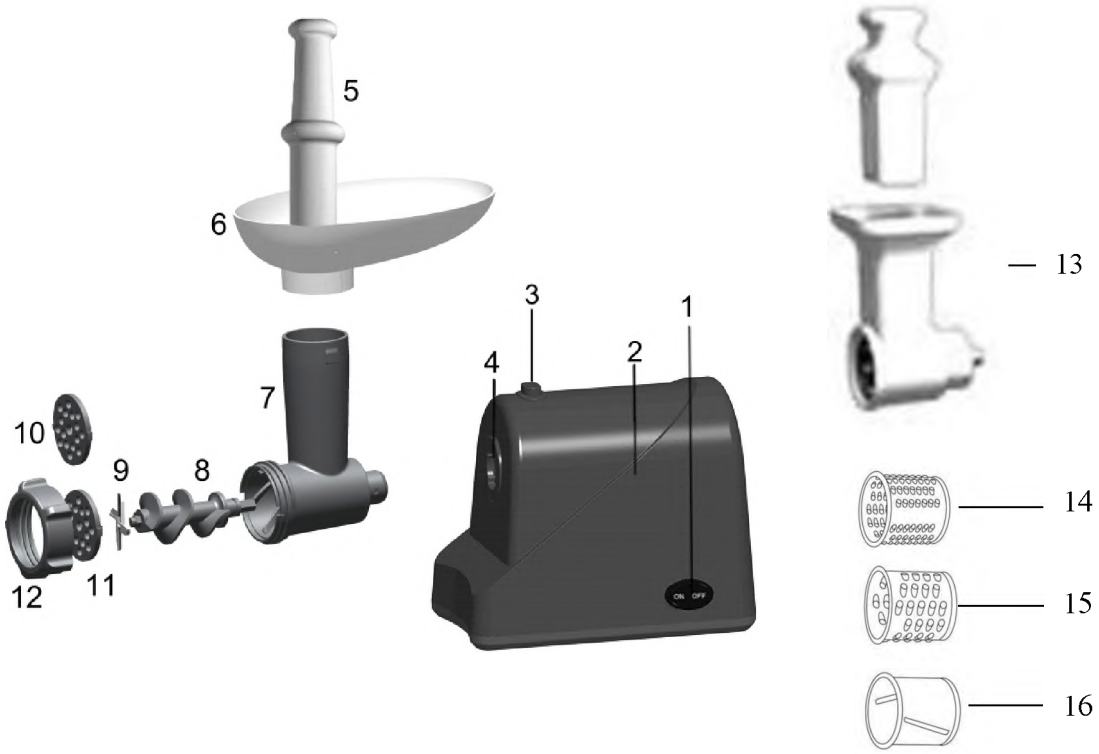
1. Сфера использования 2
2. Описание прибора 2
3. Подготовка к работе 3
4. Порядок работы 3
5. Чистка и уход 5
6. Транспортирование и хранение 6
7. Поиск и устранение неисправностей 6
8. Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой 7
9. Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой 8
10. Требования по утилизации 9
11. Комплектация 9
12. Технические характеристики 9
13. Информация о сертификации 9
14. Гарантийное обязательство 11

1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов.



1. Кнопка «Вкл/Выкл/Реверс» (ON/O/R)
2. Корпус прибора
3. Кнопка-фиксатор рабочего блока
4. Место крепления рабочего блока
5. Толкатель
6. Съёмный лоток для мяса.
7. Съемный рабочий блок
8. Шнек
9. Нож
10. Решётка 5мм.
11. Решётка 7мм
12. Кольцевая гайка
13. Корпус овощерезки с толкателем
14. Мелкая терка
15. Крупная терка
16. Терка для шинкования

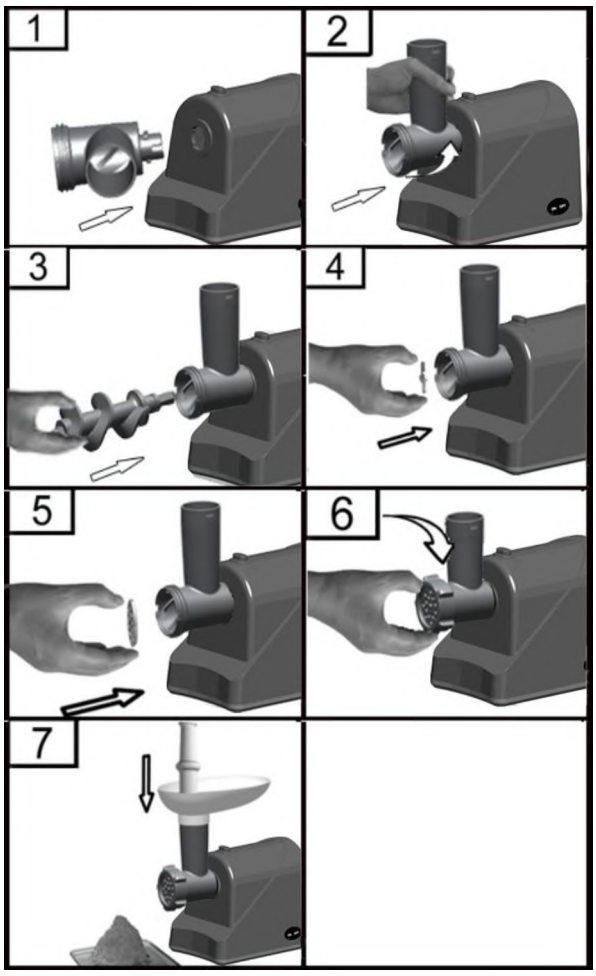
3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
2. Проверьте комплект поставки (см. раздел 8. «Комплектация»)
3. Перед первым использованием снимите с корпуса мясорубки все наклейки, протрите мягкой влажной тканью, насадки промойте под струей теплой воды.
   Внимание!
   Лезвия ножа очень острые.
4. Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа (9) и решётки (10), (11).

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

1. Соберите мясорубку



- Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока (3) и удерживая корпус мясорубки (2) вставьте съёмный рабочий блок (7) в гнездо на корпусе (4) (Рис.1).
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис.2).
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться. (Рис. 3)
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (9) режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать (Рис. 4).
- Вслед за ножом (9) наденьте на шнек (8) решетку нужного размера (10), (11) (Рис. 5). Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку (12), не перетягивая её (Рис. 6)
- Установите съёмный лоток (6) на загрузочную горловину съёмного рабочего блока (7) и закрепите его.
- Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.

2. Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2х2 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока (7).
   Внимание!
   Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
3. Положите куски мяса на лоток (6).
4. Поставьте под мясорубку посуду для фарша.
5. Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель Вкл/Выкл/Реверс (1) в положение ON .
6. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
7. Для проталкивания мяса используйте только толкатель (5) (рис. 7).
   Внимание!
   Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.
8. Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокнами. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и коренья предварительно размачивайте.

НЕ закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы и не ставьте его на мягкую поверхность, это может привести к перегреву мотора.

9. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель Вкл/Выкл/Реверс (1) в положение О, и отключите его от электросети.
   Внимание!
   Время непрерывной работы не должно превышать 3 минуты. После каждых 3 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

Внимание!
Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.

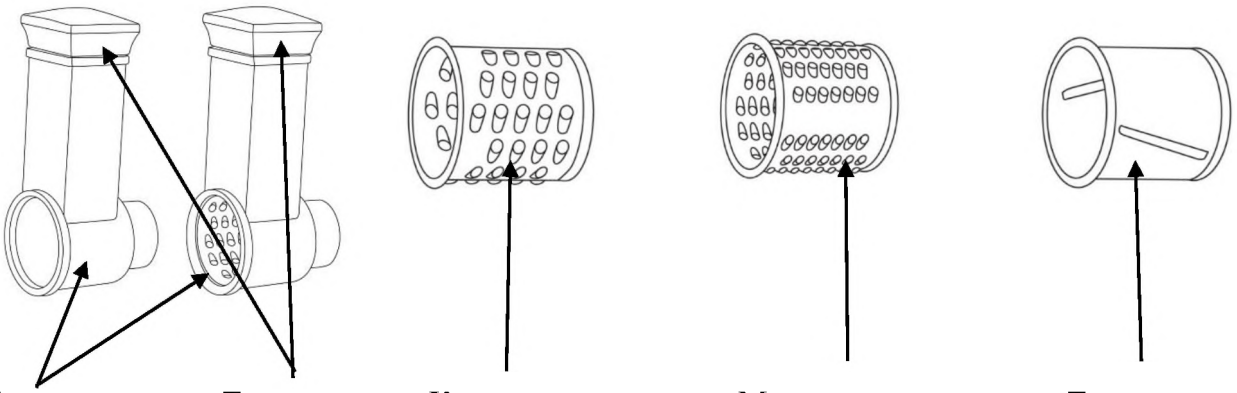
Если мясорубка засорилась

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, переведя переключатель Вкл/Выкл/Реверс (1) в положение R(«Реверс»)».

Внимание!
Перед тем как включить функцию обратного хода, дождитесь полной остановки мотора. Включение функции РЕВЕРС во время работы прибора может привести к возникновению сильного шума, вибрации и появлению электрических искр внутри прибора.

2. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
3. Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.
Внимание!
Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.
4. Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.

Шинковка
Шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.
Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.
Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.



Головка Толкатель Крупная терка Мелкая терка Терка для шинкования

- Соберите рабочую головку шинковки (13) так же, как рабочую головку мясорубки
- Выберите нужную вам терку (14,15,16) и установите в головку шинковки
- Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её. Переключатель в положение «ON».
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками

5. ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- **Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.**
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.

  Внимание!

  Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.
- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и решеток. Поэтому следует периодически проверять их остроту и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые. Не используйте аксессуары, не входящие в комплект поставки прибора и не разрешенные к применению производителем.

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.

6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида и обеспечивающими проведение механизированных погрузочно-разгрузочных работ.

При транспортировании приборов должна быть обеспечена защита от повреждений - сохранность качества изделий и внешнего вида потребительской тары

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

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

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электросеть прибор не работает	Неисправна розетка	Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
При работе прибор отключился	Перегрев. Сработала функция автоматического отключения	Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть
При измельчении	Продукты нарезаны	Нарежьте продукты меньшими

продуктов чувствуется сильная вибрация прибора	слишком крупно	кусочками
Во время работы появился посторонний запах	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями
	Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия	Проведите тщательную очистку прибора

Во избежание риска пожара, поражения электрическим током, получения травмы при использовании вашего прибора, а также его поломки, строго соблюдайте основные меры предосторожности при работе с данным прибором, а также общие указания по безопасности при работе с электроприборами.

8. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКОЙ

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не заслоняйте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступать к разработке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.

9. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден или может нанести вред здоровью людей.
- Прибор должен быть использован только по назначению в соответствии с инструкцией.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор, если он упал на пол.
- Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Внимание!
Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой. В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость), ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель режима скоростей находится в положении «OFF».
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников. Перед тем, как использовать удлинитель, убедитесь, что он не поврежден.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.

- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.



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

10. ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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

11. КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Прибор
- Комплект насадок
- Инструкция пользователя
- Список сервисных центров
- Гарантийный талон

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В
Частота: ~ 50 Гц
Номинальная мощность: 250Вт
Максимальная мощность: 1800Вт
Время непрерывной работы: 3 мин.
Класс защиты - II

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

PMG 1832 – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

13. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

- Сертификат соответствия № ТС RU C-US.АГ27.В.00843 серия RU № 0237156
- Срок действия с 14.03.2016 по 13.03.2017 включительно.
- Выдан: орган по сертификации продукции ООО "Интерстандарт". Место нахождения: 125009, Российская Федерация, город Москва, Газетный переулок, дом 17, строение 3. Фактический адрес: Российская Федерация, 107241, город Москва, улица Уральская, дом 21, помещение 102-103. Телефон (495) 973-76-46, факс (495) 973-76-46, адрес электронной почты info@interstandart.com.

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



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

Дата изготовления указана на изделии.

Производитель:
TEXTON CORPORATION LLC - ООО "ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН"
1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America
1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки

Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии
ООО «ДС-Сервис» 109518, г.Москва, Волжский б-р, д.5
Телефон единой справочной службы 8 800 700 11 78

14. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мясорубка электрическая **Модели: PMG 1832**

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.
Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

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

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

В случае обнаружения неисправностей оборудования следует незамедлительно связаться с сервисным центром

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

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.

М'ясорубка електрична
Модель PMG 1832
POLARIS
Інструкція з експлуатації

Дякуємо Вам 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 прочитайте цю інструкцію, вона містить важливу інформацію щодо Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Збережіть інструкцію разом з гарантійним талоном, касовим чеком, та за можливості, картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розбіжності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Зміст

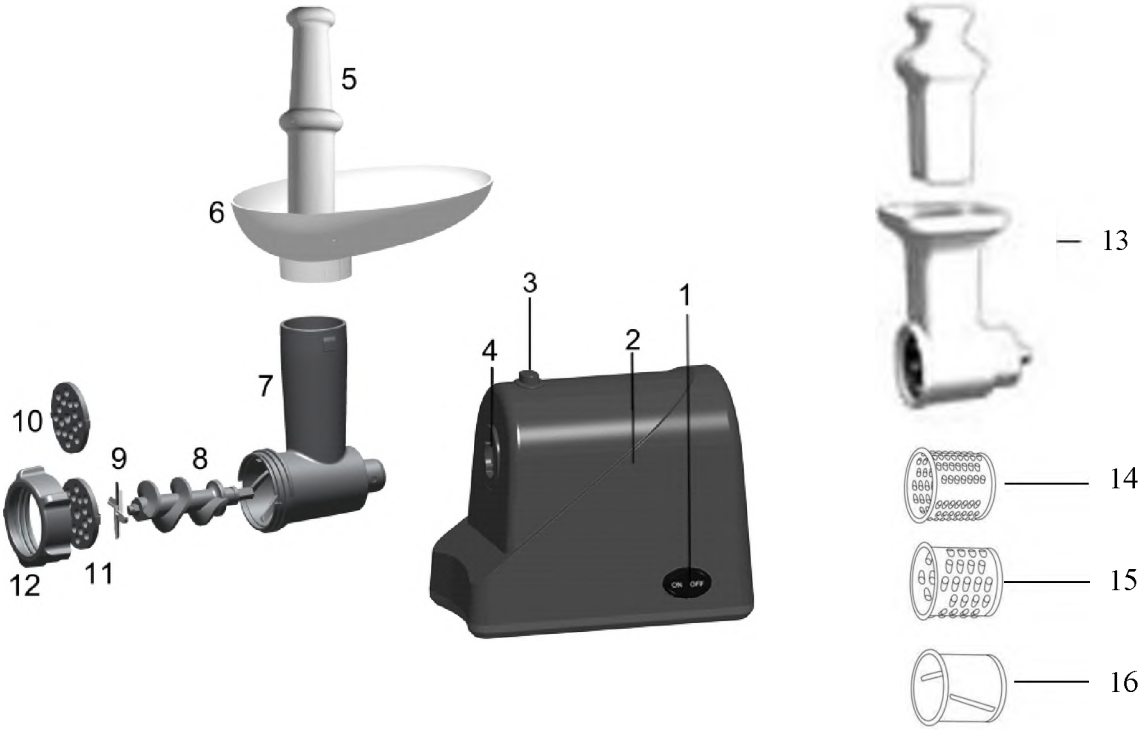
1. Сфера використання 12
2. Опис приладу 12
3. Підготовка до роботи 13
4. Порядок роботи 13
5. Чистка та догляд 16
6. Заходи безпеки при роботі з електричною м'ясорубкою 16
7. Загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою 17
8. Комплектація 18
9. Технічні характеристики 18
10. Інформація щодо сертифікації 18
11. Гарантійне зобов'язання 20

1. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад призначений для побутового і аналогічного застосування відповідно до даної інструкції.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник в результаті неправильного використання або непередбачуваного цією інструкцією.

2. ОПИС ПРИЛАДУ

М'ясорубка електрична призначена для приготування фаршу з м'яса та інших видів продуктів.



1. Кнопка «Вкл/Викл/«Реверс» (ON/O/R)
2. Корпус
3. Кнопка - фіксатор робочого блоку.
4. Місце кріплення робочого блоку
5. Штовхач.
6. З'ємний лоток для м'яса.
7. З'ємний робочий блок
8. Шнек
9. Ніж
10. Решётка 5мм.
11. Решётка 7мм
12. Кільцева гайка
13. Корпус овочерізки
14. Дрібна тертка
15. Велика тертка
16. Тертка для шаткування

3. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Розпакуйте прилад і переконаєтеся в тому, що всі його збірні одиниці не пошкоджені.
2. Перевірте комплект поставки (див. Розділ 8. «Комплектація»)
3. Перед першим використанням зніміть з корпусу м'ясорубки усі наклейки, протріть м'якою вологою тканиною, насадки промийте під струменем теплої води.

Увага!

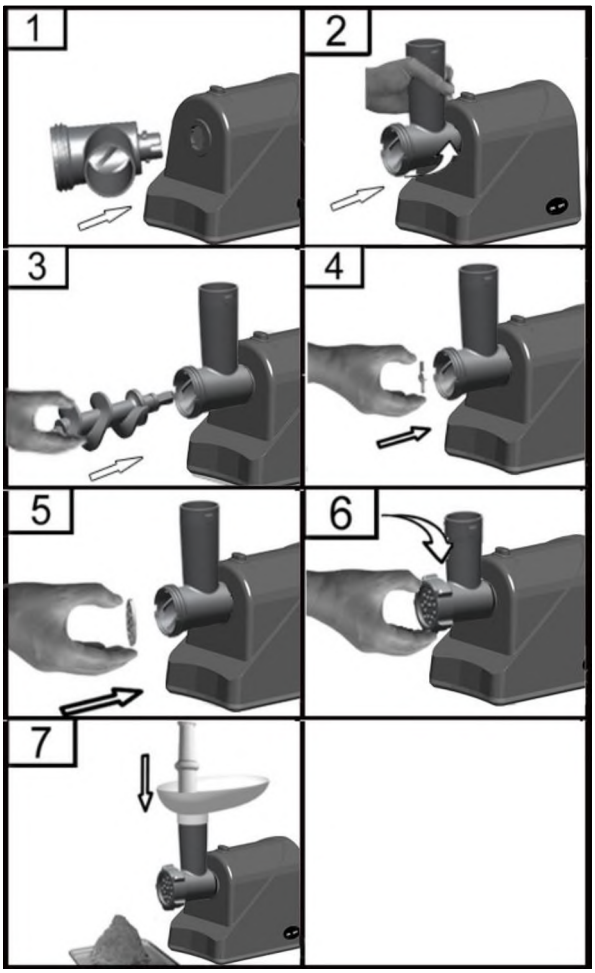
Леза ножа дуже гострі.

4. Змастіть невеликою кількістю рослинного масла робочі поверхні ножа (9) і решітки (10), (11).

4. ПОРЯДОК РОБОТИ

Перед збиранням м'ясорубки для уникнення травми переконайтеся, що прилад відключений від мережі.

1. Зберіть м'ясорубку



- Натиснувши на кнопку - фіксатор робочого блоку (3) и утримуючи корпус м'ясорубки (2) встановіть знімний робочий блок (7) у гніздо на корпусі (4) (Рис.1).
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, поки не почуєте клацання (Рис.2).
- Вставте шнек (8) в знімний робочий блок (7) і повертайте його до тих пір, поки шнек не встане на місце. Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде прокручуватися. (Рис. 3)
- Одягніть на шнек (8) хрестоподібний ніж (9) ріжучої кромкою назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме (Рис. 4).
- Слідом за ножем (9) надягніть на шнек (8) решітку потрібного розміру (10), (11) (Рис. 5). Переконайтеся, що виступи на камері збігаються з пазами решітки.
- Встановіть і закрутіть кільцеву гайку (12), не перетягуючи її (Рис. 6)
- Встановіть знімний лоток (6) на завантажувальну горловину з'ємного робочого блоку (7) і закріпіть його.
- Поставте м'ясорубку на рівну тверду чисту поверхню.

2. Підготуйте м'ясо для рубки. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2х2 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку (7).
   Увага! Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
3. Покладіть шматки м'яса на лоток (6).
4. Поставте під м'ясорубку посуд для фаршу.
5. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач «Вкл / Викл /«Реверс» (1) у положення «ON».
6. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи. Для приготування деяких страв м'ясо можна прокручувати кілька разів.
7. Для проштовхування м'яса використовуйте тільки штовхач (5) (рис. 7).
   Увага!
   Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками або сторонніми предметами.
8. Не переробляйте в м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. В м'ясорубці вони не перемелюються. Сухофрукти і коріння попередньо розмочуйте.

НЕ закривайте вентиляційний отвір на корпусі приладу під час роботи і не ставте його на м'яку поверхню, це може привести до перегріву мотора.

9. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, перевівши перемикач (1) у положення «О» («Викл») і від'єднайте його від електромережі.

Увага!
Час безперервної роботи не повинен перевищувати 3 хвилини. Після кожних 3 хвилин роботи необхідна перерва 10 хвилин для охолодження електродвигуна.

Увага!
Якщо м'ясорубка не працює, перевірте правильність підключення до мережі.

Якщо м'ясорубка засмітилася

a. Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло, негайно вимкніть її, і, не відключаючи від електромережі, включите функцію зворотного ходу, перевівши перемикач (1) у положення «R» («Реверс»).

Увага!
Перед тим як включити функцію зворотного ходу, дочекайтеся повної зупинки мотора. Включення функції РЕВЕРС під час роботи приладу може привести до виникнення сильного шуму, вібрації і появі електричних іскор усередині приладу.

b. Шнек буде обертатися в зворотному напрямку, очищаючись від жил, що ускладнюють роботу м'ясорубки. Після усунення засмічення можна продовжити роботу.

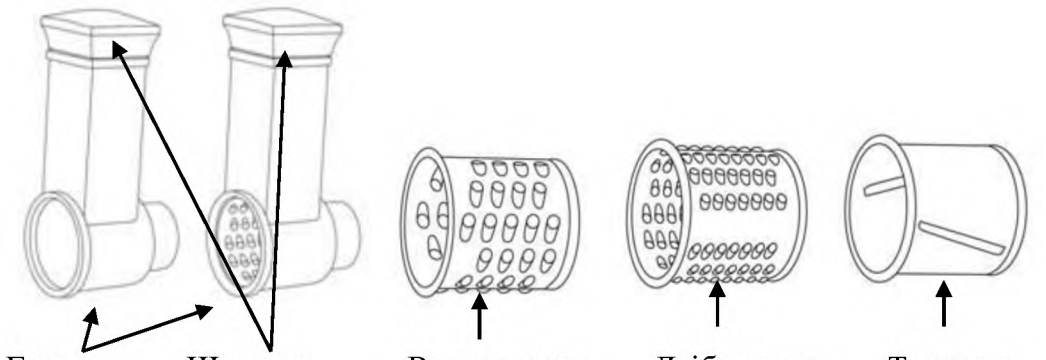
c. Якщо ця функція не допоможе, відключіть прилад від мережі, розберіть робочий блок і прочистите його вручну.

Увага!
Не перевантажуйте м'ясорубку продуктами для уникнення засмічень.

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

Шаткування

Шатківниця використовується, як додаткове пристосування для подрібнення харчових продуктів.



Велика та дрібна тертки призначені для подрібнення сиру, моркви, селери, вареного червоного буряка і т.п.
Тертка для шаткування призначена для нарізання овочів шматочками.

- Складіть робочу головку шатківниці *(13)* так само, як робочу головку м'ясорубки.
- Виберіть необхідну Вам тертку *(14,15,16)* та встановіть у головку.
- Великі куски продуктів поріжте на більш дрібні кусочки.
- Підключіть м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, перевівши перемикач «Вкл / Викл /«Реверс»(1) у положення «ON»..
- Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач. Ніколи не проштовхуйте продукти руками.

5. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть прилад. Переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад від мережі.
- 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 і склади на основі сильних лугів.
- Не вживайте абразивні речовини, ті що містять хлор і органічні розчинники.
- Протріть всі частини м'ясорубки сухою тканиною.
- Чисті і висушені ніж і решітки протріть серветкою, просоченою рослинною олією.

Увага!

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

- Зберіть прилад і помістіть для зберігання в сухе місце.
- Перевозьте прилад тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте прилад в місцях, недоступних для дітей і людей з обмеженими можливостями.

Якість, швидкість роботи і довговічність м'ясорубки великою мірою залежать від заточки робочих ножів і решіток. Тому слід періодично перевіряти їх гостроту і вчасно коригувати її, наприклад, звернувшись в спеціалізовану майстерню або сервісний центр. Ні в якому разі не використовуйте решітки і ножі з пошкодженою робочою кромкою, вкриті корозією або забруднені. Не використовуйте аксесуари, що не входять в комплект поставки приладу і не дозволені до застосування виробником.

Щоб уникнути ризик пожежі, ураження електричним струмом або травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, виконуйте основні запобіжні заходи при роботі з даним приладом, а також загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою.

6. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ М'ЯСОРУБКОЮ

- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів: м'яса без кісток, овочів і фруктів без кісточок. Ніколи не перемелюйте кістки та інші тверді продукти, такі як горіхи і насіння в шкаралупі. Коріння перед перемелюванням потрібно порізати невеликими шматками і замочити у воді не щонайменше на 10 годин.
- Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Будьте обережні при видаленні ножів під час чищення.
- Не торкайтеся до рухомих частин приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед очищенням, або якщо він не використовується.
- Ніколи не проштовхуйте продукти руками або сторонніми предметами. Використовуйте тільки штовхач.
- Для уникнення травм, не допускайте, щоб довге волосся, шарф, краватка чи інші предмети звисали над лотком, решіткою, насадками, корпусом м'ясорубки.
- Не дозволяйте використовувати прилад без нагляду дітям і людям з обмеженими фізичними можливостями.
- Ніколи не використовуйте несправний прилад.
- Використовуйте м'ясорубку тільки з оригінальним приладдям. Застосування аксесуарів, що не входять в комплект поставки приладу, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.

- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Безперервне використання м'ясорубки повинне тривати не більше 3 хвилин з наступною 10-ти хвилинною перервою для охолодження мотора.
- Під час роботи м'ясорубки не затуляйте вентиляційні отвори в корпусі і не встановлюйте м'ясорубку на м'якій поверхні.
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Перш ніж приступати до розборки приладу після закінчення роботи переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі і двигун повністю зупинився.
- При перенесенні приладу необхідно тримати його двома руками. Не намагайтеся переносити прилад, утримуючи його за з'ємний лоток або з'ємний робочий блок.
- Не пересувайте працюючу м'ясорубку.
- Не знімайте і не встановлюйте завантажувальний лоток під час роботи м'ясорубки.
- Чистку м'ясорубки проводьте після кожного використання.

7. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПОБУТОВОЮ ТЕХНІКОЮ

- Прилад призначений виключно для використання в побуті. Тривале використання приладу в комерційних цілях може привести до його перевантаження, в результаті чого він може бути пошкоджений або може нанести шкоду здоров'ю людей.
- Прилад необхідно використовувати тільки за призначенням відповідно до інструкції.
- Щоразу перед включенням приладу огляньте його. При наявності ушкоджень приладу або мережевого шнура ні в якому разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу.
- Не використовуйте прилад, якщо ви не впевнені в його працездатності.
- Цей прилад не призначено для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення, або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання даного приладу особою, яка відповідає за їх безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Увага!
Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, заповнених водою. В разі падіння приладу у воду, негайно вимкніть його з мережі. При цьому ні в якому разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад повинен бути перевірений кваліфікованим фахівцем.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Оберігайте прилад від спеки, прямих сонячних променів, вологи (ні в якому разі не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину), ударів об гострі кути. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу відразу відключіть його від мережі.
- Включайте прилад завжди в джерело змінного струму (~). Перед включенням переконайтеся, що параметри мережі відповідають тим, що задані в описі приладу.
- **Будь-яке помилкове включення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- По закінченні експлуатації, при установці або знятті приналежностей, чищенні або поломці приладу завжди відключайте його від мережі.
- Перед включенням приладу в мережу переконайтеся, що перемикач режиму швидкостей знаходиться в положенні «OFF».

- Не допускайте перевантаження мережі, яка може привести до нещасних випадків і пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту ж електричну розетку інші прилади з використанням перехідників. Перед тим, як використовувати подовжувач, переконайтеся, що він не пошкоджений.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При відключенні приладу від мережі, тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого проводу при включенні або відключенні приладу від мережі щоб уникнути удару електричним струмом.
- Після використання ніколи не накручуйте шнур електроживлення на прилад, оскільки з часом це може привести до злому шнура. Завжди гладко розправляйте провід на час зберігання.
- Заміну шнура можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці - співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати і ремонтувати прилад самостійно для збереження дії гарантії на прилад і щоб уникнути технічних проблем. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть бути використані тільки оригінальні запасні частини.

Увага! Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його в пункт прийому для повторної переробки. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

8. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Прилад
- Комплект насадок
- Інструкція користувача
- Список сервісних центрів
- Гарантійний талон

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В
Частота: ~ 50 Гц
Номінальна потужність: 250Вт
Максимальна потужність: 1800Вт
Час безперервної роботи: 3 хв.
Клас захисту - II

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розбіжності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.
PMG 1832 – м'ясорубка електрична побутова торговельної марки Polaris.

10. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО СЕРТИФІКАЦІЇ

Розрахунковий термін служби виробу: 3 роки
Гарантійний термін: 1 рік з дня покупки
Дата виготовлення вказана на виробі.

Виробник:
TEXTON CORPORATION LLC - ТОВ "ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН"
1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America
1313 Н. Маркет Стріт, Приміщення 5100, Вілмінгтон, Штат Делавер 19801, Сполучені Штати Америки

www.panatex.com.ua

11. ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: М'ясорубка електрична **Моделі: PMG 1832**

Ця гарантія надається виробником як додаток до прав споживача, встановлених чинним законодавством Російської Федерації і жодним чином не обмежує їх.
Ця гарантія діє протягом 12 місяців з дати придбання виробу і забезпечує гарантійне обслуговування виробу у випадку виявлення дефектів, пов'язаних із матеріалами та роботою. У цьому випадку споживач має право, серед іншого, на безкоштовний ремонт виробу. Ця гарантія дійсна при дотриманні наступних умов:

1. Гарантійне зобов'язання поширюється на всі моделі, що випускаються компанією «Texton Corporation LLC» у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен бути придбаний винятково для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися в суворій відповідності до інструкції з експлуатації, з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Обов'язки виробника за цією гарантією виконуються продавцями - вповноваженими дилерами виробника й офіційними центрами обслуговування (сервісу). Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані в продавців, які не уповноважені виробником. Вони самостійно відповідають перед споживачем відповідно до російського законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти виробу, що виникли в результаті наступних дій:
    - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їх життєдіяльності всередину виробу;
    - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням правил і вимог техніки безпеки;
    - Зносу деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання;
    - Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами*;
5. Ця гарантія дійсна, якщо пред'явлена разом із оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, в якому виявлено дефекти.
6. Ця гарантія дійсна тільки для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, які використовуються для комерційних, промислових або професійних цілей.

З усіх питань гарантійного обслуговування виробів POLARIS звертайтеся до Вашого місцевого офіційного продавця POLARIS.

*Адреси авторизованих центрів обслуговування на сайті Компанії: www.polar.ru

Инструкция по эксплуатации к мясорубке Polaris PMG 1832. Руководство по эксплуатации, документация для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua. Для Вас инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, сервис мануал, рецепты для мультиварок, книги, мануал, журналы, скачать, бесплатно без смс.