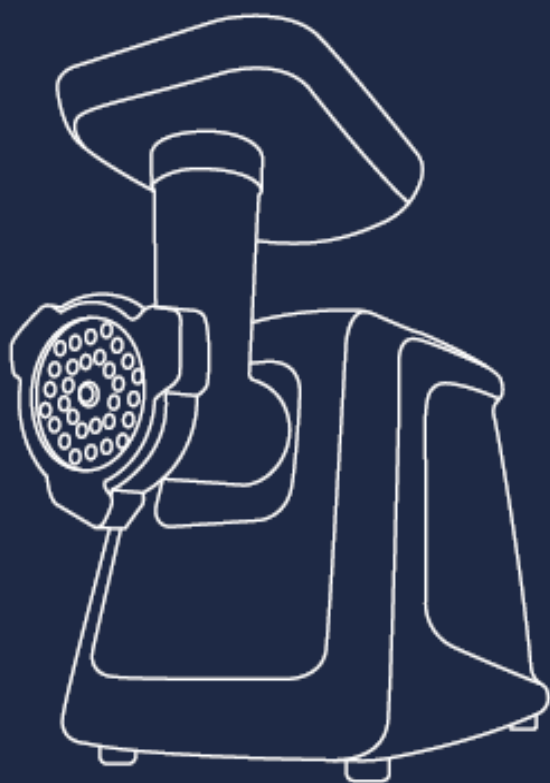


polaris

since 1995



PMG 3090 RUS

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee



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.

СОДЕРЖАНИЕ

Сфера использования	4
Комплектация	4
Обзор и наименование деталей	5
Подготовка к работе и использованию	6
Порядок работы	7
Функция «Реверс»	9
Защита от перегрузки	10
Использование насадок	11
Приготовление кеббе	11
Приготовление колбас и сосисок	12
Резка и шинковка овощей	13
Чистка и уход	14
Транспортировка и хранение	15
Реализация	15
Требования по утилизации	15
Поиск и устранение неисправностей	16
Технические характеристики	16
Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой	17
Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой	18
Информация о сертификации	19
Гарантийные обязательства	20

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель PMG 3090 RUS.

- 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



Мясорубка



Съемные
решетки
3, 5, 7 мм



Толкатель,
щеточка для
очистки



Комплект
насадок для
колбасы и кеббе



Толкатель
овощерезки,
корпус
овощерезки,
лопатка для
очистки



Терки для
драников,
шинковки,
мелкая терка,
крупная терка,



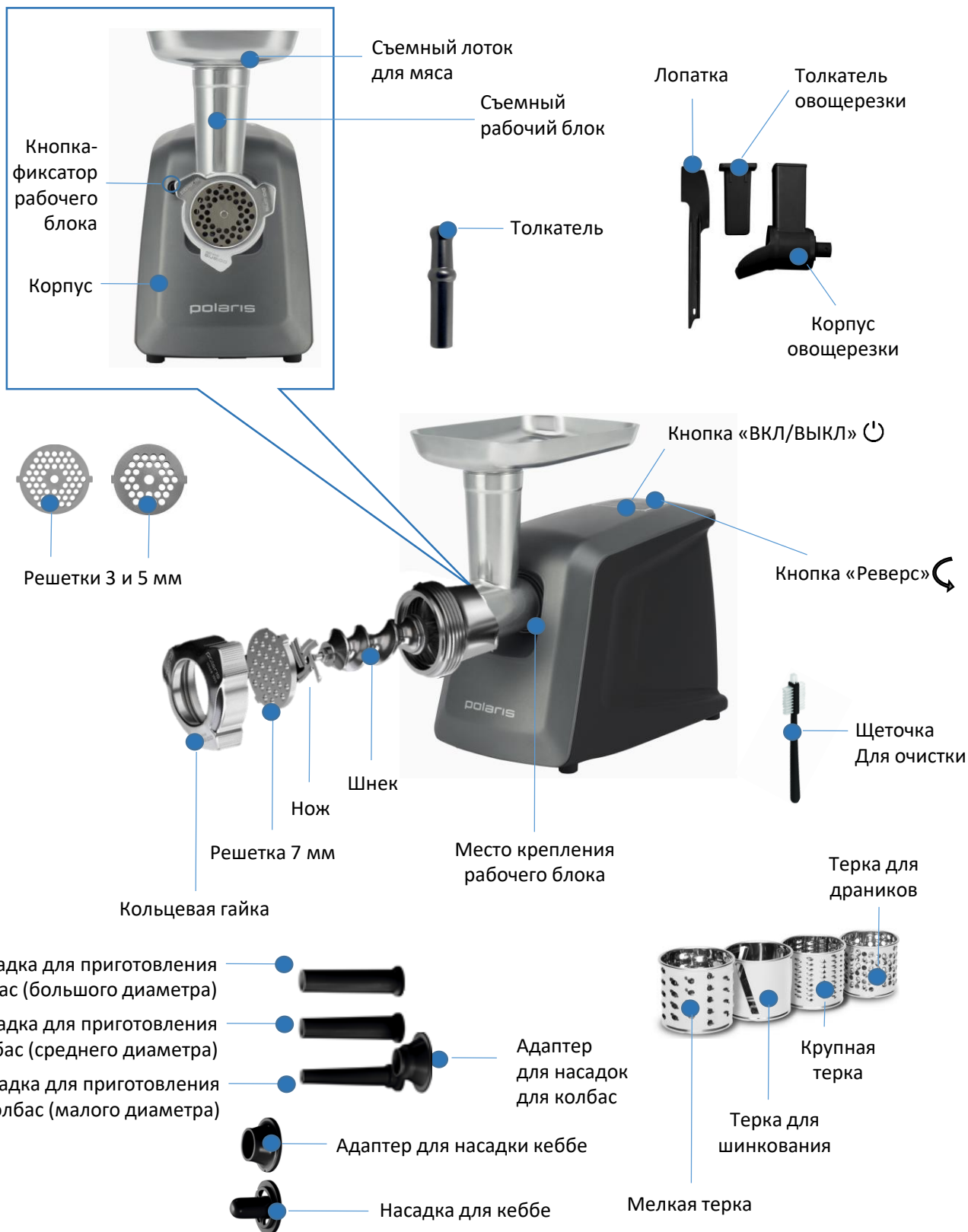
Приспособление
для очистки
съемных
решеток



Руководство по
эксплуатации /
Гарантийный
талон

ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

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



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, все детали, контактирующие с продуктами промойте под струей теплой воды и тщательно просушите.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решёток.



Внимание! Лезвия ножа очень острые.



Особое 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 4х 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.

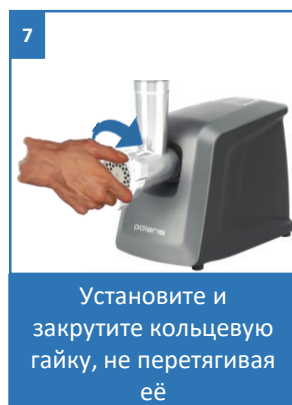
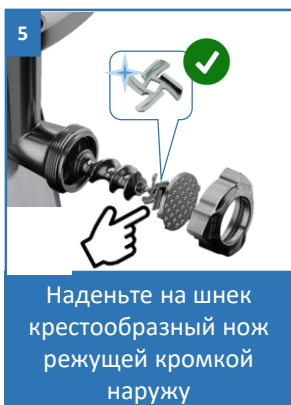
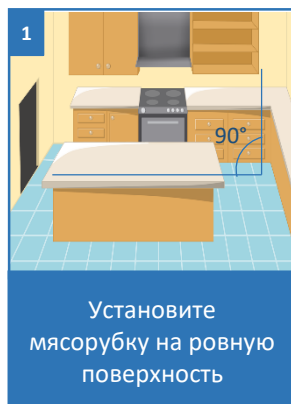
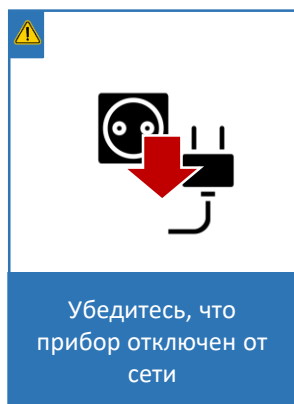
ПОРЯДОК РАБОТЫ



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

Соберите мясорубку:

1. Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе под углом 45°. Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока, зафиксируйте съёмный блок, повернув его влево против часовой стрелки. Отпустите кнопку и убедитесь, что съёмный блок зафиксировался.
2. Вставьте шнек в съёмный рабочий блок.
3. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу к решётке, иначе мясорубка не будет работать.
4. Вслед за ножом наденьте на шнек решетку нужного размера. Убедитесь, что выступы решетки вошли в пазы рабочего блока.
5. Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её.



Внимание!

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

6. Установите съёмный лоток на загрузочную горловину съёмного рабочего блока и закрепите его.
7. 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.



Внимание!

Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

Сухари размочить до мягкого состояния.

8. Положите куски мяса на лоток и поставьте под мясорубку посуду для фарша.
9. Подключите мясорубку к электросети и включите кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.
10. 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.

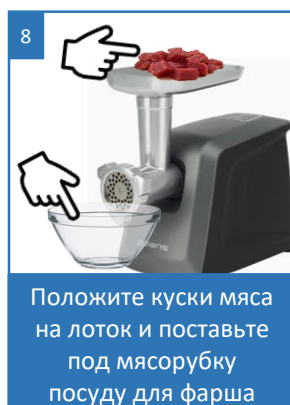
11. Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна и косточки. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
12. После окончания работы, выключите прибор, нажав кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ.» и отключите его от электросети.



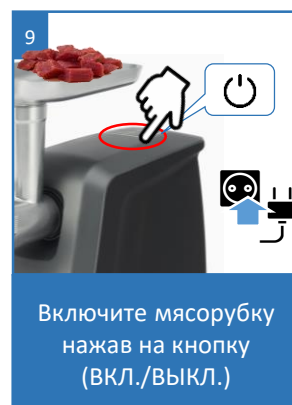
Установите съёмный лоток на загрузочную горловину



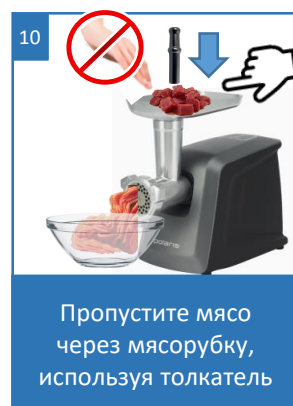
Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



Положите куски мяса на лоток и поставьте под мясорубку посуду для фарша



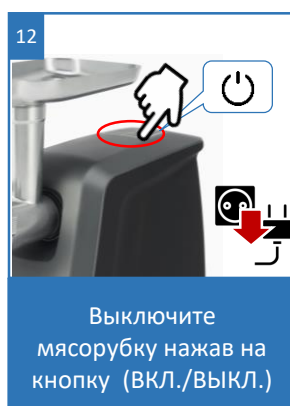
Включите мясорубку нажав на кнопку (ВКЛ./ВЫКЛ.)



Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель



Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте



Выключите мясорубку нажав на кнопку (ВКЛ./ВЫКЛ.)



Работа = 5 мин. Перерыв = 10 мин.

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



Осторожно!

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



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

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

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



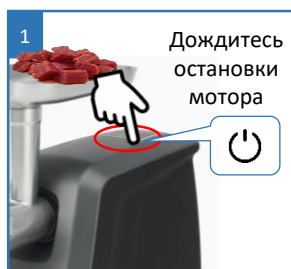
Внимание!

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.

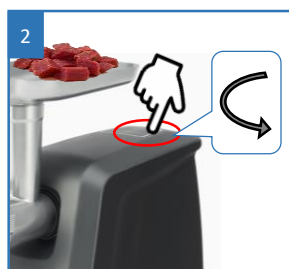
2. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
3. Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.



Внимание! Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров. Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.



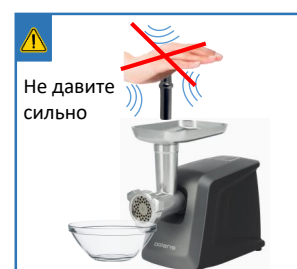
Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее



Дождитесь остановки мотора и включите кнопку обратного хода



Если действия 1-2 не помогли, отключите мясорубку от сети, разберите и прочистите вручную



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.

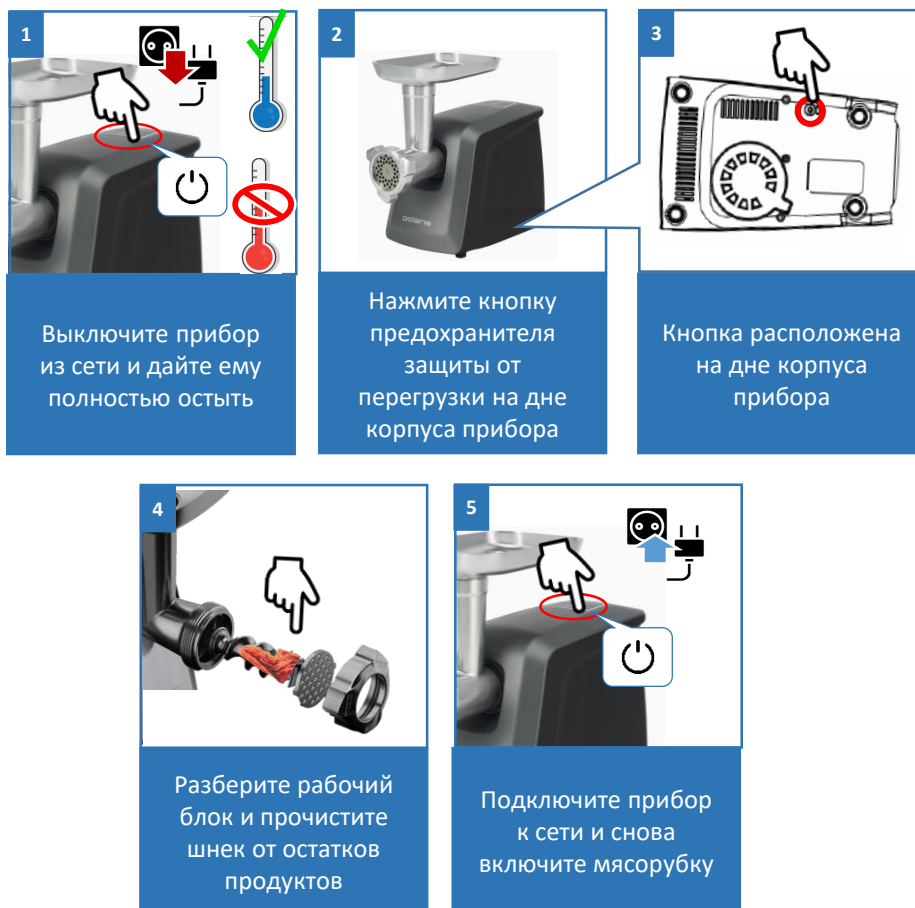
Если при работе сработала функция автоматического отключения при перегрузке, выключите прибор из сети и дайте ему ПОЛНОСТЬЮ остыть.

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

Нажмите кнопку предохранителя защиты от перегрузки, расположенную на дне корпуса прибора (рис. 3).

Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов.

Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, нажав на кнопку ВКЛ./ВЫКЛ.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Приготовление кеббе

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.

Процесс приготовления:

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 оболочки:

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

Процесс приготовления:

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

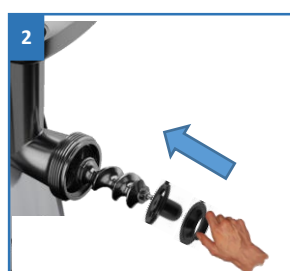


ВНИМАНИЕ! Установка ножа не производится! Не затягивайте туго гайку!

5. Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
6. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
7. 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
фиксирующее кольцо



3
Зафиксируйте сборку
кольцевой гайкой
Внимание!
Установка ножа не
производится



4
Приготовьте
трубочки из
подготовленной
смеси для оболочки.
Используйте
толкатель

Приготовление колбас и сосисок

1. Приготовьте колбасный фарш.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, установите на шнек нож и решетку, затем насадку для приготовления сосисок/колбас нужного диаметра, кольцевую гайку и зафиксируйте сборку поворотом по часовой стрелке.



Внимание! Не затягивайте туго гайку!

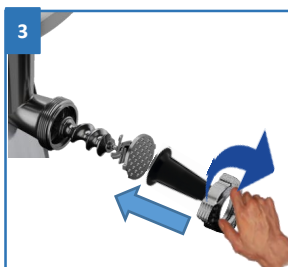
3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут.
4. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
5. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере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



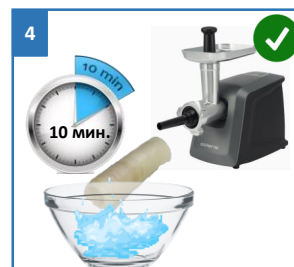
Приготовьте колбасный фарш



Установите шнек в съёмный рабочий блок, далее установите на шнек нож и решетку



Установите насадку для приготовления сосисок/колбас нужного диаметра, кольцевую гайку и зафиксируйте сборку поворотом по часовой стрелке



Для приготовления колбас используйте натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут



Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел




Для подачи готового фарша используйте толкатель

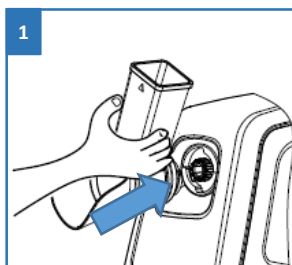
Резка и шинковка овощей и фруктов

Насадка-овощерезка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

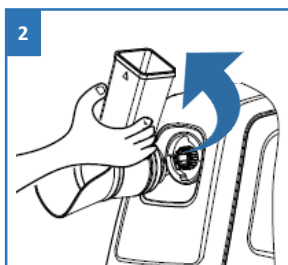
- Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.
- Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.
- Терка для драников предназначена для нарезки овощей для приготовления драников.

Порядок работы:

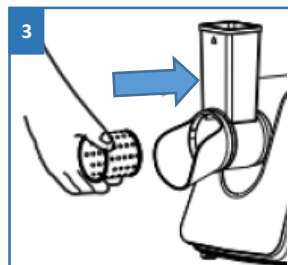
1. Удерживая корпус мясорубки, вставьте корпус овощерезки в гнездо на корпусе прибора.
2. Нажав на кнопку-фиксатор, зафиксируйте корпус овощерезки, повернув его влево против часовой стрелки.
3. Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса овощерезки, совместив фигурное отверстие в основании терки со шлицами ведущего вала овощерезки.
4. Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
5. Подключите мясорубку к электросети и включите её. Кнопку в положение Вкл. ().
6. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки. Никогда не проталкивайте продукты руками.
7. Во избежание поломки пластиковых деталей не оказывайте сильного давления на толкатель с целью увеличить скорость обработки.



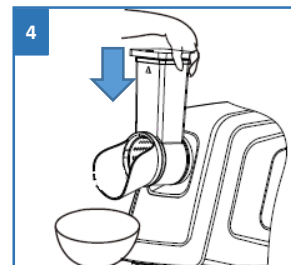
Нажав на кнопку-фиксатор, вставьте корпус овощерезки в гнездо на корпусе



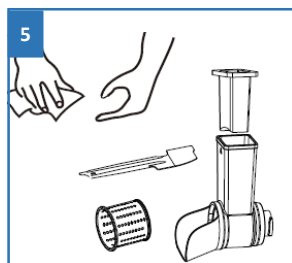
Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока, зафиксируйте корпус овощерезки, повернув его влево



Установите нужную терку внутрь корпуса овощерезки, совместив корректно отверстия



Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки. Используйте в работе толкатель овощерезки



По завершении работы – разберите овощерезку и промойте как следует

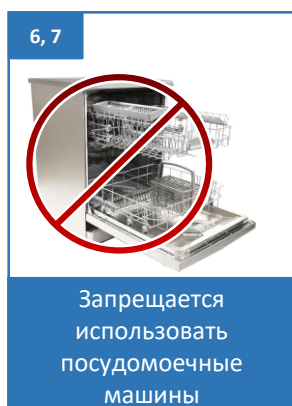
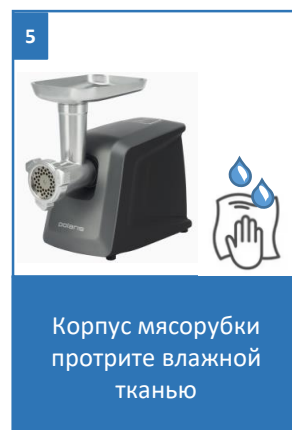
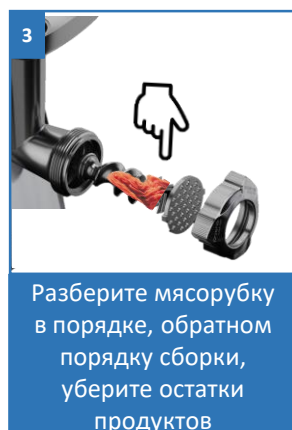
ЧИСТКА И УХОД

1. Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
2. Отключите прибор от сети.
3. Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
4. Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде и незамедлительно тщательно просушите.
5. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
6. **Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей (допускается использование посудомоечных машин для ухода за решетками и ножом).**
7. Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
8. Протрите все части мясорубки сухой тканью.
9. Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.



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

10. Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
11. Перевозите прибор только в заводской упаковке.
12. 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.

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».

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
➤ При включении в электросеть мясорубка не работает.	<ul style="list-style-type: none">✓ Неисправна розетка.✓ Поврежден шнур электропитания.	<ol style="list-style-type: none">1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор.2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
➤ При работе мясорубка внезапно отключилась.	<ul style="list-style-type: none">✓ Сработала функция автоматического отключения при перегрузки.	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 60 мин. Нажмите кнопку предохранителя защиты от перегрузки RESET, расположенную на дне корпуса прибора.2. Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов.3. Соберите прибор согласно данному руководству эксплуатации.4. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, нажав кнопку Вкл/Выкл.
➤ Во время работы мясорубка засорилась.	<ul style="list-style-type: none">✓ Продукты нарезаны слишком крупно.✓ Мясо слишком жилистое.	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
➤ Во время работы появился посторонний запах.	<ul style="list-style-type: none">✓ Прибор перегрелся.✓ У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя.	<ol style="list-style-type: none">1. Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями.2. Запах пропадает по мере использования прибора.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMG 3090 RUS – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 400 Вт

Максимальная мощность: 3000 Вт

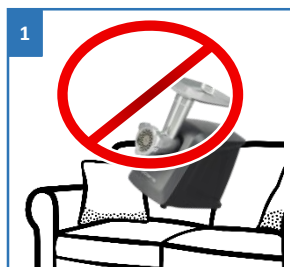
Время непрерывной работы: 5 мин.

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.

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 муку, сухари, орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- При обработке сочных овощей следите за тем, чтобы сок не попал в корпус мясорубки.
- 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 допускайте попадания жидкостей в вентиляционные отверстия и присоединительный узел рабочего блока мясорубки.
- 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 5 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте 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 приступить 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.



Не ставьте на мягкую поверхность. Ставьте прибор только на твердую поверхность.



НИКОГДА не проталкивайте продукты руками



Чистку мясорубки проводите после каждого использования. Не используйте острых предметов



Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе

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 данным руководством.
- 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 прибор выключен
- 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.

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 со дня покупки

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 3090 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, насадок и аксессуаров, ламп, батарей, защитных экранов, фильтров, накопителей мусора, уплотнительных элементов, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования и подверженных естественному износу в процессе эксплуатации;
 - 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.

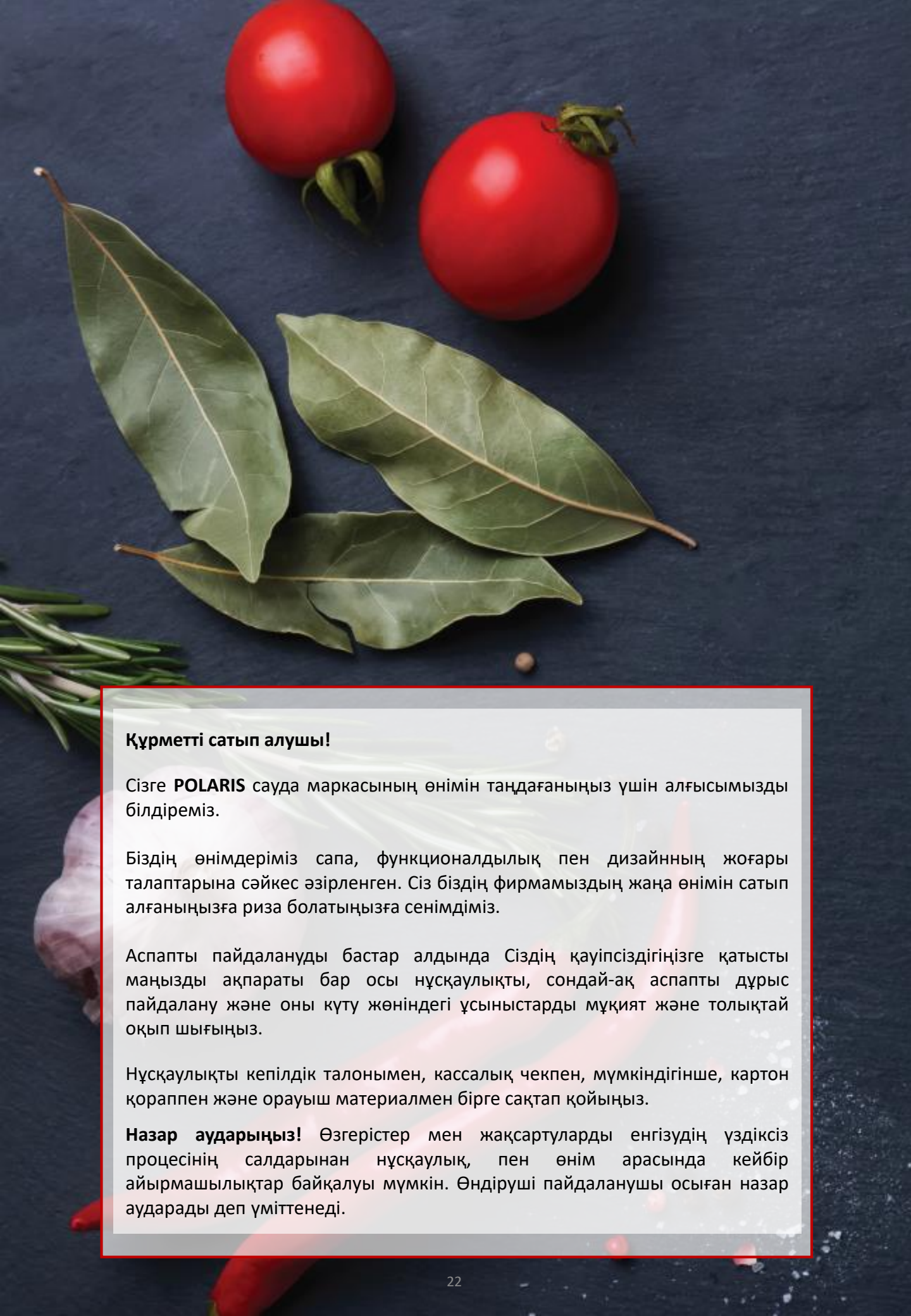
По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS.

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

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



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.

МАЗМҰНЫ

Пайдалану саласы	24
Жиынтықтама	24
Бөлшектерге шолу және атаулары	25
Жұмысқа және пайдалануға дайындау	26
Жұмыс тәртібі	27
«Реверс» функциясы	29
Артық жүктелуден қорғау	30
Қондырмаларды пайдалану	31
Кеббе дайындау	31
Шұжықтар мен сосискалар дайындау	32
Көкөністерді турау және майдалап турау	33
Тазалу және күтім жасау	34
Тасымалдау және сақтау	35
Өткізу	35
Кәдеге жарату бойынша талаптар	35
Ақаулықтарды іздеу және жою	36
Техникалық сипаттамалары	36
Электрлік ет тартқыш жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары	37
Электрлік тұрмыстық техникамен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	38
Сертификаттау туралы ақпарат	39
Кепілдік міндеттемелері	40

ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық POLARIS ет тартқыштың, моделі PMG 3090 RUS техникалық сипаттамаларымен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

- 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



Ет тартқыш



Алмалы торлар
3, 5, 7 мм



итергіш, тазалауға
арналған кішкентай
щетка



Шұжықтар мен
кеббеге арналған
қондырмалар
жиынтығы



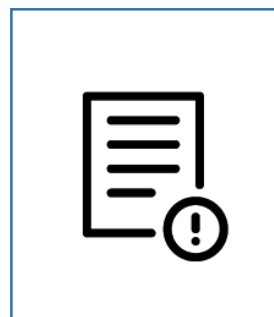
Көкөніс кескіштің
итергіші, көкөніс
кескіштің корпусы,
тазалауға арналған
қалақ.



драниктерге,
майдалап турауға
арналған үккіш,
ұсақ үккіш, ірі үккіш



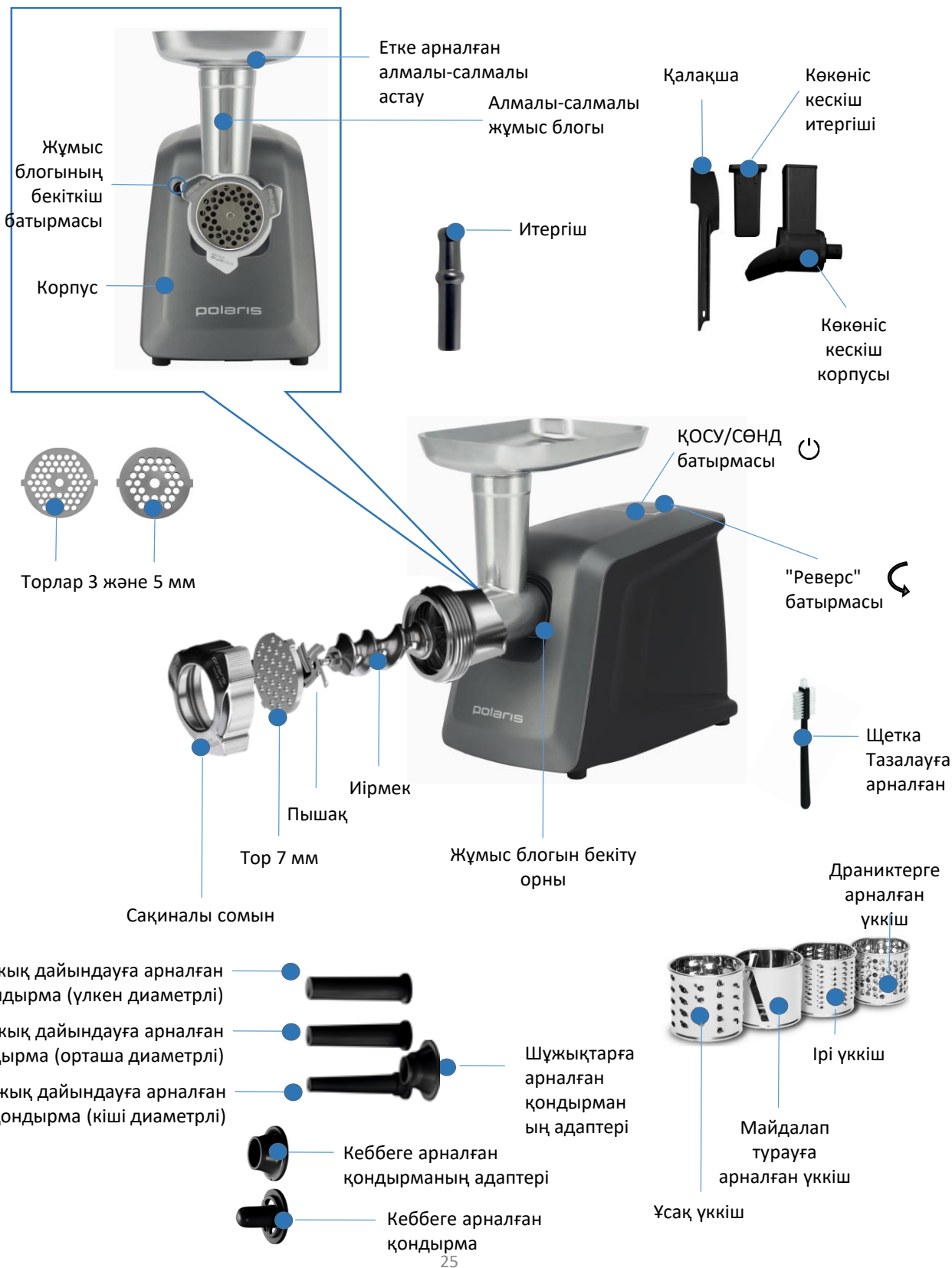
Алмалы торларды
тазалауға арналған
айлабұйым



Пайдалану
жөніндегі
нұсқаулық /
Кепілдік талоны

БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ

Электрлік ет тартқыш еттен фарш дайындауға арналған және басқа да өнімдер түрлері үшін шектеулі жарамдылыққа ие.



ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ

- Аспапты ашыңыз және оның барлық құрастыру бірліктері зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Жеткізілім жиынтығын тексеріңіз («Жиынтықтылау» бөлімін қараңыз).
- Бірінші пайдалану алдында ет тартқыштың корпусынан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз, жұмсақ сулы матамен сүртіңіз, тағаммен жанасатын барлық бөлшектерді жылы судың ағыны астында жуыңыз және мұқият кептіріңіз.
- Пышақтың және торлардың жұмыс беттеріне азғантай мөлшердегі өсімдік майын жағыңыз.



Назар аударыңыз! Пышақ жүздері өте өткір.



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.

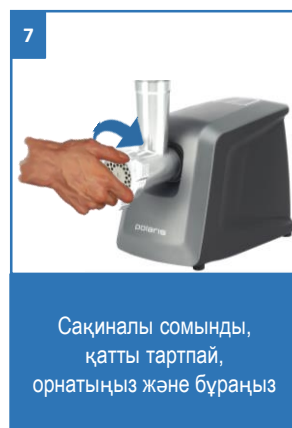
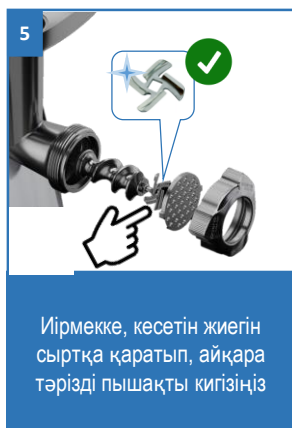
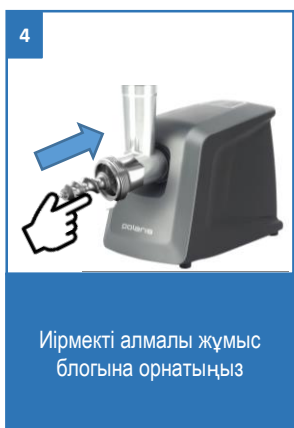
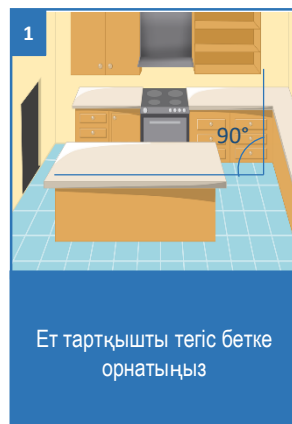
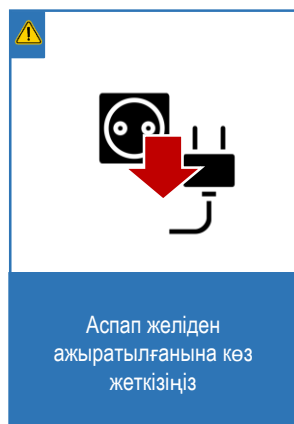
ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



Ет тартқышты жинар алдында жарақатқа жол бермеу үшін аспап желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.

Ет тартқышты жинаңыз:

1. Ет тартқыш корпусын ұстап тұрып, алмалы жұмыс блогын ұяшыққа 45° бұрышпен орналастырыңыз. Жұмыс блогының бекіткіш батырмасына басып, жұмыс блогын сағат тілінің бағытына кері солға қарай бұрап, бекітіңіз. Батрыманы босатыңыз және алмалы блок бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз.
3. Иірмекке айқара тәрізді пышақты кесетін жиегін сыртқа қаратып торға кигізіңіз, әйтпесе ет тартқыш жұмыс істемейтін болады.
4. Пышақтан кейін иірмекке қажетті өлшемдегі торды кигізіңіз. Тордың дөңестері жұмысшы блоктың саңылауларына кіргеніне көз жеткізіңіз.
5. Сақиналы сомынды, қатты тартпай, орнатыңыз және бұраңыз.



Назар аударыңыз!

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

6. Алмалы астауды алмалы жұмыс блогының тиеу қылтасына орнатыңыз және оны бекітіңіз.
7. 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 толық ерітіп алу керек.

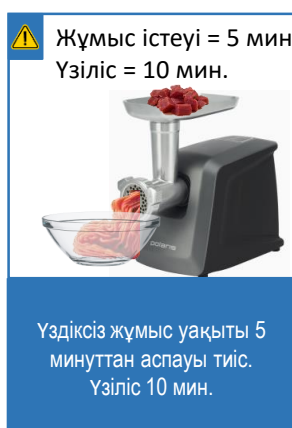
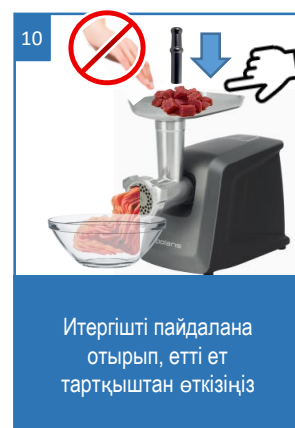
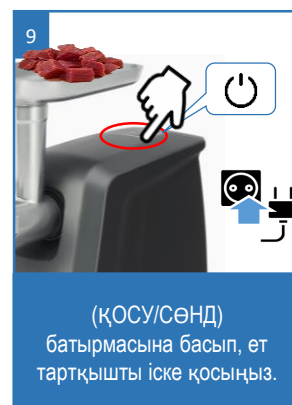
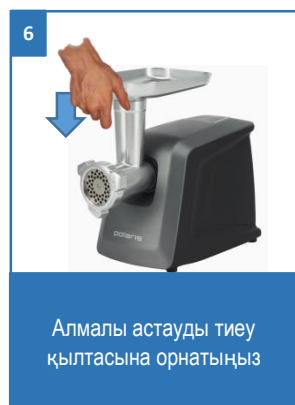
Қытырлақ нанды жұмсақ күйге дейін жібітіңіз.

8. Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты ет тартқыш астына қойыңыз.
9. Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен қосыңыз.
10. 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 бөтен заттармен итермеңіз.

11. Ет тартқышта ешқашан зімбірді және қатты талшықтары мен сүйектері бар басқа өнімдерді өңдемеңіз. Ет тартқышта олар ұсақтап тартылмайды. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз.
12. Жұмыс аяқталғаннан кейін "ҚОСУ/ӨШІРУ" батырмасына басып, оны электр желісінен өшіріңіз.



Сақ болыңыз!

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



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

«РЕВЕРС» ФУНКЦИЯСЫ

- Егер ет тартқыштың жұмысы кезінде ет кептеліп қалса, ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасына басып, оны тез арада өшіріңіз және электр желісінен ажыратпай, РЕВЕРС батырмасына басып, кері жүріс қызметін қосыңыз,  және оны осы позицияда ұстау.



Назар аударыңыз!

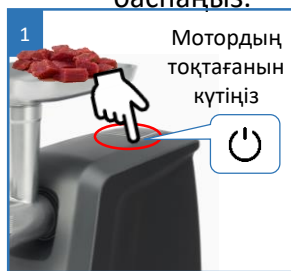
Кері жүріс функциясын іске қосар алдында мотордың толық тоқтағанын күтіңіз. Аспап жұмыс істеп тұрған кезде РЕВЕРС функциясын іске қосу қатты шудың, дірілдің және аспаптың ішінде электр ұшқындардың пайда болуына әкелуі мүмкін.

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



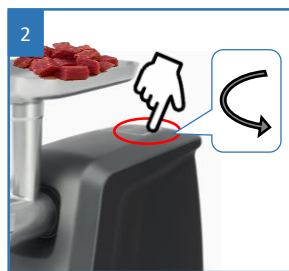
Назар аударыңыз! Бітеліп қалуды болдырмау үшін ет тартқышты өнімдермен аса қатты жүктемеңіз.

Ет тартқыш механизмінің кептелуіне жол бермеу үшін итергішке қатты баспаңыз.



1 Мотордың тоқтағанын күтіңіз

Егер ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде ет бітеліп қалса, оны дереу сөндіріңіз



2 Мотордың тоқтағанын күтіңіз және кері жүрістің R батырмасын іске қосыңыз



3 Егер 1-2 әрекеттер көмектеспесе, ет тартқышты желіден ажыратыңыз, бөлшектеңіз және қолмен тазалаңыз



4 Қатты баспаңыз

Ет тартқыш механизмінің кептелуіне жол бермеу үшін итергішке қатты баспаңыз

АРТЫҚ ЖҮКТЕЛУДЕН ҚОРҒАУ

Ет тартқыш қозғалтқышты артық жүктелуден қорғайтын автоматты жүйесімен жабдықталған, ол аспаптың тым ұзақ үзіліссіз жұмыс істеуінен, иірмектің өндірілетін 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.

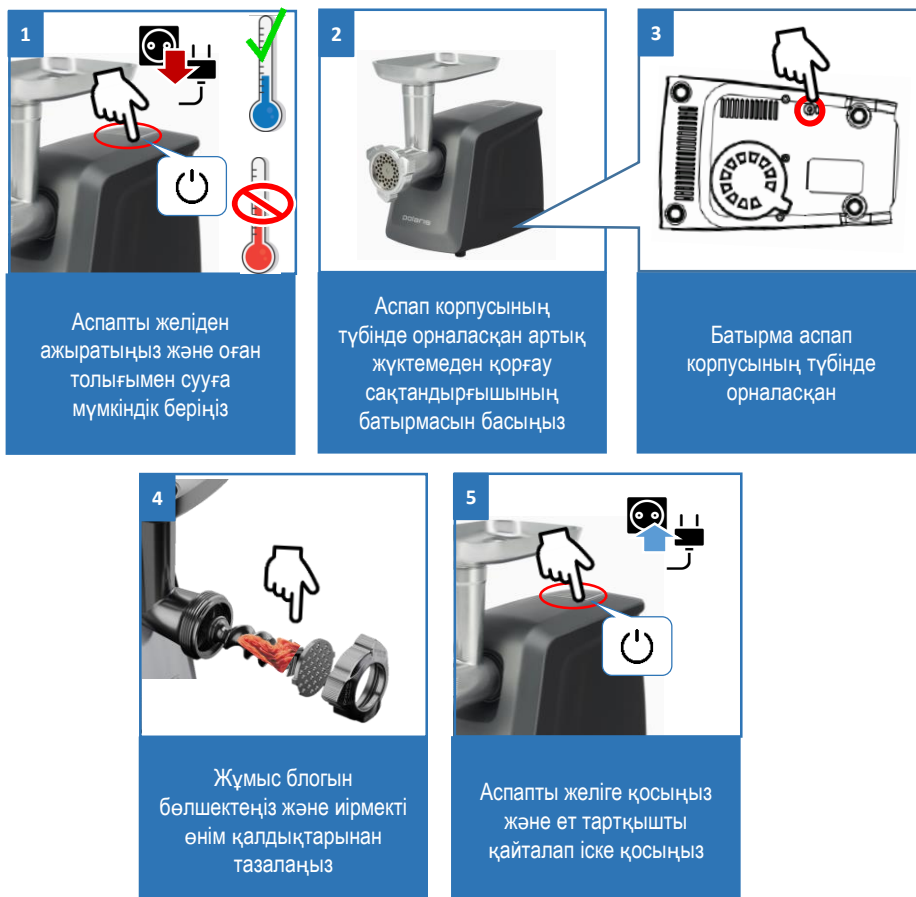
Егер жұмыс істегенде автоматты сөндіру функциясы іске қосылған болса, аспапты желіден ажыратып, оған ТОЛЫҚ сууға уақыт беріңіз.

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

Аспап корпусының түбінде орналасқан артық жүктемеден қорғау сақтандырғышының батырмасын басыңыз (3-сур.).

Сондай-ақ, жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірмекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз.

Аспапты желіге қосыңыз және ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасына басып, ет тартқышты қайта қосыңыз.



ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Кеббе дайындау

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

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.

Дайындау процесі:

1. Етті ет тартқыштан 1 немесе 2 рет өткізіңіз.
2. Пиязды қуырыңыз және оған ет тартқыштан өткізіліген ет, тұз, дәмдеуіштер мен ұн қосыңыз.

Қабыққа арналған ингредиенттер:

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

Дайындау процесі:

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

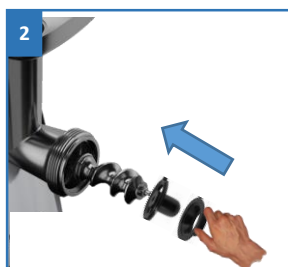


НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пышақтың орнатылуы орын алмайды! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

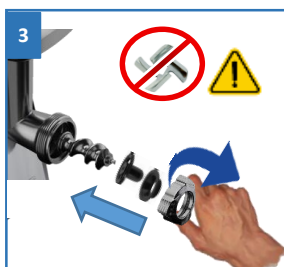
5. Қабық үшін дайындалған қоспадан түтікшелер дайындаңыз. Беру үшін итергішті пайдаланыңыз, дайын түтікшелерді қажетті ұзындықпен кесіңіз.
6. Түтікшені алыңыз, бір ұшын бітеңіз және оны салмамен толтырыңыз, содан кейін түтікшенің екінші ұшын бітеңіз.
7. Кеббені ыстық өсімдік майына қуырыңыз.



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
Қабық үшін дайындалған
қоспадан түтікшелер
дайындаңыз. Итергішті
пайдаланыңыз

Шұжықтар мен сосискалар дайындау

1. Шұжық турамасын дайындау.
2. Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз, иірмекке пішақ пен торды, содан кейін сосискалар/шұжық дайындауға арналған қажетті диаметрлі қондырма, сақиналы сомынды орнатыңыз және сағат тілі бойынша айналдыру арқылы жинауды бекітіңіз.



Назар аударыңыз! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

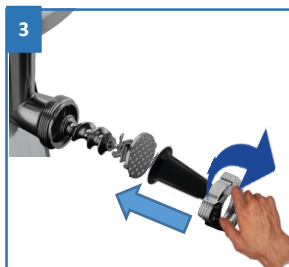
3. Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз.
4. Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
5. Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны қондырмадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны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



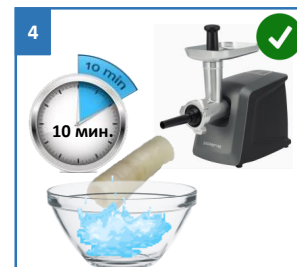
Шұжық турамасын дайындаңыз



Иірмекті алмалы жұмыс блогына орнатыңыз, содан кейін иірмекке пышақ пен торды орнатыңыз



Қажетті диаметрдегі сосиска/шұжық дайындауға арналған қондырманы, сақиналық сомынды орнатыңыз және сағат тілі бойынша айналдыру арқылы жинауды бекітіңіз.



Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз



Жұмсарған қабықты қондырмаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.




Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз

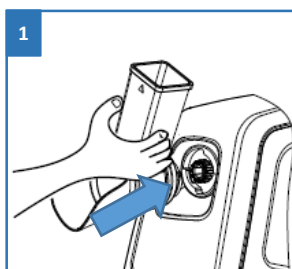
Көкөністер мен жемістерді турау және майдалап турау

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

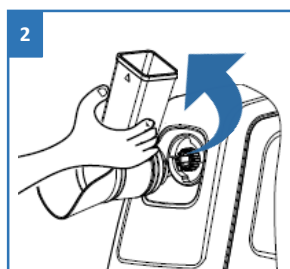
- Ірі және ұсақ үккіш ірімшікті, сәбізді, балдыркөкті, піскен қызылшаны және т. б. ұнтақтауға арналған.
- Майдалап турауға арналған үккіш көкөністерді тілімшелеп турау үшін керек.
- Драниктерге арналған үккіш драниктер дайындауға арналған көкөністерді кесу үшін арналған.

Жұмыс тәртібі:

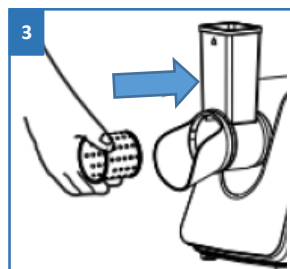
1. Ет тартқыш корпусын ұстап тұрып, көкөніс турағышты аспап корпусындағы ұяшыққа кіргізіңіз.
2. Бекіткіш батырмаға басып, көкөніс турағыштың корпусын сағат тілі бағытына кері солға қарай бұрап, оны бекітіңіз.
3. Сізге қажетті үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыш корпусының ішіне орнатыңыз, үккіш негізіндегі пішімді тесікті көкөніс турағыштың жетекші білігінің оймакілтелерімен қиыстырыңыз.
4. Ірі өнімдерді неғұрлым ұсақ кесектерге тураңыз.
5. Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз және оны іске қосыңыз. Батырманы Қосу () күйіне.
6. Азық-түлікті итеру үшін тек қана көкөніс итергіш жиынтығына кіретін итергішті пайдаланыңыз. Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз.
7. Пластик бөлшектердің сынуының алдын алу үшін өңдеу жылдамдығын арттыру үшін итергішке қатты қысым жасамаңыз.



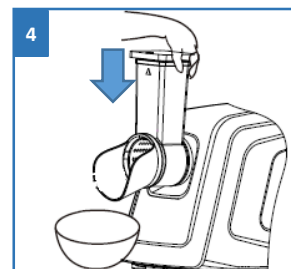
Бекіткіш батырмаға басып, көкөніс турағыштың корпусын корпустағы ұяшыққа қойыңыз



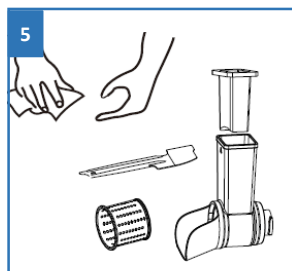
Жұмыс блогының бекіткіш батырмасына басып, көкөніс турағыштың корпусын солға қарай бұрып, оны бекітіңіз



Көкөніс турағыш корпусының ішіне, тесіктерді дұрыс қиыстырып, қажетті үккішті орнатыңыз.



Ірі өнімдерді неғұрлым ұсақ кесектерге тураңыз. Жұмыс кезінде көкөніс турағыштың итергішін пайдаланыңыз



Жұмыс аяқталғаннан кейін - көкөніс кескішті бөлшектеңіз және қажетінше жуыңыз.

ТАЗАЛУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

1. Аспапты сөндіріңіз. Қозғалтқыш толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
2. Аспапты желіден ажыратыңыз.
3. Ет тартқышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеңіз.
4. Өнімдердің қалдықтарын алып тастаңыз. Азық-үлікпен жанасатын бөлшектерді жылы сабынды сумен жуыңыз және тез арада мұқият кептіріңіз.
5. Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз.
6. **Ет тартқыштың бөлшектеріне күтім жасау үшін ыдыс жуатын машинаны және күшті сілтілер негізіндегі құрамдарды қолдануға тыйым салынады (ыдыс жуатын машинаны торлар мен пышақ күтімі үшін пайдалануға рұқсат етіледі).**
7. Қажақ, құрамында хлор бар заттектерді және органикалық еріткіштерді қолданбаңыз.
8. Ет тартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз.
9. 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.

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



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 жабық көлік құралдарында көліктің барлық түрлерімен 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.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою тәсілдері
➤ Электр желісіне қосқанда ет тартқыш жұмыс істемейді.	✓ Розетка ақаулы. ✓ Қуат беру баусымы зақымдалған.	1. Розеткадағы кернеуді, оған басқа аспапты қосып, тексеріңіз. 2. Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады.
➤ Жұмыс істеп тұрғанда ет тартқыш кенет сөніп қалады.	✓ Артық жүктелу кезінде автоматты түрде сөндірілу функциясы іске қосылды.	1. Аспапты розеткадан ажыратыңыз және оған 60 минут ішінде толық сууға мүмкіндік беріңіз. Аспап корпусының түбінде орналасқан артық жүктемеден қорғау сақтандырғышының RESET батырмасын басыңыз. 2. Сондай-ақ, жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірмекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз. 3. Аспапты осы пайдалану бойынша нұсқаулыққа сай жинаңыз. 4. Аспапты желіге қосыңыз және ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасына басып, ет тартқышты қайта қосыңыз.
➤ Жұмыс кезінде ет тартқыш бітеліп қалды.	✓ Тағамдар тым ірі туралған. ✓ Ет аса сіңірлі.	1. Ет тартқышты қосыңыз және кері жүрістің «реверс» функциясын пайдаланыңыз.
➤ Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды.	✓ Аспап қызып кетті. ✓ Жаңа аспаптарда қозғалтқыш бөлшектері іске кіріскен кезде иіс болуы мүмкін.	1. Аспаптың үзіліссіз жұмыс уақытын қысқартыңыз. Іске қосылулар арасындағы аралықтарды көбейтіңіз. 2. Аспапты пайдаланғанға орай иіс кететін болады.



Назар аударыңыз!

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PMG 3090RUS – Polaris сауда маркасының электрлік тұрмыстық ет тартқышы.

Кернеуі: 220-240В

Жиілігі: ~ 50 Гц

Номиналдық қауаты: 400 Вт

Максималды қауаты: 3000 Вт

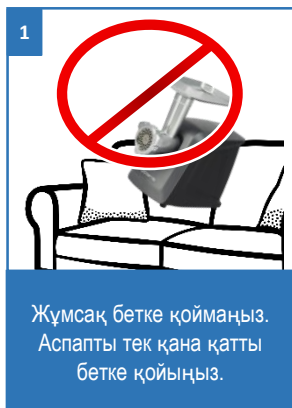
Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты: 5 мин.

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.

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 қабықтары бар ұн, қытырлақ нан, 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.
- Шырынды көкөністерді өңдеу кезінде оның шырына еттартқыштың корпусына түспеуін қадағалаңыз.
- 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.
- Ет тартқыштың желдеткіш тесіктеріне және жұмыс блогының жалғастырғыш торапына сұйықтықтардың түсуіне жол 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.
- Ет тартқышты үзіліссіз пайдалану 5 минуттан артық емес және мотордың суығаны үшін кейінгіде 10-минуттық үзіліспен жүргізілуі тиіс.
- Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде корпустағы желдеткіш тесіктерді бүркемеңіз және ет тартқышты жұмсақ бетке орнатпаңыз.
- Егер қозғалтқышты артық қызудан қорғау жүйесі іске қосылса, аспап толығымен суымағанша оны іске қоспаңыз.
- 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 жылжытпаңыз.
- Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде тиеу астауды алмаңыз және орнатпаңыз.
- Ет тартқышқа тазалауды әр пайдаланудан кейін жүргізіңіз.



ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР ТҰРМЫСТЫҚ ЭЛЕКТРЛІК ТЕХНИКАМЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕНДЕ

- 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 осы нұсқаулыққа сәйкес мақсаты бойынша ғана пайдаланылуы тиіс.
- Аспапты іске қосар алдында әр кезде оны қарап байқап 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, тұра күн сәулелерінен, ылғалдан (ешбір жағдайда аспапты 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.
- Аспапты желіге қосар алдында аспаптың өшірілгеніне 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 сымынан 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.

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 көрсету мерзімі: 3 жыл

Кепілдік мерзімі: Сатып алған күннен бастап 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 анықтамалық қызметінің телефоны: 8-800-700-11-78

КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕРІ

Бұйым: Электрлік ет тартқыш

Моделі: PMG 3090 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, қондырмалар мен аксессуарлардың, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандардың, қоқыс жинағыштардың, тығыздағыш элементтердің, белдіктердің, щеткалардың пайдалану мерзімі шектеулі басқа бөлшектердің және пайдалану барысында табиғи тозуға бейім бөлшектердің тозуынан;
 - бұйымға авторизацияланған сервис орталықтары* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар жүргізген жөндеулерден;
 - бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларынан.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы болмаса немесе ондағы деректер өшірілген немесе түзетілген болса, өндірушіге кепілдікті міндеттеме жүктелмейді.
5. Бұл кепілдік тек жеке тұрмыстық қажеттіліктерге арналған бұйымдарға жарамды және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттарға 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**

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 артқы қабырғасындағы паспорттық сәйкестендіру тақтайшасында көрсетілген.

