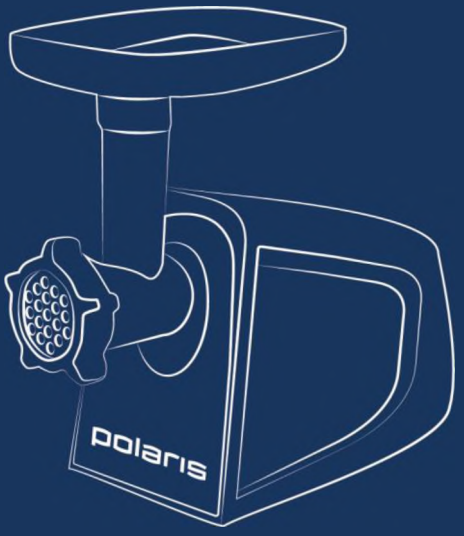
polaris

since 1995



PMG 2292AL Silent

Руководство по эксплуатации / Гарантия

Manual instruction / Guarantee

Мясорубка электрическая
Модель PMG 2292AL Silent
POLARIS
Руководство 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 данное руководство, оно содержит важную информацию по Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

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

Оглавление

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

1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

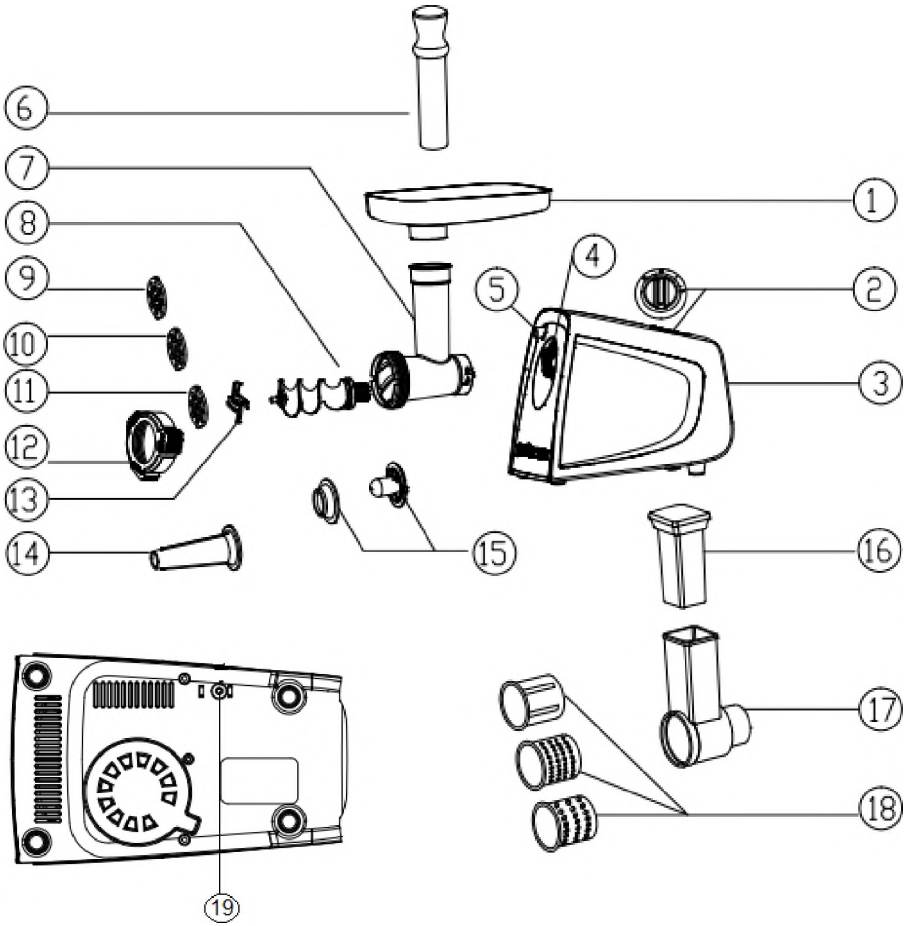
Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель PMG 2292AL Silent.

- 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. Съёмный лоток для мяса
2. Переключатель «Выкл/Скорость I/Скорость II/ Реверс» (O/I/II/R)
3. Корпус
4. Место крепления рабочего блока
5. Кнопка-фиксатор рабочего блока
6. Толкатель
7. Съемный рабочий блок
8. Шнек
9. Решётка 3мм.
10. Решётка 5мм.
11. Решётка 8мм
12. Кольцевая гайка
13. Нож
14. Насадка для приготовления колбас
15. Адаптер и насадка для кеббе
16. Толкатель овощерезки
17. Корпус овощерезки
18. Терка для шинкования, мелкая терка, крупная терка
19. Кнопка предохранителя защиты от перегрузки

3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1.Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
2.Проверьте комплект поставки (см. раздел 16. «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 (13) и решёток (9,10,11).

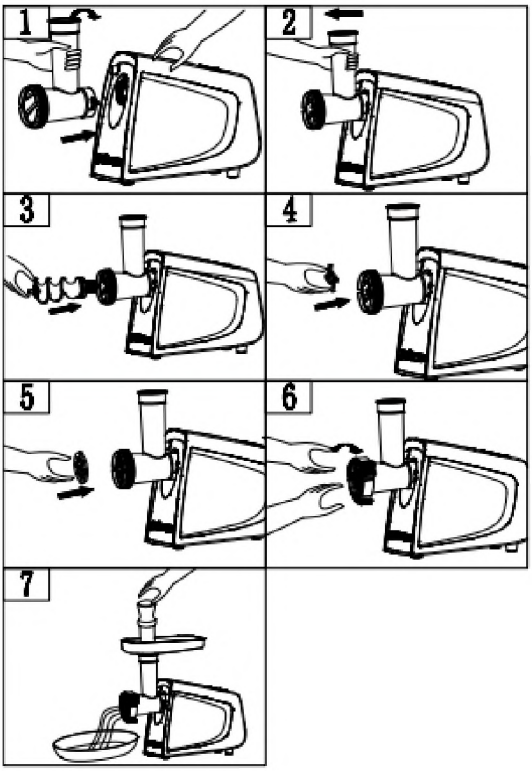
4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Соберите мясорубку

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

- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный рабочий блок (7) в гнездо на корпусе (4).
- Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока (5), зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки.
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7)
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (13) режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.
- Вслед за ножом (13) наденьте на шнек (8) решетку нужного размера (9,10,11). Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку (12), не перетягивая её.

- Установите съёмный лоток (1) 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 2х2х6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока (7).
   Внимание! Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
3. Положите куски мяса на лоток (1).
4. Поставьте под мясорубку посуду для фарша.
5. Подключите мясорубку к электросети. При этом загорится подсветка панели переключателя.
6. Включите её, переведя переключатель (2) («O/I/II/R») в положение I или II.
7. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
8. Для проталкивания мяса используйте только толкатель (6).
   Внимание!
   Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.
9. 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.

10. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель (2) («O/I/II/R») в положение O, и отключите его от электросети.
    Внимание! Если прибор не используется более 1 мин подсветка переключателя начинает мигать, напоминая о необходимости отключения 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

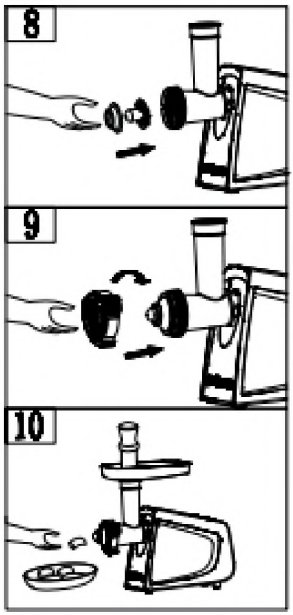
Мясорубка PMG 2292AL Silent оборудована функция «Автореверс».

При перегрузке двигателя во время работы из-за наматывания остатков мяса на вал и нож мясорубки включается функция реверса автоматически на время нескольких секунд, что позволяет освободить механизм от блокирующих остатков. Если включение Автореверса происходит периодически, необходимо выключить мясорубку и очистить вал, нож и сетку от остатков мяса.

Функцию «Реверс» также можно включить принудительно переводом переключателя (2) («О/I/II/R») в положение R.
Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.
Внимание!
Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.
Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.

Внимание!
Мясорубка PMG 2292AL Silent оборудована автоматической системой защиты двигателя от перегрузки.
Если при работе сработала функция автоматического отключения при перегрузке, выключите прибор из сети и дайте ему полностью остыть.
Нажмите синюю кнопку предохранителя защиты от перегрузки (19), расположенную на дне корпуса прибора.
Также разберите рабочую голову и прочистите шнек от остатков продуктов.
Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, переведя переключатель положение Вкл(I/II).

Использование насадок



Приготовление кебе

Кеббе – это традиционное арабское блюдо, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

Ингредиенты для начинки: баранина – 100 г, оливковое масло – 1,5 ст.л., измельченный лук – 1,5 ст.л., мука 1,5 ст.л, соль и специи по вкусу.

- Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.
- Обжарьте лук и добавьте к нему пропущенное через мясорубку мясо, соль, специи и муку.

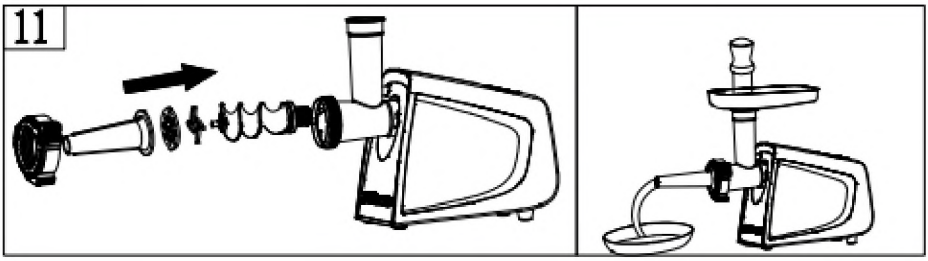
Ингредиенты для оболочки: постное мясо – 450 г, мука 150-200 г, измельченный мускатный орех – 1 шт., соль, перец, специи – по вкусу.

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза
2. Смешайте все ингредиенты в емкости
3. Установите шнек (8) в съёмный рабочий блок (7),
4. На шнек установите насадку для кеббе и фиксирующее кольцо (15). Убедитесь, что выступ *на кайме совпадает с пазами* насадок.
5. Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (12)
   Внимание! Установка ножа (13) не производится! Не затягивайте туго гайку (12)!

6. Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель (6), отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
7. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
8. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.

Приготовление колбас и сосисок

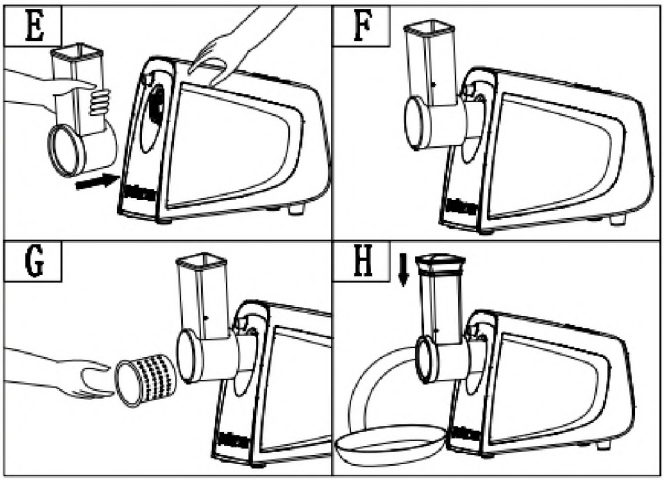
Приготовьте колбасный фарш.
Установите шнек (8) в съёмный рабочий блок (7), установите на шнек нож (13), решетку (9/10/11). Затем установите насадку для приготовления сосисок и колбас (14) и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (12).
Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.
Для подачи готового фарша используйте толкатель (6), по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



Резка и шинковка овощей и фруктов.

Насадка-овощерезка 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.

- Установите насадку-овощерезку (17) также, как рабочую голову мясорубки.
- Выберите нужную вам терку (18) и установите внутрь корпуса овощерезки, совместив фигурное отверстие в основании терки со шлицами ведущего вала овощерезки.
- Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её. Переключатель в положение (I/II).
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки (16). 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.
- Перевозите прибор только в заводской упаковке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

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℃ и не выше плюс 40℃ с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

7. РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

8. 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.»

9. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электросеть мясорубка не работает	Неисправна розетка	Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
При работе мясорубка внезапно отключилась	Сработала функция автоматического отключения при перегрузки.	Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 60 мин. Нажмите синюю кнопку предохранителя защиты от перегрузки RESET, расположенную на дне корпуса прибора. Также разберите рабочую голову и прочистите шнек от остатков продуктов. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, переведя переключатель положение Вкл(I/II).
Во время работы мясорубка засорилась	Продукты нарезаны слишком крупно. Мясо слишком жилистое	Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
Во время работы появился посторонний	Прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями

запах	У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя	Запах пропадает по мере использования прибора.

Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

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.

10. 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 3 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 разборке 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.

11. 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.

12. КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Прибор
- Комплект насадок
- Инструкция пользователя
- Гарантийный талон

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В
Частота: ~ 50 Гц
Номинальная мощность: 200 Вт
Максимальная мощность: 2200 Вт
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 2292AL Silent – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

14. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.
Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



Срок службы изделия: 5 лет
Срок гарантии: 60 месяца
Дата изготовления указана на изделии.

Изготовитель:
POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД

Блок 1801, 18/F, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

Импортер и Уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза :
ООО "Поларис Инт", 105005, г.Москва, 2-ая Бауманская ул., д.7, стр.5, ком.26
Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

Произведено в Китае.

15. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Мясорубка электрическая **Модель: PMG 2292AL Silent**

Настоящая гарантия действует в течение 60 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов, в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации и соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
   - 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 требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
   - Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
   - Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и тёмных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
   - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
   - Ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
   - Повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Внимание!! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущерб имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polar.ru

Для подтверждения даты приобретения изделия при гарантийном ремонте или предъявления иных предусмотренных законом требований просим Вас сохранять документы о покупке.

Таковыми документами могут являться заполненный гарантийный талон POLARIS, , кассовый чек или квитанция Продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

При не предоставлении документа, подтверждающего дату приобретения изделия, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия.

Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке, находящейся на задней стенке изделия

М'ясорубка електрична
Модель PMG 2292AL Silent
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 15
2. Опис приладу 15
3. Підготовка до роботи 17
4. Порядок роботи 17
5. Чистка та догляд 20
6. Транспортування і зберігання 21
7. Вимоги щодо утилізації 21
8. Пошук та усунення несправностей 21
9. Заходи безпеки при роботі з електричною м'ясорубкою 22
10. Загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою..... 23
11. Комплектація 24
12. Технічні характеристики 24
13. Інформація щодо сертифікації 25
14. Гарантійне зобов'язання 25

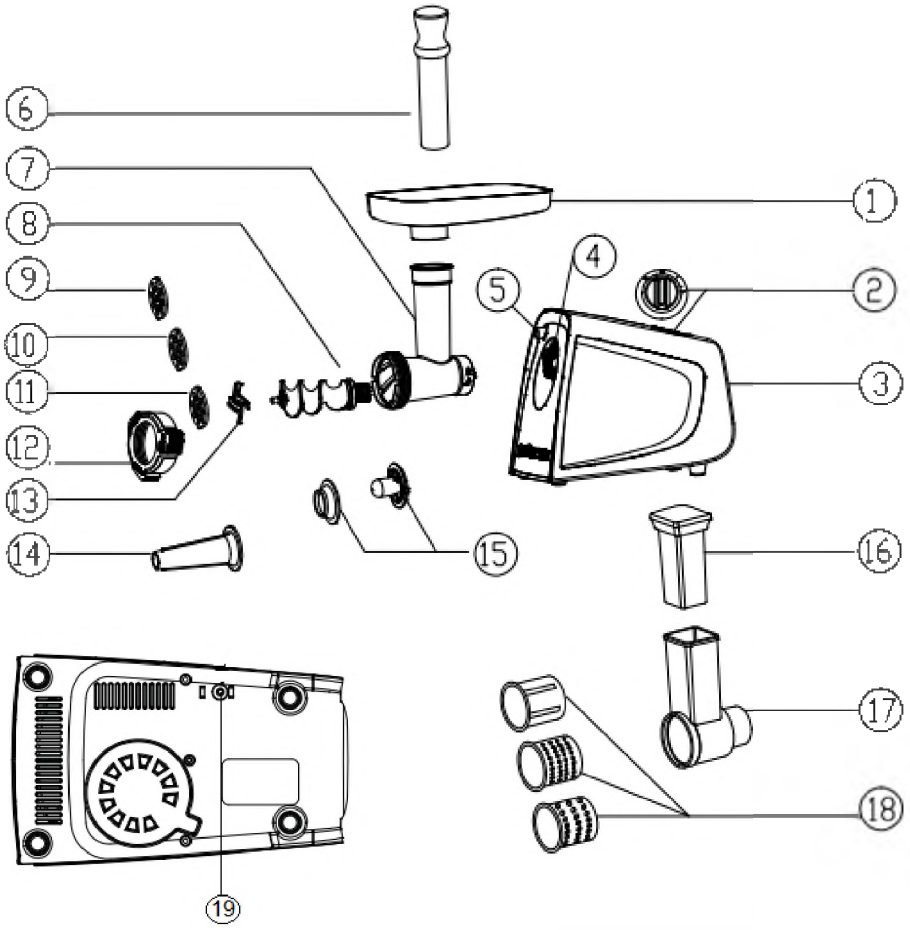
1. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

Ця інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами експлуатації та зберігання м’ясорубки POLARIS, модель PMG 2292AL Silent.

- Прилад призначений для побутового та аналогічного використання відповідно до цієї інструкції.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або не передбаченого цією інструкцією використання.

2. ОПИС ПРИЛАДУ

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



1. Знімний лоток для м'яса
2. Перемикач «Вимк/Швидкість I/Швидкість II/ Реверс» (O/I/II/R)
3. Корпус
4. Місце кріплення робочого блоку
5. Кнопка-фіксатор робочого блоку
6. Штовхач
7. Знімний робочий блок
8. Шнек
9. Решітка 3мм.
10. Решітка 5мм.
11. Решітка 8мм
12. Кільцева гайка
13. Ніж
14. Насадка для приготування ковбас
15. Адаптер та насадка для кеббе
16. Штовхач овочерізки
17. Корпус овочерізки
18. Тертка для шинкування, дрібна тертка, крупна тертка
19. Кнопка запобіжника для захисту від перевантаження

3. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Розпакуйте прилад та переконайтеся у тому, що усі складові одиниці не пошкоджені.
2. Перевірте комплект поставки (див. розділ 16. «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.

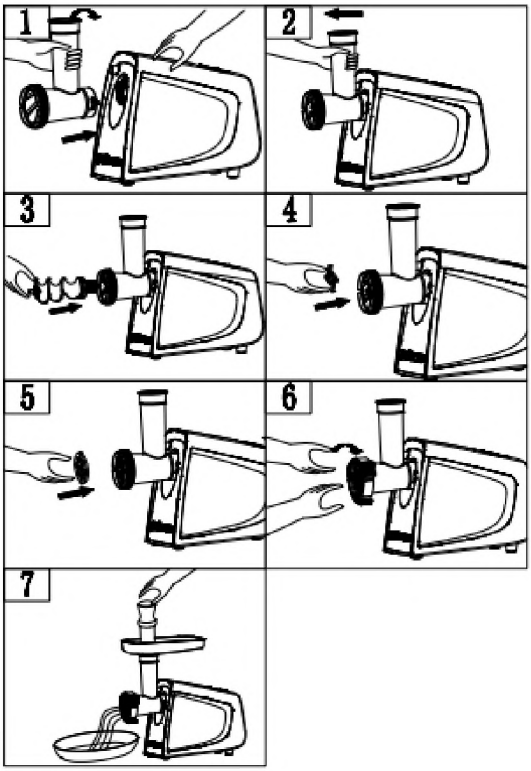
4. Змастіть невеликою кількістю рослинної олії робочі поверхні ножа (13) та решіток (9, 10, 11).

4. ПОРЯДОК РОБОТИ

Перед складанням м'ясорубки задля уникнення травми переконайтеся, що прилад відключений від мережі.

1. Складіть м'ясорубку

- Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний робочий блок (7) у гніздо на корпусі (4).
- Натиснувши кнопку-фіксатор робочого блока (5), зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки.
- Вставте шнек (8) у знімний робочий блок (7)
- Одягніть на шнек (8) хрестоподібний ніж (13) ріжучою кромкою назовні, інакше м'ясорубка не буде працювати.
- Услід за ножем (13) одягніть на шнек (8) решітку потрібного розміру (9, 10, 11). Переконайтеся, що виступ на каймі співпадає з пазами решітки.
- Встановіть та закрутіть кільцеву гайку (12), не перетягуючи її.
- Встановіть знімний лоток (1) на завантажувальну горловину знімного робочого блока (7) та закріпіть його.
- Поставте м'ясорубку на рівну тверду чисту поверхню.



2. Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2 х 2 х 6 см), щоб вони вільно проходили у горловину робочого блоку (7).

Увага! Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

3. Покладіть шматки м'яса на лоток (1).
4. Поставте під м'ясорубку посуд для фаршу.

5. Підключіть м'ясорубку до електромережі. При цьому спалахне підсвічування на панелі перемикача.
6. Увімкніть її, перевівши перемикач (2) («O/I/II/R») у положення I або II.
7. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, постійно підштовхуючи. Для приготування деяких страв м'ясо можна прокручувати кілька разів.
8. Для проштовхування м'яса використовуйте лише штовхач (6).
   Увага! Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками чи сторонніми предметами.
9. Не переробляйте у м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. У м'ясорубці вони не перемелюються. Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.

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

10. Після закінчення роботи вимкніть прилад, перевівши перемикач (2) («O/I/II/R») у положення O, та відключіть його від електромережі.
    Увага! Якщо прилад не використовується більше 1 хвилини, підсвічування перемикача починає блимати, нагадуючи про необхідність відключення його від електромережі.

    Увага! Час безперервної роботи не має перевищувати 3 хвилини. Через кожних 3 хвилини роботи необхідно робити перерву на 10 хвилин, щоб двигун охолодився.

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

Якщо м'ясорубка засмітилась

М'ясорубка PMG 2292AL Silent оснащена функцією «Автореверс».
При перевантаженні двигуна під час роботи через намотування залишків м'яса на вал та ніж м'ясорубки автоматично вмикається функція реверсу на кілька секунд, що дозволяє звільнити механізм від залишків, що його блокують. Якщо увімкнення автореверсу відбувається періодично, необхідно вимкнути м'ясорубку та почистити вал, ніж та сітку після залишків м'яса.

Функцію «Реверс» також можна увімкнути примусово переводом перемикача (2) («O/I/II/R») у положення R.
Шнек буде обертатися у зворотному напрямку, очищуючись від жил, що утруднюють роботу м'ясорубки. Після усунення засмічення можна продовжувати роботу.
Якщо ця функція не допоможе, відключіть прилад від мережі, розберіть робочий блок и прочистіть його вручну.

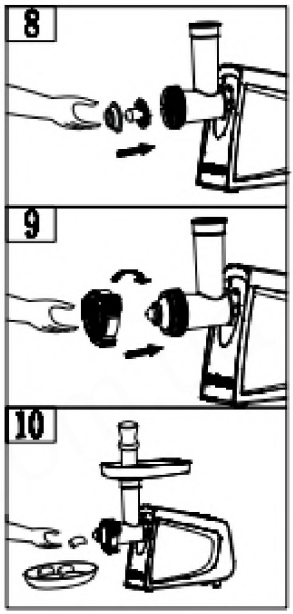
Увага!
Не перевантажуйте м'ясорубку продуктами, щоб уникнути засмічень.
Щоб уникнути заїдання механізму м'ясорубки, не тисніть сильно на штовхач.

Увага!
М'ясорубка PMG 2292AL Silent оснащена автоматичною системою захисту двигуна від перевантаження.
Якщо під час роботи спрацювала функція автоматичного відключення при перевантаженні, вимкніть прилад з мережі та дайте йому повністю охолонути.
Натисніть синю кнопку запобіжника для захисту від перевантаження (19), розміщену на дні корпусу приладу.
Також розберіть робочу голову та прочистіть шнек від залишків продуктів.

Підключіть прилад до мережі та знову увімкніть м'ясорубку, перевівши перемикач у положення Увімк (I/II).

Використання насадок

Насадка «кеббе»



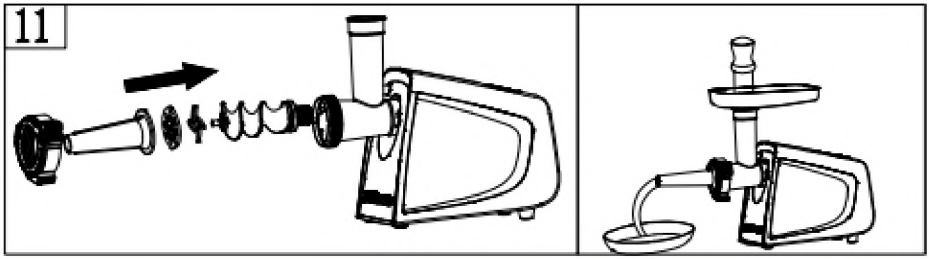
Кеббе – *це традиційна арабська страва, яка представляє собою трубочки з м'яса, котрі фаршируються та обсмажуються.*
Інгредієнти для начинки:
баранина – 100 г,
оливкова олія – 1,5 ст.л.,
подрібнена цибуля – 1,5 ст.л.,
*борошно*1,5 ст.л, *сіль і спеції на смак.*
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.
Обсмажте цибулю та додайте до неї подрібнене в м'ясорубці м'ясо, сіль, спеції та борошно.
Інгредієнти для зовнішнього шару: пісне м'ясо – 450 г, *борошно* 150-200 г, *подрібнений* мускатний горіх – 1 шт., *сіль, перець, спеції – на смак.*
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 *рази*

Змішайте все інгредієнти в *мисці*
Встановіть шнек (8) у знімний робочий блок (7),
На шнек встановіть насадку для кеббе *та фіксувальне кільце* (15) (Рис. 8). Переконайтеся, *що виступи на шнеку співпадають із* пазами насадок.
Зафіксуйте складання *кільцевою гайкою* (12) (Рис. 9)

Увага!
Ніж (13) не *встановлюється*! *Сильно не затягуйте гайку* (12).
Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для зовнішнього шару. Для подачі використовуйте штовхач (6), *відрізайте готові трубочки необхідної довжини* (Рис. 10).
Візьміть трубочку, защепіть один кінець і наповніть її начинкою, потім защепіть другий кінець трубочки.
Обсмажте кеббе в гарячій олії.

Насадка для приготування ковбас і сосисок
Приготуйте ковбасний фарш.
Встановіть шнек (8) у знімний робочий блок (7), надіньте на шнек ніж (13), нержавіючу решітку (9/10/11), насадку для приготування сосисок і ковбас (14) і *зафіксуйте* складання *кільцевою гайкою* (12) (Рис. 11).
Увага!
Сильно не затягуйте гайку 12.

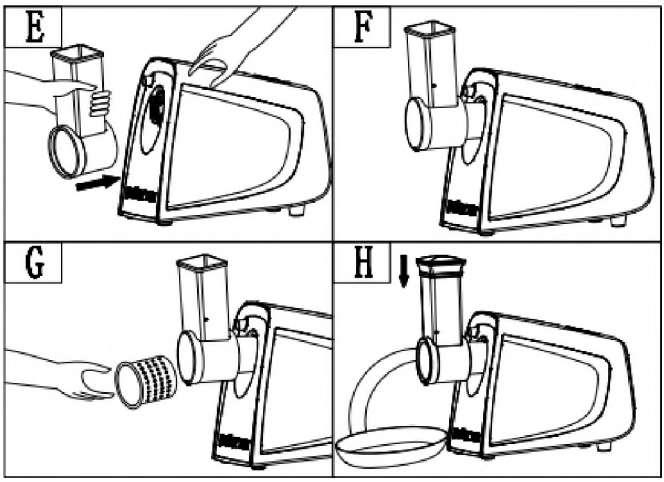
Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо потримавши її у теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (14) та зав'яжіть на її кінці вузол.
Для подачі готового фаршу *використовуйте штовхач*, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки, по мірі її висихання змочуйте водою.



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 *(17)* так само, як робочу головку м'ясорубки.
- Виберіть необхідну Вам тертку *(18)* та встановіть у головку.
- Великі куски продуктів поріжте на більш дрібні кусочки.
- Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та ввімкніть її, натиснувши кнопку «I/II».
- 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.

6. ТРАНСПОРТУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Транспортування приладів здійснюється всіма видами транспорту в критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного 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.
Під час транспортування приладів, вони не повинні потрапляти під безпосередній вплив атмосферних осадів і агресивних середовищ.
Прилади слід зберігати в закритому сухому та чистому приміщенні при температурі повітря не нижче плюс 5°С і не вище плюс 40°С та відносній вологості не вище 70% за відсутності навколо пилу, парів кислот та інших речовин, що негативно впливають на матеріали з яких виготовлено прилади.

7. ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються під час утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору для подальшої утилізації в установленому порядку та відповідно до чинних вимог і норм галузевої нормативної документації, в тому числі відповідно до СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гігієнічні вимоги щодо розміщення і знешкодження відходів виробництва та споживання.»

8. ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
При під'єднані до електромережі м'ясорубка не працює	Несправна мережева розетка	Перевірте напругу в розетці, під'єнавши до неї інший прилад
	Пошкоджений шнур електроживлення	Усунення несправності повинно здійснювати тільки спеціалістами

		ремонтних майстерень
Під час роботи м'ясорубка вимкнувся	Перегрів. Спрацювала функція автоматичного вимкнення	Від'єднайте м'ясорубку від розетки та дайте їй повністю протягом 60 хв. Натисніть червону кнопку запобіжника захисту від перевантаження RESET, розташованої на дні корпусу приладу. Також розберіть робочу голову і прочистіть шнек від залишків продуктів. Підключіть прилад до мережі і знову увімкніть м'ясорубку, перевівши перемикач положення Вкл(I/П).
Під час подрібнення продуктів відчувається сильна вібрація приладу	Продукти нарізані надто великими кусками	Наріжте продукти дрібнішими кусочками
Під час роботи відчувається сторонній запах	Прилад перегрівся	Зменште час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між увімкненнями
	Прилад новий, джерелом запаху може бути захисне покриття	Здійсніть ретельне чищення приладу

Увага! Якщо з допомогою описаних кроків ви не можете усунути проблему, зверніться, будь ласка, в авторизований центр POLARIS.

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.

9. 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.

10. 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.

11. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Прилад
- Комплект насадок
- Інструкція користувача
- Гарантійний талон

12. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В
Частота: ~ 50 Гц
Номінальна потужність: 200Вт
Максимальна потужність: 2200Вт
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 2292AL Silent – м'ясорубка електрична побутова торговельної марки Polaris.

13. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО СЕРТИФІКАЦІЇ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України.



Строк служби виробу: 5 роки
Строк гарантії: 60 місяців

Дата виготовлення вказана на виробі.

Правила реалізації не встановлені.

Виробник:
POLARIS CORPORATION LIMITED
Address: Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

14. ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: М'ясорубка електрична **Моделі: PMG 2292AL Silent**

Ця гарантія діє протягом 60 місяців від підтвердженої дати придбання виробу та передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодаства України.
Ця гарантія діє у разі дотримання таких умов:

1. Гарантійне зобов'язання розповсюджується на усі моделі, які випускаються під торговою маркою POLARIS та придбані в уповноважених виробником продавців, у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен використовуватися у строгій відповідності до інструкції з експлуатації та з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Ця гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли після передачі товару споживачу внаслідок:
   - Хімічного, механічного та іншого впливу, попадання 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 та вимог техніки безпеки;
   - Використання приладу з метою, для якої він не призначений;
   - Нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, у

тому числі поява райдужних та темних плям, а також корозії на металі у місцях пошкодження поверхні та непокритих ділянках металу;

- Зношування деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим строком використання;
- Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами*;
- Пошкоджень виробу при транспортуванні, некоректному його використанні, а також у зв'язку з не передбаченими конструкцією виробу модифікаціями чи самостійним ремонтом.

4. Виробник не несе гарантійні зобов'язання, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, або дані в ній витерті або виправлені.
5. Ця гарантія діє лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, та не розповсюджується на вироби, котрі використовуються з комерційною, промисловою та професійною метою.

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

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

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише Авторизовані сервісні центри POLARIS.

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

Для підтвердження дати придбання виробу при гарантійному ремонті 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 документу, що підтверджує дату придбання виробу, строк гарантії вираховується з дати виготовлення виробу.

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

Инструкция по эксплуатации к мясорубке Polaris PMG 2292AL. 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.