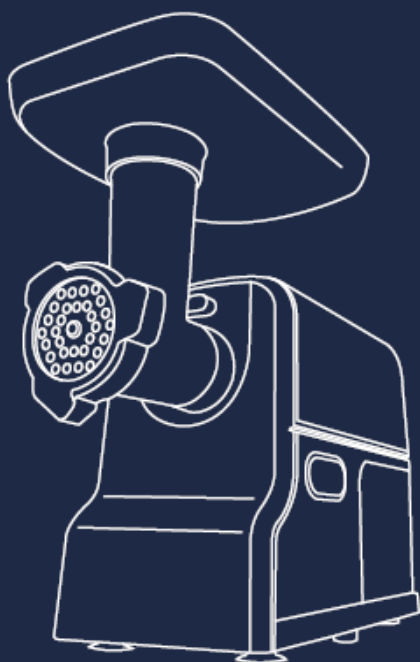


# polaris

since 1995

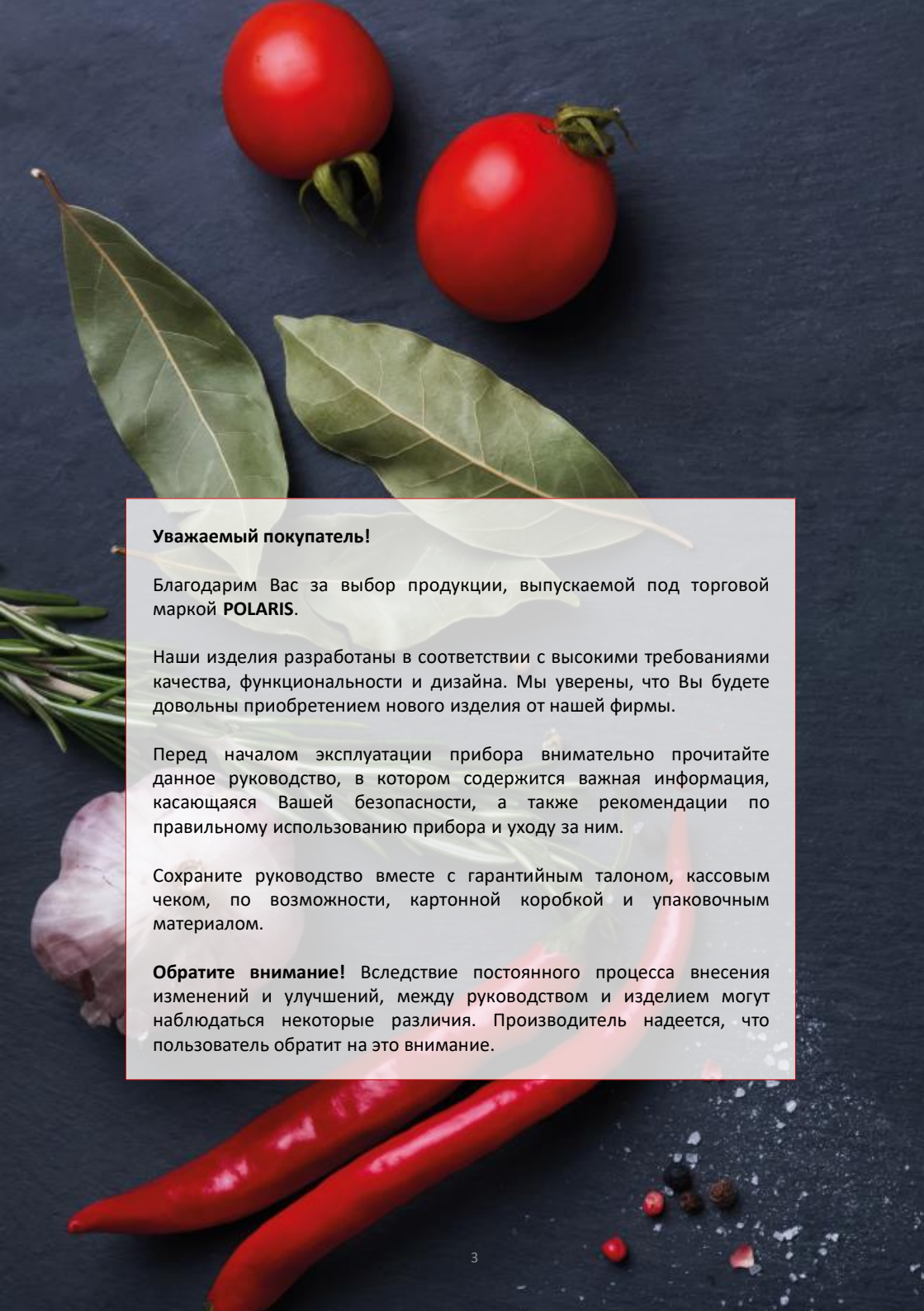


## **PMG 2585A RUS**

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee

# СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	4
Сфера использования	4
Комплектация	4
Обзор и наименование деталей	5
Подготовка к работе и использование	6
Порядок работы	7
Если мясорубка засорилась	9
Защита от перегрузки	10
Использование насадок	11
Приготовление кеббе	11
Приготовление колбас	12
Резка и шинковка овощей и фруктов	13
Использование насадки-соковыжималки	14
Чистка и уход	17
Хранение/транспортировка/реализация/утилизация	19
Технические характеристики	20
Поиск и устранение неисправностей	20
Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой	21
Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой	22
Информация о сертификации	23
Гарантийные обязательства	24



### **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **POLARIS**.

Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся 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.

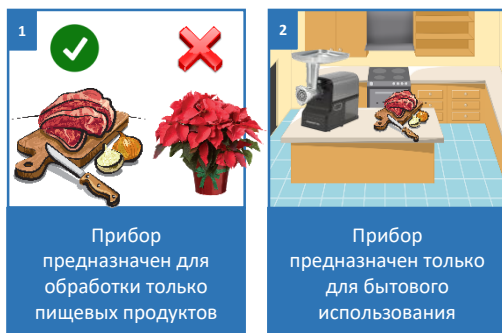
**Обратите внимание!** Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель **PMG 2585A RUS** (далее по тексту – мясорубка, прибор).

## СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством.
- 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 настоящим руководством использования.

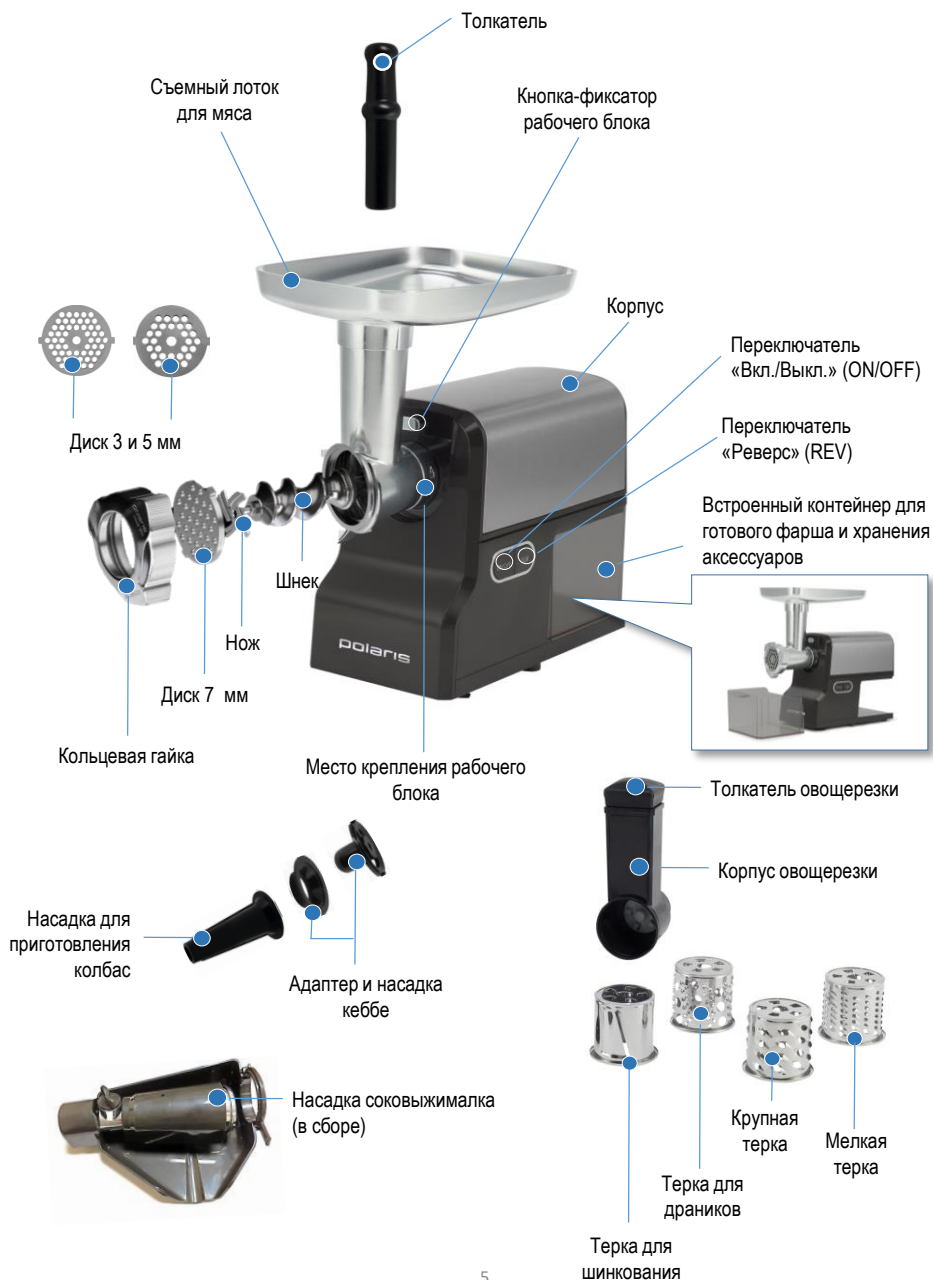


## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Прибор
- Комплект насадок
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

# ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса.

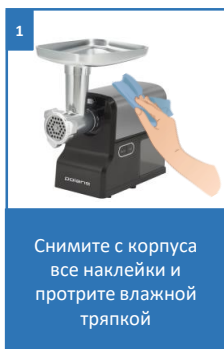


# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

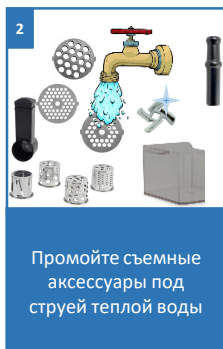
- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
- Проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»).
- Перед первым использованием снимите с корпуса мясорубки все наклейки, протрите мягкой влажной тканью, насадки промойте под струей теплой воды.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и дисков.



**Внимание! ЛЕЗВИЯ НОЖА ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ.**



Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



Промойте съемные аксессуары под струей теплой воды



Смажьте растительным маслом поверхность ножа и диска



## **Особое внимание!**

Рекомендованное время непрерывной работы прибора не должно превышать 5-ти минут. После каждых 5-ти минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

Максимальное количество циклов «работа-остывание» за 1 сеанс – 4.

С учетом производительности этого прибора за это время можно переработать до 15 кг продуктов.

По окончании 4-х циклов рекомендуется оставить прибор выключенным для остывания до комнатной температуры в течение 1,5 часов.



**Примечание.** Рисунки и иллюстрации приведены в ознакомительных целях и могут отличаться от фактического внешнего вида изделия.

Конструкция и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

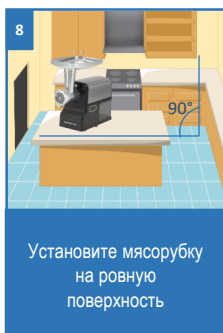
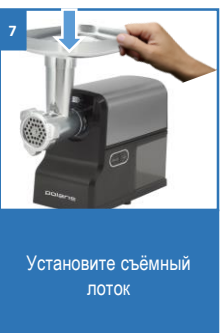
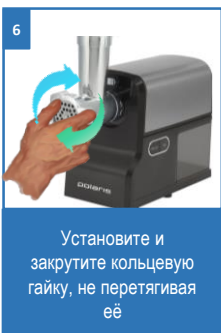
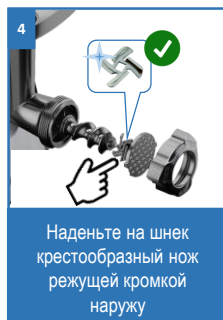
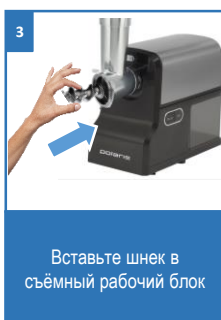
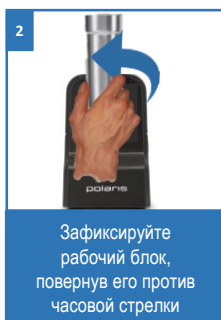
# ПОРЯДОК РАБОТЫ



Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что ПРИБОР ОТКЛЮЧЕН ОТ СЕТИ.

## СБОРКА МЯСОРУБКИ

1. Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе под углом 45°.
2. Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки.
3. Вставьте шнек в съёмный рабочий блок.
4. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.
5. Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера (3/5/7мм). Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами решетки.
6. Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её.
7. Установите съёмный лоток на загрузочную горловину съёмного рабочего блока и закрепите его.
8. Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.



### Внимание!

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

9. Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи.
- Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2x6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.



**ВНИМАНИЕ! ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО НЕОБХОДИМО ПОЛНОСТЬЮ РАЗМОРОЗИТЬ.**

10. Положите куски мяса на лоток и подставьте посуду для фарша или встроенный контейнер.
11. Подключите мясорубку к электросети и включите её, нажав кнопку «ВКЛ.» («ON/OFF»).
12. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.  
ДЛЯ ПРОТАЛКИВАНИЯ МЯСА ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ТОЛКАТЕЛЬ.



**Внимание! Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.**

13. Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
14. После окончания работы, выключите прибор, нажав на кнопку «ВЫКЛ.» («ON/OFF») (3), и отключите его от электросети.



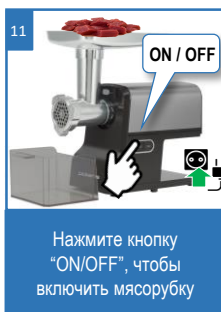
**Внимание!** Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.



Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша



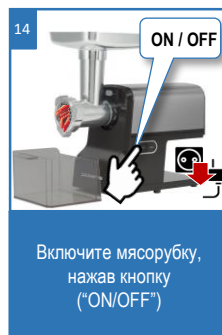
Нажмите кнопку "ON/OFF", чтобы включить мясорубку



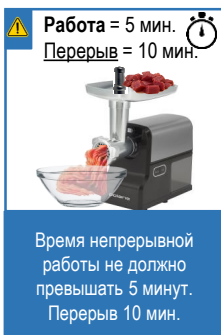
Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель



Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте

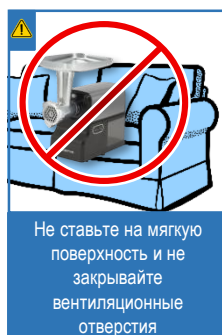


Включите мясорубку, нажав кнопку ("ON/OFF")



Работа = 5 мин.  
Перерыв = 10 мин.

Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Перерыв 10 мин.



Не ставьте на мягкую поверхность и не закрывайте вентиляционные отверстия



**ВНИМАНИЕ!** Допустимое время непрерывной работы прибора не должно превышать 5-ти минут. После каждых 5-ти минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя. Максимальное количество циклов «работа-остывание» за 1 сеанс – 4. С учетом производительности этого прибора за это время можно переработать до 15 кг продуктов. По окончании 4-х циклов рекомендуется оставить прибор выключенным для остывания до комнатной температуры в течение 1,5 часов.



# ЕСЛИ МЯСОРУБКА ЗАСОРИЛАСЬ

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, нажав на кнопку «РЕВЕРС» («REV») и удерживая ее в этом положении.



## 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.

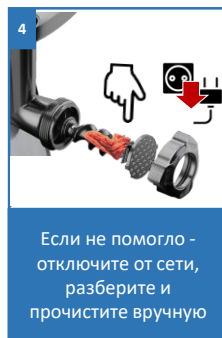
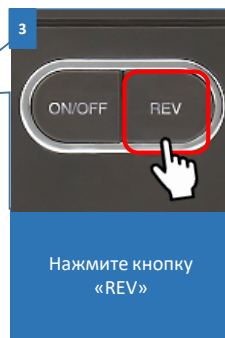
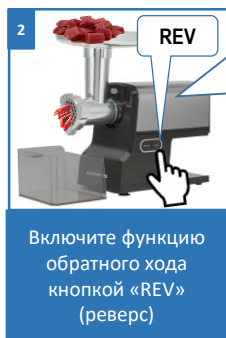
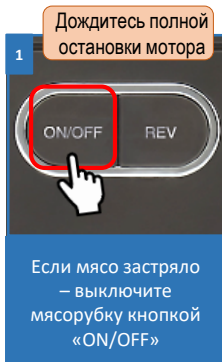
2. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
3. Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.



## Внимание!

Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

4. Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.





# ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Мясорубка оборудована автоматической системой защиты двигателя от перегрузки, которая отключает прибор при перегреве электродвигателя и редуктора, вызванном слишком долгой непрерывной работой прибора, блокировкой шнека перерабатываемыми продуктами и/или переработкой чрезмерно жилистых и твердых продуктов, но не гарантирует 100% защиту компонентов прибора от поломки при нарушении правил эксплуатации.

Не допускайте эксплуатации прибора до срабатывания защиты от перегрузки.

Если при работе сработала функция автоматического отключения при перегрузке, выключите прибор из сети и дайте ему ПОЛНОСТЬЮ остыть.

Прибор снова можно будет включить в работу после того, как температура электродвигателя снизится до допустимого уровня.

<p>1 <b>ПЕРЕГРУЗКА</b></p>  <p>Автоматическая система защиты двигателя от перегрузки</p>	<p>2</p>  <p>Выключите мясорубку кнопкой «ON/OFF» и затем отключите от сети</p>	<p>3</p>  <p>Разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов</p>
<p>4</p>  <p>Дайте прибору <b>ОСТЫТЬ</b> Полностью!</p>	<p>5</p>  <p>Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку</p>	<p>6</p>  <p>Нажмите кнопку «ON/OFF» для включения</p>

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

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

### Процесс приготовления начинки:

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

### 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.

### Процесс приготовления оболочки:

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза. Смешайте все ингредиенты в емкости.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, на шнек установите насадку для кеббе и адаптер. Убедитесь, что выступ *на кайме совпадает с пазами* насадок.
3. Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

### Ингредиенты для оболочки:

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



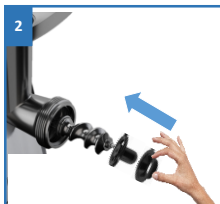
**ВНИМАНИЕ! Установка ножа не производится!**

Не затягивайте туго гайку!

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



1  
Пропустите мясо через мясорубку 3 раза



2  
Установите шнек в съёмный рабочий блок, на шнек установите насадку для кеббе и адаптер



3  
Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.  
**Внимание!** Установка ножа не производится



4  
Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Используйте толкатель

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте колбасный фарш.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, установите на шнек нож и диск, затем насадку приготовления колбас и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

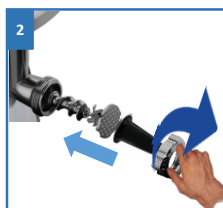


**Внимание! Не затягивайте туго гайку!**

3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
4. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



1  
Приготовьте колбасный фарш



2  
Установите шнек, нож, диск, далее установите насадку для колбас



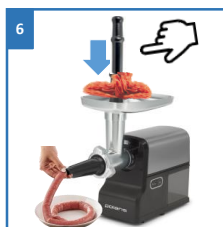
3  
Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой



4  
Используйте натуральную оболочку, предварительно выдержав в тёплой воде 10 минут



5  
Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел



6  
Для подачи готового фарша используйте толкатель

## РЕЗКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Овощерезка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

Крупная и мелкая терки предназначены для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.

Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.

- Установите насадку-овощерезку также, как рабочий блок мясорубки.
- Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса, 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, нажав на кнопку «ON/OFF».
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. **Никогда не проталкивайте продукты руками**
- Во избежание поломки не прикладывайте к толкателю значительных усилий



1  
Установите насадку-овощерезку также, как рабочий блок мясорубки



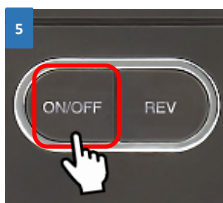
2  
Установите нужную терку внутрь корпуса, совместив корректно отверстия



3  
Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки



4  
Подключите мясорубку к электросети и включите её кнопкой «ON/OFF»



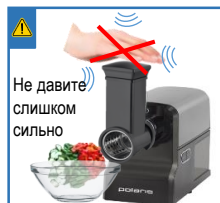
5  
Для включения нажмите кнопку «ON/OFF»



6  
Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки



7  
Никогда не проталкивайте продукты руками



8  
Во избежание поломки не прикладывайте к толкателю значительных усилий

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ

## ОПИСАНИЕ

Насадка-соковыжималка предназначена для приготовления сока, напитков с мякотью, соусов и пюре из томатов и других мягких овощей и фруктов, преимущественно ягод.

**Рис. 1. Насадка-соковыжималка в разобранном виде**



**Рис. 2. Насадка-соковыжималка в сборе**



## Порядок работы

Перед началом работы освободите детали насадки от упаковочных материалов, тщательно вымойте тёплой водой с мягким моющим средством для мытья посуды и просушите.

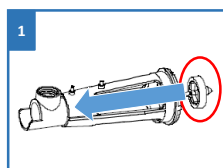
### I. Сборка насадки-соковыжималки

- Проверьте наличие пластикового стопорного кольца с винтом и металлического ситечка в металлическом рукаве (рис. 1-2).
- Проденьте металлический рукав соковыжималки (1) через кольцевую гайку мясорубки (рис. 3).
- Установите шнек самой мясорубки в съемный рабочий блок мясорубки (рис. 4).
- Прикрепите шнек насадки-соковыжималки (3) к шнеку самой мясорубки (рис. 5).

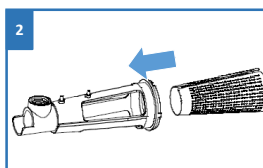


**Внимание!** Установка штатного ножа и дисков от мясорубки при этом не допускается.

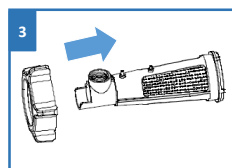
- Наденьте металлический рукав (1) вместе с кольцевой гайкой на шнек насадки (3) (рис. 6). Убедитесь, что выступы на металлическом рукаве (1) совпадают с пазами рабочего блока мясорубки.
- Зафиксируйте насадку-соковыжималку с рабочим блоком мясорубки с помощью кольцевой гайки, завернув ее до упора по часовой стрелке (рис. 6.1).
- Установите фиксатор (8) на пластиковый лоток для сока (4) (рис. 7).
- Проденьте пластиковый лоток для сока (4) с фиксатором через металлический рукав насадки (1) (рис. 8) и закрепите его с помощью фиксатора (8) (рис. 9).
- Вставьте пластиковый винт (5) в отверстие на корпусе металлического рукава и закрутите его по часовой стрелке (рис. 10).
- Установите защитную крышку (6) на крепления (7) на металлическом рукаве (1), защитную крышку крепления (9) закрепите на пластиковом лотке спереди (рис. 11).
- Насадка готова к работе (рис. 12).



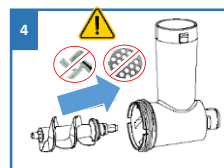
1  
Проверьте наличие стопорного кольца



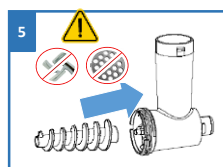
2  
Поместите ситечко в рукав



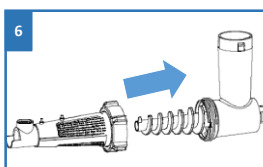
3  
Проденьте кольцевую гайку от мясорубки



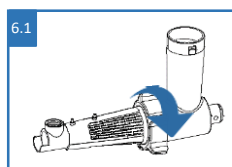
4  
Установите шнек в съемный рабочий блок мясорубки



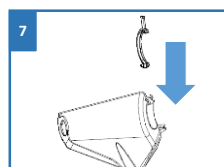
5  
Прикрепите шнек соковыжималки на шнек мясорубки



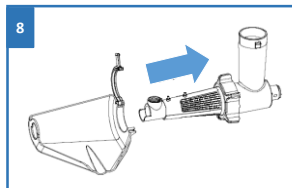
6  
Наденьте метал.рукав в сборе на шнек насадки



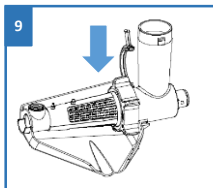
6.1  
Заверните гайку до упора по часовой стрелке



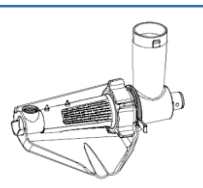
7  
Установите фиксатор



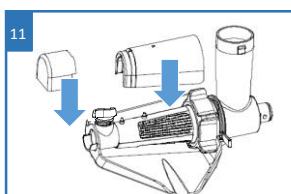
8  
Проденьте пластиковый лоток для сока с фиксатором через металлический рукав насадки



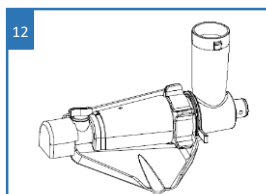
9  
Закрепите фиксатором



10  
Вставьте пластиковый винт и закрутите его



11  
Установите защитные крышки



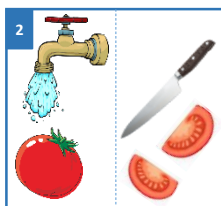
12  
Насадка готова к работе!

## II. Приготовление томатного сока.

- Соберите насадку-соковыжималку и присоедините ее к мясорубке, как описано в предыдущем разделе.
- Вымойте и нарежьте томаты дольками.
- Поставьте емкость для сбора сока под пластиковый лоток насадки-соковыжималки. Подходящий контейнер для жмыха расположите под торцевым отверстием насадки.
- Установите штатный лоток на рабочий блок мясорубки.



1  
Соберите насадку-соковыжималку и присоедините ее к мясорубке



2  
Вымойте и нарежьте томаты дольками



3  
Для жмыха  
Для сока

Подставьте контейнеры для сока и жмыха



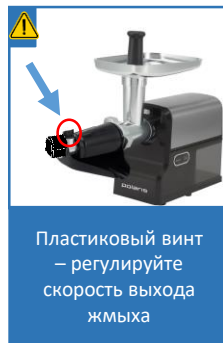
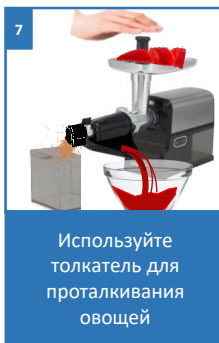
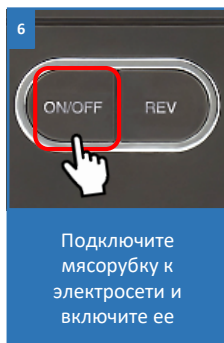
4  
Установите штатный лоток на рабочий блок мясорубки



- Положите нарезанные овощи в лоток мясорубки.
- Подключите мясорубку к электросети и включите ее кнопкой «ON/OFF».
- С помощью пластикового толкателя проталкивайте овощи в корпус рабочего блока мясорубки.
- Удалите накопившийся жмых с помощью пластикового винта, ослабив его.



**Внимание!** В процессе работы положением пластикового винта можно регулировать скорость выхода жмыха и степень отжима сока. Не допускайте засорения выходного отверстия жмыхом.



## ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор кнопкой «ON/OFF». 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 и сразу тщательно просушите. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- Нож и диски из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.
- Остальные детали мясорубки (кроме ножа и дисков) мыть в посудомоечной машине – запрещено! Руководствуйтесь таблицей «Рекомендации по уходу», приведенной ниже в данном разделе.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и диски протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.

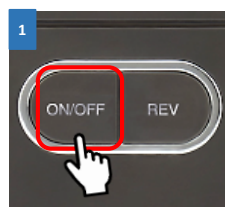


**Внимание!** Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.

**Таблица №1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ**

КОРПУС	НАСАДКИ, АКСЕССУАРЫ	НОЖ, РЕШЕТКИ
		
		
		
		

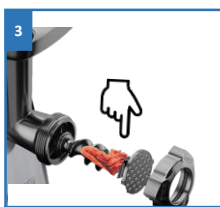
- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
- Перевозите прибор только в заводской упаковке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.



Выключите прибор кнопкой "ON/OFF"



Выключите прибор из сети и дайте ему полностью остыть



Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки, уберите остатки пищи



Вымойте использованные детали в тёплой мыльной воде



Корпус мясорубки протирайте влажной тканью



Всегда следите за остротой заточки ножа и дисков!



Протрите все вымытые части мясорубки сухой тканью



Нож и решётки протрите салфеткой с растительным маслом

*Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и дисков. Поэтому следует периодически проверять их остроту и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр. Ни в коем случае не используйте диски 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.**

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

## РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

## 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».

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**PMG 2585A RUS** – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 600 Вт

Максимальная мощность: 2500 Вт

Время непрерывной работы: 5 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.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
➤ При включении в электросеть мясорубка не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Неисправна розетка.</li><li>✓ Поврежден шнур электропитания.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор.</li><li>2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.</li></ol>
➤ При работе мясорубка внезапно отключилась	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Сработала функция автоматического отключения при перегрузки.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 60 мин.</li><li>2. Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов.</li><li>3. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, нажав на кнопку Вкл./Выкл. (ON/OFF).</li></ol>
➤ Во время работы мясорубка засорилась	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Продукты нарезаны слишком крупно.</li><li>✓ Мясо слишком жилистое.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс» (REV).</li></ol>
➤ Во время работы появился посторонний запах	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Прибор перегрелся.</li><li>✓ У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями.</li><li>2. Запах пропадает по мере использования прибора.</li></ol>

### Внимание!



Если с помощью описанных выше шагов Вы не смогли устранить проблему своими силами, то рекомендуем обратиться в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS в Вашем регионе.

# 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, диском, 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 и не прикладывайте к толкателю значительных усилий.
- Данный прибор не рассчитан на продолжительную работу. Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 5 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Данный прибор имеет встроенную защиту от перегрузки. В случае, если произошло автоматическое отключение при перегрузке, следует немедленно:
  - вытащить вилку из розетки электросети;
  - дать прибору полностью остыть в течение не менее 60 мин перед повторным использованием.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.
- Не допускайте попадания жидкостей в вентиляционные отверстия мясорубки и соединительный узел рабочего блока
- 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.

# ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- 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 кнопка «Вкл/Выкл» (ON/OFF) не нажата и не заблокирована.
- 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.



НИКОГДА не проталкивайте продукты руками



Чистку мясорубки проводите после каждого использования. Не используйте острых предметов



Осуществляйте надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором



Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой шнур

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» 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:** 3 года  
**Срок гарантии:** 24 месяца

**Дата изготовления указана на изделии.**

**Изготовитель:**

ООО "Технолайн". 423800, Российская Федерация, Республика Татарстан, город Набережные Челны, улица Моторная, дом 11А, помещение 1004.

**Произведено в Российской Федерации.**

**Телефон единой справочной службы POLARIS:** 8-800-700-11-78

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**Изделие: Мясорубка электрическая**

**Модель: PMG 2585A RUS**

Настоящая гарантия действует в течение 24 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 темных 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 стертые 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.polaris.ru](http://www.polaris.ru)

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

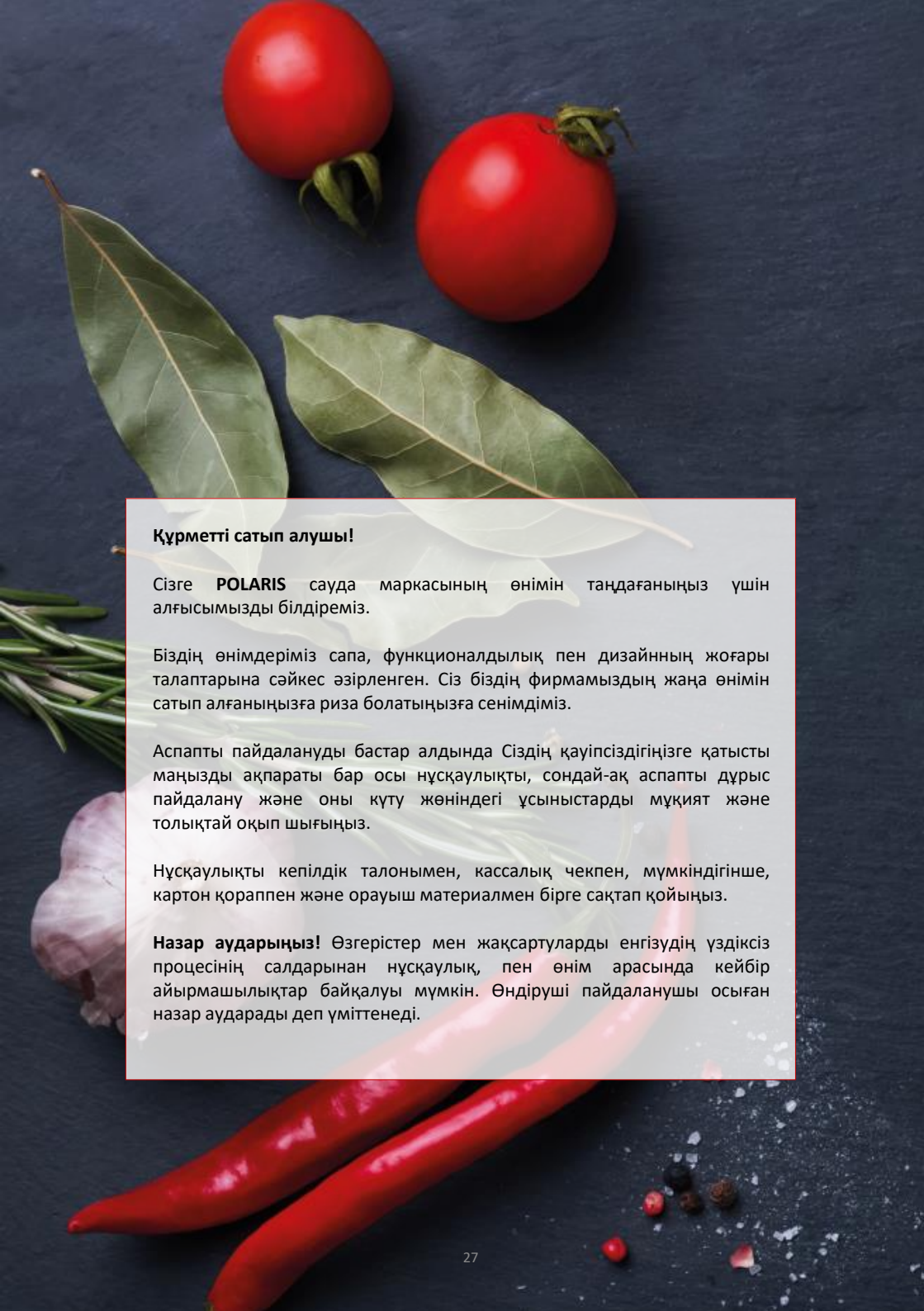
Таковыми документами могут являться заполненный гарантийный талон POLARIS, кассовый чек или квитанция Продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

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.

# МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат	28
Пайдалану аясы	28
Жиынтықтама	28
Бөлшектерге шолу және атаулары	29
Жұмысқа дайындау және пайдалану	30
Жұмыс тәртібі	31
Егер ет тартқыш бітеліп қалса	33
Артық жүктелуден қорғау	34
Қондырмаларды пайдалану	34
Кеббе дайындау	35
Шұжықтар мен дайындау	36
Көкөністер мен жемістерді турау және майдалап турау	37
Қондырма-шырынсыққышты пайдалану	38
Тазалау және күтім	41
Сақтау/тасымалдау/өткізу/кәдеге жарату	43
Техникалық сипаттамалары	45
Ақаулықтарды іздеу және жою	45
Электрлік ет тартқыш жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары	46
Электрлік тұрмыстық техникамен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	47
Сертификаттау туралы ақпарат	47
Кепілдікті міндеттемелер	48



### **Құрметті сатып алушы!**

Сізге **POLARIS** сауда маркасының өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Біздің өнімдеріміз сапа, функционалдылық пен дизайнның жоғары талаптарына сәйкес әзірленген. Сіз біздің фирмамыздың жаңа өнімін сатып алғаныңызға риза болатыңызға сенімдіміз.

Аспапты пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оны күту жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толықтай оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше, картон қораппен және орауыш материалмен бірге сақтап қойыңыз.

**Назар аударыңыз!** Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық, пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

# ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық POLARIS ет тартқышының, моделі **PMG 2585A RUS** (бұдан әрі мәтін бойынша – ет тартқыш, аспап) техникалық деректерімен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

## ПАЙДАЛАНУ АЯСЫ

- Аспап осы нұсқаулыққа сәйкес тұрмыстық және ұқсас қолдану үшін арналған.
- Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген мақсатта нәтижесінде туындаған шығын үшін жауапкершілік алмайды.

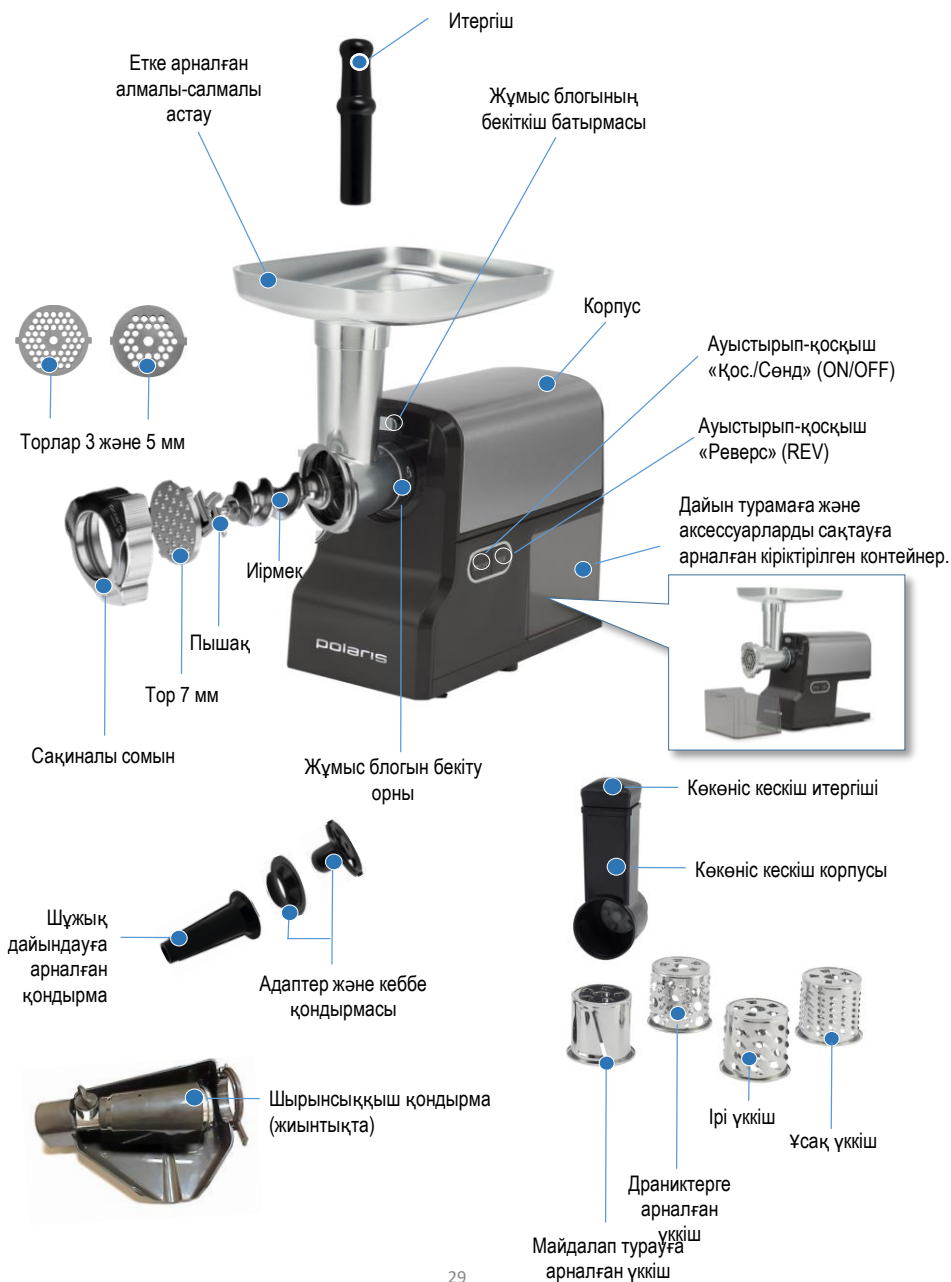


## ЖИЫНТЫҚТАМА

- Аспап
- Қондырмалар жиынтығы
- Пайдаланушы нұсқаулығы
- Кепілдік талоны

# БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ

Электрлік ет тартқыш еттен тұрама дайындауға арналған.



# ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ

- Аспапты ашыңыз және оның барлық құрастыру бірліктері зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жиынтығын тексеріңіз («Жиынтықтылау» бөлімін қараңыз).
- Бірінші қолданар алдында ет тартқыш корпусынан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз, жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз, саптамаларды жылы су ағынымен жуыңыз.
- Пышақтың және торлардың жұмыс беттеріне азғантай мөлшердегі өсімдік майын жағыңыз.



**Назар аударыңыз! ПЫШАҚ ЖҮЗДЕРІ ӨТЕ ӨТКІР.**



Корпустан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



Барлық алмалы-салмалы қондырмаларды жылы су ағысымен жуып-шайыңыз



Пышақтың және торлардың бетіне өсімдік майын жағыңыз



## **Ерекше назар аударыңыз!**

Аспаптың үздіксіз жұмыс істеуінің ұсынылған уақыты 5 минуттан аспауы тиіс. Жұмыс істеудің әрбір 5 минутынан кейін электр қозғалтқышты суыту үшін 10 минут үзіліс қажет.

«Жұмыс істеу-суу» циклдердің 1 сеанс ішіндегі максималды саны – 4.

Осы аспаптың өнімділігін есепке алғанда бұл уақытта 15 кг дейін өнімді қайта өңдеуге болады.

4 цикл аяқталғаннан кейін аспапты бөлме температурасына дейін суығаны үшін іске қосылған күйде 1,5 сағат бойы қалдыру ұсынылады.



**Ескертпе.** Суреттер мен иллюстрациялар таныстыру мақсаттарында келтірілген және бұйымның нақты сыртқы көрінісінен ерекшеленуі мүмкін. Бұйымның құрастырылым және техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

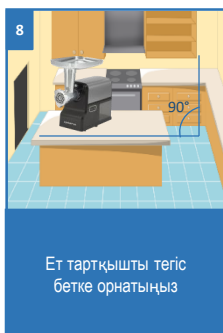
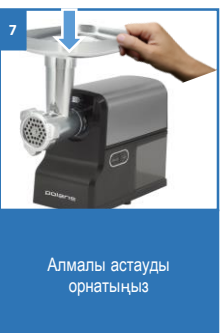
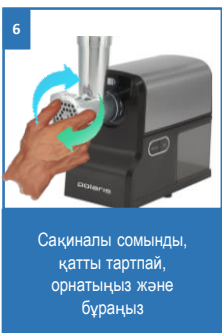
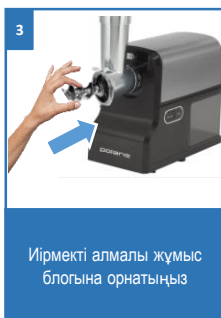
# ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



**Жарақат алуға жол бермеу үшін ет тартқышты жинар алдында АСПАП ЖЕЛІДЕН АЖЫРАТЫЛҒАНЫНА көз жеткізіңіз.**

## ЕТ ТАРТҚЫШТЫ ЖИНАУ

1. Ет тартқыш корпусын ұстап тұрып, алмалы жұмыс блогын ұяшыққа 45° бұрышпен орналастырыңыз.
2. Жұмыс блогын солға қарай сағат тілі бағытына қарсы бұрап, бекітіңіз.
3. Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз
4. Иірмекке айқара тәрізді пышақты кесетін жиегін сыртқа қаратып кигізіңіз, әйтпесе ет тартқыш жұмыс істемейтін болады.
5. Пышақтан кейін иірмекке қажетті өлшемдегі (3/5/7мм) торды кигізіңіз. Жиіктегі шығыңқы тор кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
6. Сақиналы сомынды, қатты тартпай, орнатыңыз және бұраңыз.
7. Алмалы астауды алмалы жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және оны бекітіңіз.
8. Ет тартқышты тегіс қатты таза бетке қойыңыз.



### Назар аударыңыз!

**Жұмыс кезінде аспаптың корпусындағы желдеткіш тесігін ЖАППАҢЫЗ және оны жұмсақ бетке қоймаңыз, бұл мотордың қызып кетуіне әкелуі мүмкін.**

9. Етті турауға дайындаңыз. Сүйектерді, сіңірлерді, қатты шеміршектерді алып тастаңыз.
- Етті жұмыс блогтың қылтасынан еркін өтетіндей кішкентай кесектерге (шамамен 2x2x6 см) тураңыз.



### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ТОҢАЗЫТЫЛҒАН ЕТТІ ТОЛЫҒЫМЕН ЖІБІТУ КЕРЕК.

10. Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты немесе кіріктірілген контейнерді қойыңыз.
11. Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және «ҚОС/СӨНД» («ON/OFF») батырмасын басып, оны іске қосыңыз
12. Етті біртіндеп итере отырып, ет тартқыштан өткізіп алыңыз. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті бірнеше рет айналдыруға болады.

### ЕТТІ ИТЕРУ ҮШІН ТЕК ҚАНА ИТЕРГІШТІ ПАЙДАЛАНЫҢЫЗ.



### Назар аударыңыз! Ешқашан етті қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз.

13. Ет тартқышта ешқашан зімбірді және қатты талшықтары бар басқа өнімдерді өңдемеңіз. Ет тартқышта олар ұсақтап тартылмайды. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз.
14. Жұмыс аяқталғаннан кейін «ҚОС/СӨНД» («ON/OFF») (3) батырмасына басып, аспапты сөндіріңіз және электр желісінен ажыратыңыз.



### Назар аударыңыз! Егер ет тартқыш жұмыс істемесе, желіге қосылудың дұрыстығын тексеріңіз.

9

2 x 2 x 6 см.

Етті турауға дайындаңыз. Сүйектерді, сіңірлерді, қатты шеміршектерді алып тастаңыз

10

Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты қойыңыз

11

ON / OFF

Ет тартқышты іске қосу үшін "ON/OFF" батырмасын басыңыз

12

Итергішті пайдалана отырып, етті ет тартқыштан өткізіңіз

13

Зімбір мен басқ. өңдемеңіз. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз

14

ON / OFF

("ON/OFF") батырмасын "OFF" жайғасымына басып, ет тартқышты іске қосыңыз

Жұмыс = 5 мин.

Үзіліс = 10 мин.

Үздіксіз жұмыс уақыты 5 минуттан аспауы тиіс. Үзіліс 10 мин.

Жұмсақ бетке қоймаңыз және желдеткіш тесіктерді жаппаңыз



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың үздіксіз жұмыс істеуінің рұқсат етілген уақыты 5 минуттан аспауы тиіс. Жұмыс істеудің әрбір 5 минутынан кейін электр қозғалтқышты суыту үшін 10 минут үзіліс қажет. «Жұмыс істеу-суу» циклдердің 1 сеанс ішіндегі максималды саны – 4. Осы аспаптың өнімділігін есепке алғанда бұл уақытта 15 кг дейін өнімді қайта өңдеуге болады. 4 цикл аяқталғаннан кейін аспапты бөлме температурасына дейін суығаны үшін іске қосылған күйде 1,5 сағат бойы қалдыру ұсынылады.



# ЕГЕР ЕТ ТАРТҚЫШ БІТЕЛІП ҚАЛСА

1. Егер ет тартқыштың жұмысы кезінде ет кептеліп қалса, оны дереу сөндіріңіз және электр желісінен ажыратпай, «РЕВЕРС» («REV») батырмасына басып, кері жүріс қызметін қосыңыз, және оны осы позицияда ұстау.



## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Кері жүріс функциясын іске қосар алдында мотордың толық тоқтағанын күтіңіз. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде РЕВЕРС функциясын іске қосу қатты шудың, дірілдің және аспаптың ішінде электр ұшқындардың пайда болуына әкелуі мүмкін.

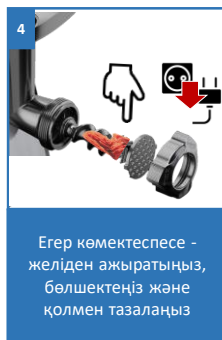
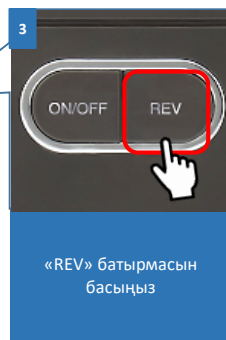
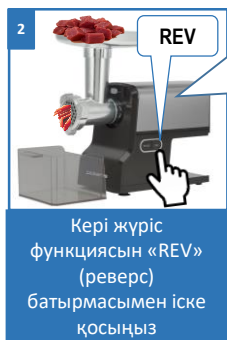
2. Иірмек, ет тартқыш жұмысын қиындататын сіңірлдерден тазаланып, кері бағытта айналатын болады. Бітелуді жойғаннан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
3. Егер бұл функция көмектеспесе, құрылғыны желіден ажыратыңыз, жұмыс блогын бөлшектеңіз және оны қолмен тазалаңыз.



## Назар аударыңыз!

Бітеліп қалуды болдырмау үшін ет тартқышты өнімдермен аса қатты жүктемеңіз.

4. Ет тартқыш механизмінің кептелуіне жол бермеу үшін итергішке қатты баспаңыз.



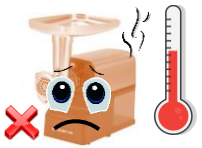

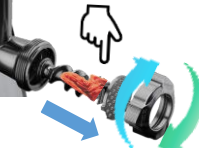


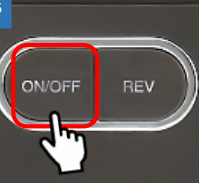
# АРТЫҚ ЖҮКТЕЛУДЕН ҚОРҒАУ

Ет тартқыш қозғалтқышты артық жүктелуден қорғау жүйесімен жабдықталған, ол аспаптың тым ұзақ үзіліссіз жұмыс істеуінен, иірмектің қндрілетін аса шандырлы және қатты азық-түлікпен бұғатталуынан болған электр қозғалтқыш пен редуктордың артық жүктелуінен аспапты сөндіреді, бірақ пайдалану ережелерін бұзғанда аспап компоненттерінің сынып қалудан 100% қорғалуына кепіл бермейді.

Артық жүктелуден қорғанысы іске қосылғанға дейін аспаптың пайдаланылуына жол бермеңіз.

Егер жұмыс істегенде автоматты сөндіру функциясы іске қосылған болса, аспапты желіден ажыратып, оған **ТОЛЫҚ** сууға уақыт беріңіз.

Электр қозғалтқыштың температурасы рұқсат етілген деңгейге дейін төмендегеннен кейін аспапты іске қайта қосуға болады.

<p>1 <b>АРТЫҚ ЖҮКТЕЛУ</b></p>  <p>Автоматты қозғалтқышты шамадан тыс жүктемеден қорғау жүйесі</p>	<p>2</p>  <p>Ет тартқышты «ҚОСУ / ӨШІРУ» түймесі арқылы өшіріңіз, электр желісінен ажыратыңыз</p>	<p>3</p>  <p>Жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірмекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз</p>
<p>4</p>  <p>Аспапқа <b>СУУҒА</b> мүмкіндік беріңіз <b>Толық!</b></p>	<p>5</p>  <p>Аспапты желіге қосыңыз және ет тартқышты қайталап іске қосыңыз</p>	<p>6</p>  <p>Іске қосу үшін «ON/OFF» батырмасын басыңыз</p>

# ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

## КЕББЕ ДАЙЫНДАУ

**Кеббе** – бұл дәстүрлі араб тағамы, ет тұрамасымен толтырылатын және қуырылатын түтікшелер болып табылады.

### Салманы дайындау процесі:

1. Етті ет тартқыштан 1 немесе 2 рет өткізіңіз.
2. Сарымсақты қуырыңыз және оған ет тартқыштан өткізген етті, тұз, дәмдеуіштер мен ұнды қосыңыз.

### Қабықшаны дайындау процесі:

1. Етті ет тартқыштан 3 рет өткізіңіз. Барлық ингредиенттерді ыдыста араластырыңыз.
2. Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз, иірмекке кеббеге арналған қондырманы және бекіткіш сақинаны орнатыңыз. *Жиектегі шығыңқы қондырманың кертпелерімен* беттесетініне көз жеткізіңіз.
3. Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.



**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пышақтың орнатылуы орын алмайды!**

Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

4. Қабықшаға үшін дайындалған қоспадан түтікшелер дайындаңыз. Беру үшін итергішті пайдаланыңыз, дайын түтікшелерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
5. Түтікшені алыңыз, бір ұшын бітеңіз және оны салмамен толтырыңыз, содан кейін түтікшенің екінші ұшын бітеңіз.
6. Кеббені ыстық өсімдік майына қуырыңыз.

Салмаға арналған ингредиенттер

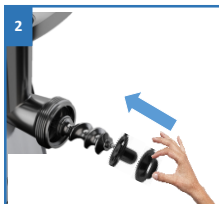
- ✓ қой еті – 100 г,
- ✓ зәйтүн майы – 1,5 ас қас.,
- ✓ ұнтақталған пияз – 1,5 ас қас.,
- ✓ ұн 1,5 ас қас.,
- ✓ тұз және дәмдеуіштер қалауыңыз бойынша.

Қабықшаға арналған  
ингредиенттер:

- ✓ майсыз ет – 450 г,
- ✓ ұн 150-200 г,
- ✓ ұнтақталған мускат жаңғағы – 1 дана,
- ✓ тұз, бұрыш, дәмдеуіштер – қалауыңыз бойынша.



1  
Етті ет тартқыштан  
3 рет өткізіңіз



2  
Иірмекті алмалы жұмыс  
блогына орнатыңыз,  
иірмекке кеббеге  
арналған қондырманы  
және бекіткіш сақинаны  
орнатыңыз



3  
Құрастырымды сақиналы  
сомынмен бекітіңіз.

**Назар**  
**аударыңыз!**  
Пышақтың орнатылуы  
орын алмайды



4  
Қабықшаға үшін  
дайындалған қоспадан  
түтікшелер дайындаңыз.  
Итергішті пайдаланыңыз

## ШҰЖЫҚТАР МЕН ДАЙЫНДАУ

1. Шұжық турамасын дайындау.
2. Шнекті алынбалы жұмыс бөлігіне орнатыңыз, пышақты орнатыңыз және шнекке торды, содан кейін шұжық дайындау шүмегігін орнатыңыз және жинақты сақиналы гайкамен бекітіңіз.

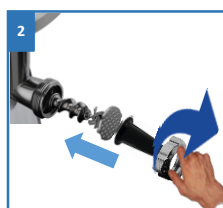


**Назар аударыңыз! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!**

3. Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз. Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
4. Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны қондырмадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны сулаңыз.



Шұжық турамасын дайындаңыз



Шнекті, пышақты, торды орнатыңыз, содан кейін шұжық қосымшасын орнатыңыз



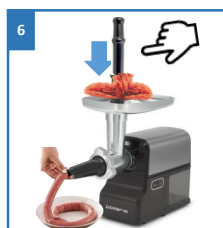
Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз



Жылы суға 10 минут салып қойғаннан кейін табиғи қаптаманы пайдаланыңыз



Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.



Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз

# КӨКӨНІСТЕР МЕН ЖЕМІСТЕРДІ ТУРАУ ЖӘНЕ МАЙДАЛАП ТУРАУ

Көкөніс турағыш қондырма азық-түлік өнімдерді ұнтақтауға арналған қосымша айлабұйым ретінде пайдаланылады.

Ірі үккіш ірімшікті, сәбізді, балдыркөкті, піскен қызылшаны және т. б. ұнтақтауға арналған.

Майдалап турауға арналған үккіш көкөністерді тілімшелеп турау үшін керек.

- Майдалап турағыштың жұмыс бастиегін ет тартқыштың жұмыс бастиегін жинағандай жинаңыз
- Сізге қажет үккішті таңдаңыз және майдалап турағыштың бастиегіне орнатыңыз
- Ірі өнімдерді неғұрлым ұсақ кесектерге тураңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және «ON/OFF» батырмасына басып, оны іске қосыңыз.
- Өнімдерді итеру үшін тек қана итергішті пайдаланыңыз. **Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз**
- Сынып қалмауы үшін итергішке артық күш салмаңыз



Көкөніс турағыш қондырманы ет тартқыштың жұмыс блогын сияқты орнатыңыз



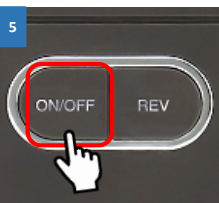
Корпустың ішіне, тесіктерді дұрыс қиыстырып, қажетті үккішті орнатыңыз



Ірі өнімдерді неғұрлым ұсақ кесектерге тураңыз



Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және оны «ON/OFF» батырмасымен іске қосыңыз



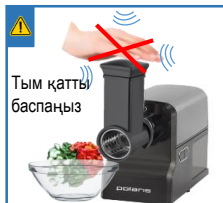
Іске қосу үшін «ON/OFF» батырмасын басыңыз



Азық-түлікті итеру үшін тек қана көкөніс итергіш жиынтығына кіретін итергішті пайдаланыңыз



Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз



Тым қатты баспаңыз

Сынып қалмауы үшін итергішке артық күш салмаңыз

# ҚОНДЫРМА-ШЫРЫНСЫҚҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

## СИПАТТАМАСЫ

Шырынсыққыш қондырма шырын, мэйегі бар сусындарды, томаттар мен басқа жұмсақ көкөністер мен жемістерден, көбінесе жидектерден, тұздықтар мен езбе жасауға арналған.

**1-сурет Бөлшектенген түрдегі шырынсыққыш-қондырма**



**2-сурет Жиналған шырынсыққыш-қондырма**



## Жұмыс тәртібі

Жұмысты бастар алдында қондырманың бөлшектерін қаптау материалдардан босатыңыз, ыдыс жууға арналған жұмсақ жуғыш құрал қосылған жылы суға мұқият жуыңыз және кептіріңіз.

### I. Қондырма-шырынсыққышты жинау

- Металл жеңде бұранда мен металл сүзгісі бар пластик тоқтатқыштың бар болуын тексеріңіз (1-2-сурет)
- Шырынсыққыштың металл жеңін (1) ет тартқыштың сақиналы сомынын арқылы өткізіңіз (3-сур.).
- Ет тартқыштың өзінің иіргеін ет тартқыштың алмалы жұмыс блогына орнатыңыз (4-сур.).
- Шырынсыққыш қондырманың иіргеін (3) ет тартқыштың өзінің иіргеіне бекітіңіз (5-сур.).



**Назар аударыңыз! Бұл ретте штаттық пышақты және ет тартқыштың торын орнатуға болмайды.**

- Металл жеңді (1) сақиналы сомынмен бірге қондырма иіргеіне (3) кигізіңіз (6-сур.). Металл жеңдегі (1) шығыңқылар ет тартқыштың жұмыс блогының ойықтарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Сақиналы сомынды сағат тілі бағытымен тірелгенше бұрап, оның көмегімен шырынсыққыш-қондырманы ет тартқыштың жұмыс блогымен бекітіңіз. (6.1-сур.)
- Бекіткішті (8) шырынға арналған астауды (4) орнатыңыз (7-сур.)
- Шырынға арналған пластик астауды (4) бекіткішімен қондырманың металл жеңі (1) арқылы өткізіңіз (8-сур.) және оны бекіткіштің (8) көмегімен бекітіңіз (9-сур.)
- Пластик бұранданы (5) металл жеңнің корпусындағы тесікке кіргізіңіз және оны сағат тілі бағытымен бұрап тастаңыз (10-сур.)
- Металл жеңге (1) бекіткіштерге (7) қорғаныс қақпағын (6) орнатыңыз, бекіткіштің (9) қорғаныс қақпағын алдыңғы пластик науаға бекітіңіз (Сурет 11).
- Қондырма жұмысқа дайын. (12-сур.)



Тоқтатқыш сақиналы алып шығыңыз



Сүзгіні жеңге орналастырыңыз



Ет тартқыштың сақиналы сомынын өткізіңіз



Иіргеікті ет тартқыштың алмалы жұмыс блогына орнатыңыз



Шырынсыққыштың иіргеін ет тартқыштың иіргеіне бекітіңіз



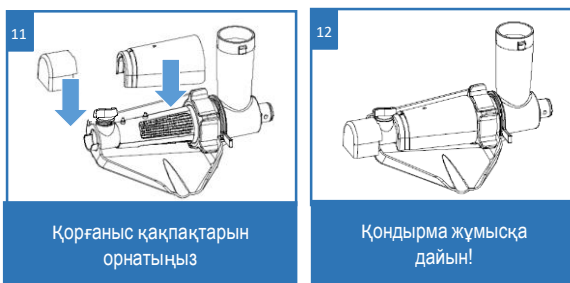
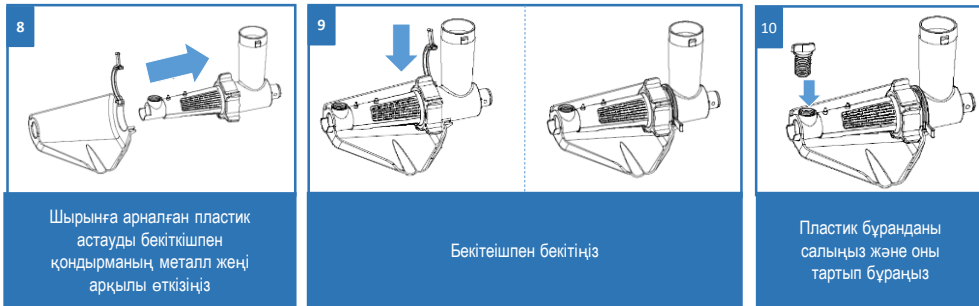
Жиналған металл жеңді қондырманың иіргеіне кигізіңіз



Сомынды сағат тілі бағытымен тірелгенше бұраңыз

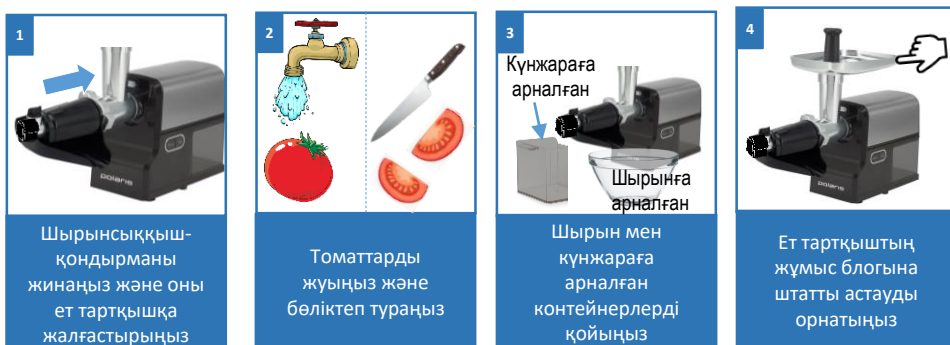


Бекіткішті орнатыңыз



## II. Томат шырынын дайындау.

- Шырынсыққыш-қондырманы жинаңыз және оны, алдыңғы тарауда көрсетілгендей, ет тартқышқа жалғастырыңыз.
- Томаттарды жуыңыз және бөліктеп тураңыз.
- Шырынсыққыш-қондырманың астына шырын жинауға арналған ыдысты қойыңыз. Күнжараға арналған қолайлы контейнерді қондырманың қапталдық тесігінің астына орналастырыңыз.
- Ет тартқыштың жұмыс блогына штатты астауды орнатыңыз.





- Туралған көкөністерді ет тартқыштың астауына салыңыз.
- Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және оны «ON/OFF» батырмасымен іске қосыңыз.
- Пластик итергіштің көмегімен көкөністерді ет тартқыштың жұмыс блогының корпусына итеріңіз.
- Жиналған күнжараны пластик бұранданың көмегімен, оны босатып, кетіріңіз.



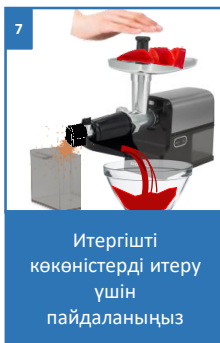
**Назар аударыңыз!** Жұмыс барысында пластик бұранданың жайғасымымен күнжара шығуының жылдамдығын және шырынды сығу деңгейін реттеуге болады. Шығыс тесіктің күнжарамен бітеліп қалуына жол бермеңіз.



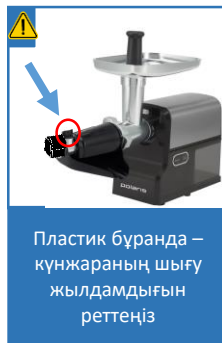
5  
Туралған көкөністерді ет тартқыштың астауына салыңыз



6  
Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және оны іске қосыңыз



7  
Итергішті көкөністерді итеру үшін пайдаланыңыз



8  
Пластик бұранда – күнжараның шығу жылдамдығын реттеңіз

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аспапты «ON/OFF» батырмасымен сөндіріңіз. Қозғалтқыш толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіден ажыратыңыз.
- Ет тартқышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
- Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Азық-үлікпен жанасатын бөлшектерді жылы сабынды сумен жуыңыз және бірден мұқият кептіріңіз. Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған пышақ пен дискілер - оларды ыдыс жуғышта жууға болады.
- Ет тартқыштың қалған бөліктерін (пышақ пен дискілерден басқа) ыдыс жуғышта жууға болмайды! Осы бөлімдегі төмендегі Күтім нұсқаулары кестесін қараңыз.
- Қазақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
- Ет тартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз.
- Таза және кептірілген пышақ пен торларды өсімдік май сіңген майлықпен сүртіп алыңыз.

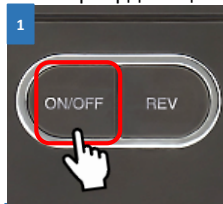


**Назар аударыңыз!** Пышақты шешіп алғанда және оны жуғанда сақ болыңыз, ол өте өткір.

**№1 кесте. КҮТІМ БОЙЫНША ҰСЫНЫСТАР**

<p><b>КОРПУСЫ</b></p> 	<p><b>САПТАЛАР, АКСЕССУАРЛАР</b></p> 	<p><b>ПЫШАҚ, ТОР</b></p> 
		
		
		

- Аспапты жинаңыз және сақтау үшін құрғақ жерге орналастырыңыз.
- Аспапты тек қана зауыттық қаптамада тасымалдаңыз.
- Аспапты балалр мен шектеулі мүмкіндіктері бар адамдардың қолы жетпейтін жерлерде сақтаңыз.



«ON/IFF»  
батырмасын  
басыңыз



Құралды розеткадан  
ажыратып, толық  
суытыңыз



Ет тартқышты  
құрастыруға кері  
тәртіппен  
бөлшектеңіз, тамақ  
қалдықтарын алып  
тастаңыз



Пайдаланылған  
бөлшектерді жылы  
сабынды суға жуыңыз



Ет тартқыштың  
корпусын ылғал  
матамен сүртіп  
алыңыз



Әрқашан пышақ пен  
торларды қайраудың  
өткірлігін  
қадағалаңыз!



Ет тартқыштың  
барлық жуылған  
бөліктерін құрғақ  
матамен сүртіп  
алыңыз



Пышақ пен торларды  
есімдік майы  
тамызылған сулықпен  
сүртіп алыңыз

*Ет тартқыштың сапасы, жұмыс істеу жылдамдығы және ұзақ мерзім жұмыс істеуі жұмыс пышақтар мен торлардың қайралуына байланысты. Бұл ретте мерзімді түрде олардың үшкірлігін, мысалы, мамандырылған шеберханаға немесе сервистік орталыққа жүгініп, тексеріп отыру керек. Ешбір жағдайда жұмыс жиектері бүлінген, тат басқан немесе ластанған торлар мен пышақтарды пайдаланбаңыз. Аспап жеткізілімі жиынтығына кірмейтін және өндіруші пайдалануға рұқсат бермеген аксессуарларды пайдаланбаңыз.*



Сіздің құралды пайдалану кезінде өрттің, электрлік токпен зақымдану немесе жарақат алу қаупінің, сонымен қатар оның сынуының алдын алу үшін осы құралмен жұмыс кезіндегі сақтықтың негізгі шараларын, сонымен қатар электрлік тұрмыстық техникамен жұмыс кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқауларды сақтаңыз.

## ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

Аспаптардың тасымалдануын осы түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау және механикаландырылған тиеу-түсіру жұмыстарын жүргізуді қамтамасыз ететін ережелерге сәйкес көліктің барлық түрлерімен жабық көлік құралдарында жүргізеді.

Құрылғыларды тасымалдау кезінде зақымданудан қорғаныс - өнімнің сапасы мен тұтынушылық тараның сыртқы көрінісі қамтамасыз етілуі керек.

Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

Аспаптар жабық құрғақ және таза үй-жайда қоршаған ауаның температурасы плюс 5°C төмен емес және плюс 40°C жоғары емес салыстырмалы ылғалдылығы 70% жоғары болмағанда және қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына теріс әсер ететін шаң, қышқыл және басқа да булар болмаған кезде сақталады.

## ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

## КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

Бұйымдарды кәдеге жарату кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіппен және салалық нормативтік құжаттаманың қолданыстағы талаптары мен нормаларына сәйкес, оның ішінде СанЕЖН 2.1.7.1322-03 «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастыруға және залалсыздандыруға қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес кейінгіде кәдеге жаратумен міндетті жинауға жатады.

# ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PMG 2585A RUS – Polaris сауда маркасының электрлік тұрмыстық ет тартқышы.

Кернеуі: 220-240В

Жиілігі: ~ 50 Гц

Номиналдық қуаты: 600 Вт

Максималды қуаты: 2500 Вт

Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты: 5 мин.

Қорғау санаты - II



**Ескерту:** өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою тәсілдері
➤ Электр желісіне қосқанда ет тартқыш жұмыс істемейді	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Розетка ақаулы.</li><li>✓ Қуат беру баусымы зақымдалған.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Розеткадағы кернеуді, оған басқа аспапты қосып, тексеріңіз.</li><li>2. Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады.</li></ol>
➤ Жұмыс істеп тұрғанда ет тартқыш кенет сөніп қалды	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Артық жүктелу кезінде автоматты түрде сөндірілу функциясы іске қосылды.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Аспапты розеткадан ажыратыңыз және оған 60 минут ішінде толық сууға мүмкіндік беріңіз.</li><li>2. Сондай-ақ, жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірмекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз.</li><li>3. Аспапты желіге қосыңыз және Қос/Сөнд. (ON/OFF) батырмасына басып, ет тартқышты қайта іске қосыңыз.</li></ol>
➤ Жұмыс кезінде ет тартқыш бітеліп қалды	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Тағамдар тым ірі туралған.</li><li>✓ Ет аса сіңірлі.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Ет тартқышты қосыңыз және кері жүрістің «реверс» (REV) функциясын пайдаланыңыз.</li></ol>
➤ Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Аспап қызып кетті.</li><li>✓ Жаңа аспаптарда қозғалтқыш бөлшектері іске кіріскен кезде иіс болуы мүмкін.</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Аспаптың үзіліссіз жұмыс уақытын қысқартыңыз. Іске қосылулар арасындағы аралықтарды көбейтіңіз.</li><li>2. Аспапты пайдаланғанға орай иіс кететін болады.</li></ol>

### Назар аударыңыз!

Егер Сіз жоғарыда сипатталған қадамдар көмегімен мәселені өз күшіңізбен шеше алмасаңыз, ең жақын орналасқан POLARIS Авторизацияланған сервистік орталығына жүгінуіңізді сұраймыз.



# ЭЛЕКТРЛІК ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Ет тартқышты тек қана жұмсақ, жібітілген өнімдерді өңдеу үшін пайдаланыңыз: сүйексіз ет, сүйексіз көкөністер мен жемістер. Сүйектерді және қабықтағы жаңғақтар мен шекілдеуіктер сияқты басқа қатты азық-түлікті ешқашан ұнтақтамаңыз. Тамырсабақтарды ұнтақтар алдында ірі емес кесектеп турау және суға кем дегенде 10 сағатқа салып қою керек.
- Аспапты жұмыс кезінде қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Тазалаған кезде пышақтарды алғанда сақ болыңыз.
- Аспаптың қозғалатын бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Аспапты тазалар алдында немесе ол пайдаланылмайтын болса электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Ешқашан азық-түлікті қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз. Тек қана итергішті пайдаланыңыз.
- Жарақтқа жол бермеу үшін ұзын шаш, мойынорағыш, галстук немесе басқа заттар астаудың, тордың, қондырмалардың, ет тартқыш корпусының үстінде салбырауына жол бермеңіз.
- Аспапты балаларға және шектеулі денелік мүмкіндіктері бар адамдарға қадағалаусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Ақаулы аспапты ешқашан пайдаланбаңыз.
- Ет тартқышты тек қана түпнұсқалы керек-жарақтармен пайдаланыңыз. Аспап жеткізілімі жиынтықтамасына кірмейтін аксессуарлар мен қондырмаларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Аспапты азық-түлікпен артық жүктемеңіз және итергішке едәуір күш салмаңыз
- Бұл аспап ұзақ уақыт жұмыс істеуге арналмаған. Ет тартқышты үзіліссіз пайдалану 5 минуттан артық емес және мотордың суығану үшін кейінгіде 10-минуттық үзіліспен жүргізілуі тиіс.
- Осы аспапта қатты қызып кетуден кіріктірілген қорғанысы бар. Артық жүктеу кезінде автоматты түрде сөндіру орын алған жағдайда дереу:
  - айырды электр желісі розеткасынан суырып шығару
  - қайталап аядаланар алдында аспапқа кем дегенде 60 мин ішінде толық сууға уақыт беру керек.
- Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде корпустағы желдеткіш тесіктерді бүркемеңіз және ет тартқышты жұмсақ бетке орнатпаңыз.
- Ет тартқыштың желдеткіш тесіктеріне және жұмыс блогының жалғастырғыш торапына сұйықтықтардың түсуіне жол бермеңіз.
- Жұмыс аяқталғаннан кейін құрылғыны бөлшектеуге кірісер алдында аспап сөндірілгеніне, электр желісінен ажыратылғанына және қозғалтқыш толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Тасымалдаған кезде құрылғыны екі қолмен ұстау керек. Аспапты оның алмалы астауынан немесе алмалы жұмыс блогынан ұстап тасымалдауға тырыспаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған ет тартқышты жылжитпаңыз.
- Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде тиеу астауды алмаңыз және орнатпаңыз.
- Ет тартқышқа тазалауды әр пайдаланудан кейін жүргізіңіз.

# ЭЛЕКТРЛІК ТҰРМЫСТЫҚ ТЕХНИКАМЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰҚҚАУЛАР

- Құралдың пайдаланылуы «Тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Құрал тек қана тұрмыста пайдалануға арналған. Құралды коммерциялық мақсатта ұзақ уақыт пайдалану оның шамадан тыс жүктелуіне әкелуі мүмкін, соның нәтижесінде ол зақымдануы мүмкін немесе адамдардың денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
- Аспап нұсқаулыққа сәйкес мақсаты бойынша ғана пайдаланылуы тиіс.
- Аспапты іске қосар әр кезде оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспап немесе желілік баусымда зақымданулар бар болғанда аспапты ешбір жағдайда розеткаға қоспаңыз.
- Егер аспап еденге құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.
- Егер сіз аспаптың жұмысқа жарамдылығына сенімді болмасаңыз, оны пайдаланбаңыз.
- Бұл құрал денелік, жүйке немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе мен білімнің жеткіліксіздігі бар адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балаларды аспаппен ойнауға жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.

- Аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.



**Назар аударыңыз!** Аспапты ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Аспап суға құлаған жағдайда оны дереу желіден жарытаңыз. Бұл ретте қолдарыңызды ешқашан суға батырмаңыз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында ол білікті маманмен тексерілуі керек.

- Аспапты үй-жайлардан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тура күн сәулелерінен, ылғалдан (ешбір жағдайда сапапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз), үшкір бұрыштарға соғылуынан сақтаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланған жағдайда оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында желінің параметрлері аспап сипаттамасында белгіленгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Кез келген қате қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, айлабұйымдарды орнату немесе шешу, тазалау немесе аспап сынған кезінде оны үнемі желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны желіге қоспас бұрын, ҚОСУ / ӨШІРУ түймесі басылмайтынына және блокталмағанына көз жеткізіңіз.
- Желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз, бұл жазатайым оқиғаларға және аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін. Бұл үшін дәл сол электрлік розеткаға жалғастырғыш тетікті пайдаланумен басқа аспаптарды қоспаңыз. Ұзартқышты пайдаланар алдында ол бұзылмағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымнан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Электр тогынан соққы алуға жол бермеу үшін аспапты қосқанда немесе сөндіргенде желілік баусым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.

- Пайдаланғаннан кейін электрқуат баусымын ешқашан аспапты айналдыра орамаңыз, өйткені уақыт өте бұл сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау уақытында сымды үнемі түзулеп ораңыз.
- Баусымды ауыстыруды тек қана білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін аспапты өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.



Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз



Ет тартқышқа тазалауды әр пайдаланудан кейін жүргізіңіз. Үшкір заттарды пайдаланбаңыз



Балаларды аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асырыңыз



Желілік баусымынан ұстап аспапты тасымалдауға боламайды

## СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұйым КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты құралдардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі», ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданудағы шектеулер туралы» талаптардың сәйкестігін растау процедурасынан өткен және Кедендік Одақтың мүше мемлекеттері нарығында бұйымдарды ұстаудың бірыңғай белгісімен таңбаланады. Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



**Бұйымның қызмет ету мерзімі:**  
**Кепілдік мерзімі:**

**3 жыл**  
**24 ай**

**Өндірілген күні бұйымда көрсетілген.**

**Өндіруші:**

"Технолайн" ЖШҚ. 423800, Ресей Федерациясы, Татарстан Республикасы, Набережные Челны қаласы, Моторная көшесі, 11А-үй, 1004-үй-жай.

**Ресей Федерациясында өндірілген.**

**POLARIS бірыңғай анықтама қызметінің телефоны: 8 800-700-11-78**

# КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

## Бұйым: Электрлік ет тартқыш

### Модель: PMG 2585A RUS

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 24 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

1. Өндірушінің кепілдікті міндеттемелері «POLARIS» сауда маркасымен шығарылатын және өндіруші уәкілеттік берген сатушылардан, кепілдік қызмет көрсетілетін елдерде (сатып алу орнына қарамастан) сатып алынған барлық үлгілерге қолданылады.
2. Бұйым пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қауіпсіздік жөніндегі ережелер мен талаптарды сақтауға қатаң сәйкестікте пайдаланылуы тиіс.
3. Осы кепілдік тауарды тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған келесі кемшіліктерге қатысты болмайды:
  - химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік ету өнімдерінің бұйымның ішіне түсуінен;
  - бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдаланудан;
  - бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланудан;
  - қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі беттің механикалық зақымдануы (майысулар, сызаттар, ескірулер), металл түсінің табиғи өзгеруі, оның ішінде құбылмалы және қара дақтардың пайда болуы, сондай-ақ жабынды зақымдалған жерлерде және металдың жабылмаған учаскелерінде металл жемірілуінен;
  - өңдеу бөлшектерінің, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандарының, қоқыс жинағыштардың, белбеулердің, щеткалардың және пайдалану мерзімі шектеулі өзге де бөлшектердің тозуына;
  - бұйымға вторизацияланған сервис орталықтары\* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар жүргізген жөндеулер;
  - бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымданулары.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
5. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

**Назар аударыңыз!!** Өндіруші POLARIS бұйымымен адамдарға, үй жануарларына, қоршаған ортаға тікелей немесе жанама келтірілген зиян немесе егер бұл бұйымды пайдалану және орнату ережелерін немесе шарттарын сақтамау, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда мүлікке келтірілген зиян үшін жауапты болмайды. POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және кепілдік жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз POLARIS бұйымдарына кепілді жөндеуді тек POLARIS Авторизацияланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

\*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: [www.polaris.ru](http://www.polaris.ru) Кепілдік жөндеу кезінде бұйымды сатып алу күнін растау немесе заңда көзделген өзге де талаптарды ұсыну үшін Сізден сатып алу туралы құжаттарды сақтауды сұраймыз.

Мұндай құжаттар POLARIS толтырылған кепілдік талоны, кассалық чек немесе сатушының түбіртегі, сатып алу күні мен орнын растайтын өзге де құжаттар болып табылуы мүмкін.

Бұйымды сатып алу күнін растайтын құжат ұсынылмаған кезде кепілдік мерзімі бұйым дайындалған күннен бастап есептеледі.

Дайындалған күні бұйымның артық қабырғасындағы паспорттық сәйкестендіру тақтайшасында көрсетілген.





