

**polaris**  
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Інструкція з експлуатації / Гарантія  
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық / Кепілдік  
Manual instruction / Guarantee



**PMG 2030A**

Мясорубка  
М'ясорубка  
ЕТТАРТҚЫШ  
Meat Grinder

**Мясорубка электрическая**  
**Модель PMG 2030A**  
**POLARIS**  
**Инструкция по эксплуатации**

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

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

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

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

### Оглавление

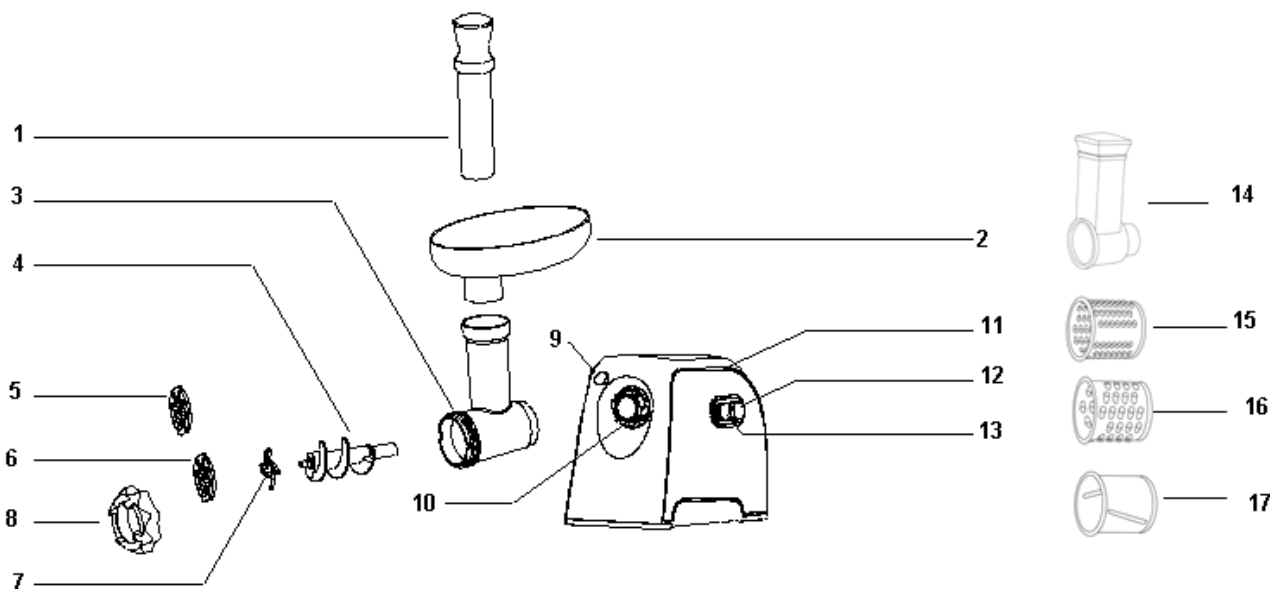
1. Сфера использования .....	2
2. Описание прибора .....	2
3. Подготовка к работе .....	3
4. Порядок работы .....	3
5. Чистка и уход.....	5
6. Транспортировка и хранение.....	6
7. Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой.....	6
8. Общие указания по безопасности при работе с электрической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

## 1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

## 2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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



- |                                    |                                    |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Толкатель                       | 11. Корпус прибора                 |
| 2. Съёмный лоток для мяса.         | 12. Кнопка «Реверс» (REV)          |
| 3. Съёмный рабочий блок            | 13. Кнопка «Вкл/Выкл» (ON)         |
| 4. Шнек                            | 14. Корпус овощерезки с толкателем |
| 5. Решётка 5мм.                    | 15. Мелкая терка                   |
| 6. Решётка 7мм                     | 16. Крупная терка                  |
| 7. Нож                             | 17. Терка для шинкования           |
| 8. Кольцевая гайка                 |                                    |
| 9. Кнопка-фиксатор рабочего блока  |                                    |
| 10. Место крепления рабочего блока |                                    |

### 3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
2. Проверьте комплект поставки (см. раздел 8. «Комплектация»)
3. Перед первым использованием снимите с корпуса мясорубки все наклейки, протрите мягкой влажной тканью, насадки промойте под струей теплой воды.

#### **Внимание!**

Лезвия ножа очень острые.

4. Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа (7) и решётки (5), (6).

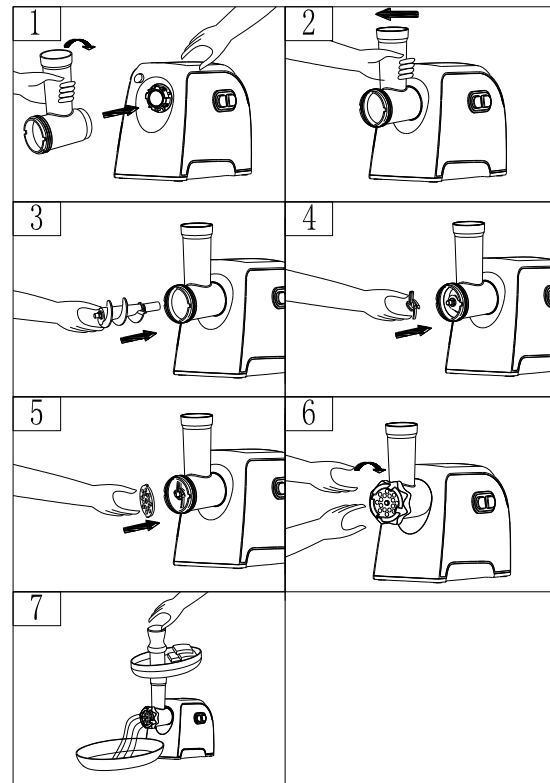
### 4. ПОРЯДОК РАБОТЫ



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

1. Соберите мясорубку
  - Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока (9) и удерживая корпус мясорубки (11) вставьте съёмный рабочий блок (3) в гнездо на корпусе (10) (Рис.1).
  - Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки (Рис.2).

- Вставьте шнек (4) в съёмный рабочий блок (3) и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться. (Рис. 3)
- Наденьте на шнек (4) крестообразный нож (7) режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать (Рис. 4).
- Вслед за ножом (7) наденьте на шнек (4) решетку нужного размера (5), (6) (Рис. 5). Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку (8), не перетягивая её (Рис. 6)
- Установите съёмный лоток (2) на загрузочную горловину съёмного рабочего блока (3) и закрепите его.
- Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.



2. Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока (3).

**Внимание!**

**Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.**

3. Положите куски мяса на лоток (2).
4. Поставьте под мясорубку посуду для фарша.
5. Подключите мясорубку к электросети и включите её, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ» («ON») (13).
6. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
7. Для проталкивания мяса используйте только толкатель (1) (рис. 7).

**Внимание!**

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

8. Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокнами. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.



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

9. После окончания работы, выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ./ВЫКЛ» («ON») (13), и отключите его от электросети.

**Внимание!**

Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. После каждых 10 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

**Внимание!**

Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.

**Если мясорубка засорилась**

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, нажав на кнопку «РЕВЕРС» («REV») (12).

**Внимание!**

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

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

**Внимание!**

Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

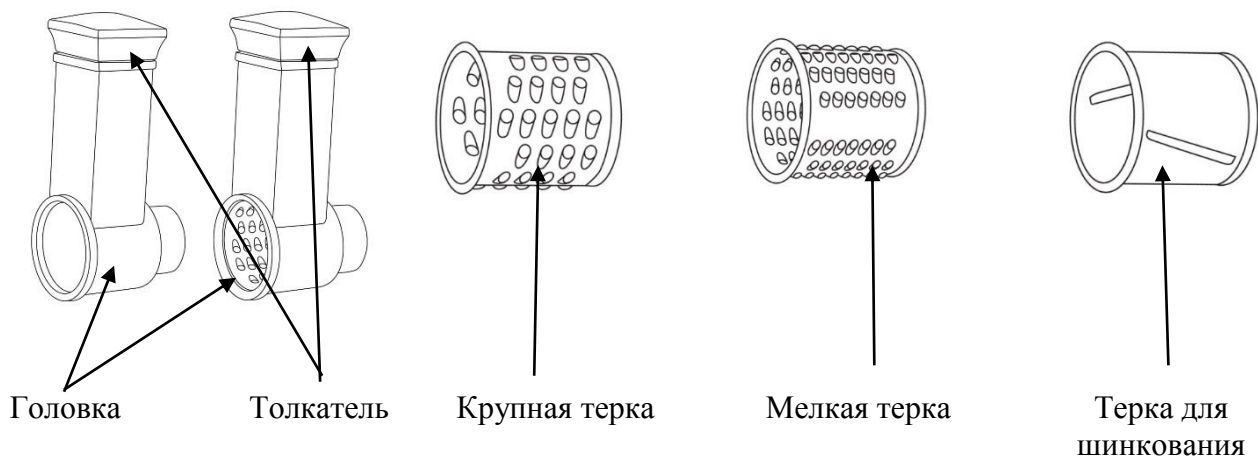
4. Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.

### Шинковка

Шинковка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

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

Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.



- Соберите рабочую головку шинковки (14) так же, как рабочую головку мясорубки
- Выберите нужную вам терку (15/16/17) и установите в головку шинковки
- Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её. Переключатель в положение «ON».
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками

## 5. ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.

- Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.

### **Внимание!**

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

- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
- Перевозите прибор только в заводской упаковке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха 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 электроприборов.

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



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

## **6. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ**

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

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

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

Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°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.

## **7. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКОЙ**

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.

- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не 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 приступать к разработке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.

## **8. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ**

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

### **Внимание!**

Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой. В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем

случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

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



**Внимание!** После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.

Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

## 9. КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

## 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 180 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт



Время непрерывной работы: 10 мин.  
Класс защиты - II

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

**PMG 2030A** – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

## 11. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

- Сертификат соответствия № TC RU C-US.A116.B.07680 серия RU № 0344277
- Срок действия с 19.11.2015 по 18.11.2016 включительно.
- Выдан: орган по сертификации продукции ООО "Гарант Плюс", 121170, г. Москва, Кутузовский пр-кт, д.36, стр.3

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



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

**Дата изготовления указана на изделии.**

### **Производитель:**

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

### **Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии**

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

## 12. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мясорубка электрическая

Модель: PMG 2030A

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

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

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

**В случае обнаружения неисправностей оборудования следует незамедлительно связаться с сервисным центром**

\*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)

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