

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации
Інструкція з експлуатації / Гарантія
Manual instruction



PMG 1804CHROME

Мясорубка
М'ясорубка
Meat Grinder

Мясорубка
POLARIS
Модель **PMG 1804CHROME**

Инструкция по эксплуатации

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 данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся 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.

Оглавление

Общие указания по безопасности	2
Специальные указания по безопасности данного прибора.....	3
Сфера использования	4
Описание прибора.....	4
Комплектация	5
Подготовка к работе.....	5
Использование и сборка	5
Эксплуатация	6
Использование насадок.....	7
Шинковка.....	7
Функция реверса	8
Чистка и уход	8
Хранение	8
Технические характеристики	9
Информация о сертификации.....	9
Гарантийное обязательство	10

Общие указания по безопасности

- Используйте прибор только по назначению.
- Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы больше не пользуетесь прибором, всегда выключайте его.

- 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
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- 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.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель находится в положении «ВЫКЛ».
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- 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.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- 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 производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.
- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы сможете защитить окружающую среду.

Специальные указания по безопасности данного прибора

- **Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не используйте 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.**
- Проробор нельзя использовать вне помещений.
- Запрещается разбирать прибор, если он подключен к электросети. Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в Сервисный центр для проверки.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и ни на что не наматывайте шнур питания.

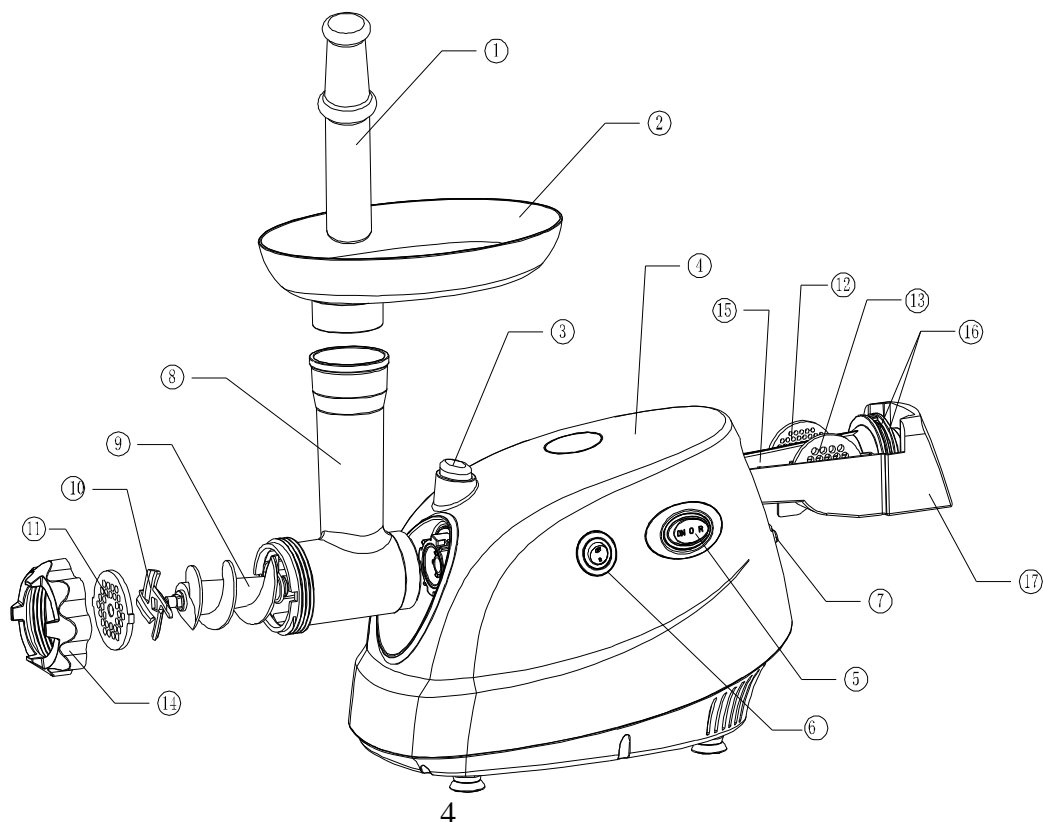
- Не располагайте прибор вблизи источников тепла.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Будьте осторожны при обращении с ножом – он очень острый.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- При использовании насадки «Кеббе» не устанавливайте нож и решётки.
- Ни когда не проталкивайте продукты руками. Используйте толкатель.
- Чтобы мясо не застревало, не давите на него слишком сильно используйте функцию «реверс».
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 30-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой основе.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Не пытайтесь поменять детали или отремонтировать прибор самостоятельно. При возникновении неполадок обращайтесь в Сервисный центр.
- Прежде чем приступать к разработке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.

Сфера использования

Прибор предназначен исключительно для бытового использования в соответствии с данной Инструкцией. Прибор не предназначен для промышленного использования.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

Описание прибора



- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Толкатель. | 11. Нержавеющая решётка 5мм. |
| 2. Съёмный лоток для мяса. | 12. Нержавеющая решётка 3мм. |
| 3. Кнопка - фиксатор рабочего блока. | 13. Нержавеющая решётка 7мм. |
| 4. Корпус | 14. Кольцевая гайка. |
| 5. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ/РЕВЕРС. | 15. Насадка для приготовления колбас. |
| 6. Кнопка выбора направления вращения
ВПЕРЁД/НАЗАД. | 16. Насадка для кеббе. |
| 7. Кнопка открытия контейнера для
аксессуаров. | 17. Контейнер для хранения насадок. |
| 8. Съёмный рабочий блок. | |
| 9. Шнек. | |
| 10. Нож | |

Комплектация

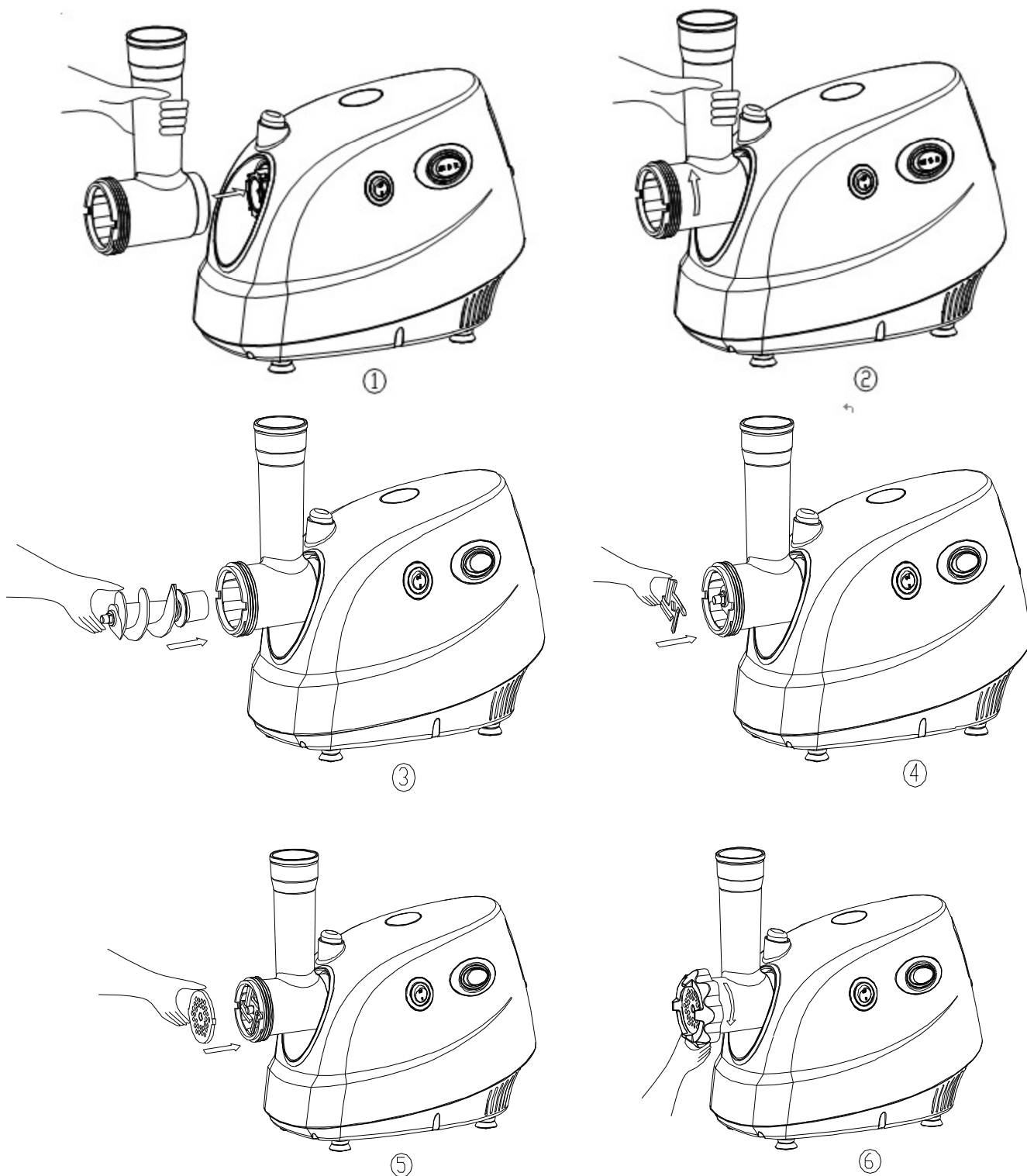
1. Прибор
2. Комплект насадок
3. Инструкция пользователя
4. Список сервисных центров
5. Гарантийный талон

Подготовка к работе

- Удалите все упаковочные материалы снаружи и внутри. Снимите с корпуса прибора все наклейки.
- Промойте все части прибора, контактирующие с продуктами (кроме корпуса) в тёплой мыльной воде и тщательно просушите их.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа *10* и нержавеющей решётки *11, 12, 13*.
- Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Убедитесь, что мясорубка выключена. Трёхпозиционный выключатель *5* в положении «0»

Использование и сборка

- Вставьте съёмный рабочий блок *8* в гнездо на корпусе в соответствии с рис.1, одновременно нажимая кнопку *3* и зафиксируйте, поворачивая против часовой стрелки.
- Вставьте шнек *9* в съёмный рабочий блок *8* и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место (рис. 3)
- Наденьте на шнек *9* крестообразный нож *10* (рис. 4) режущей кромкой в сторону решётки.
- Вслед за ножом наденьте на шнек одну из решёток *11, 12, 13* (рис. 5)
- Установите кольцевую гайку *14*, не перетягивая её (рис. 6)
- Установите съёмный лоток *2* на съёмный рабочий блок *8*.
- Поставьте мясорубку на ровную твёрдую поверхность.
- Вентиляционные отверстия в нижней и боковых частях корпуса мясорубки ничем не должны быть закрыты.



Эксплуатация

- Подготовьте мясо для рубки, очистите мясо от костей, хрящей и сухожилий, разрежьте мясо на куски (приблизительно 2*2 см). Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её. Оба выключателя в положение «ON».
- Положите мясо на лоток. Для проталкивания мяса используйте только толкатель (рис. 7). Никогда не проталкивайте мясо руками.
- **Внимание!** Время непрерывной работы не должно превышать 10 минут. После каждых 10 минут работы требуется перерыв 30 минут для остывания электродвигателя.
- После окончания работы, выключите прибор и отключите его от электросети.

Использование насадок

Приготовление колбас и сосисок

1. Приготовьте колбасный фарш
2. Установите шнек 9 в съёмный рабочий блок 8, установите на шнек фиксирующее кольцо с выступами от насадки Кеббе 16 или решётку 7мм 13, установите насадку для колбас 15 и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой 14.

Внимание! Установка ножа 10 не производится! Не затягивайте туго гайку 14!

3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку 15 и завяжите на конце оболочки узел. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.

Приготовление кеббе

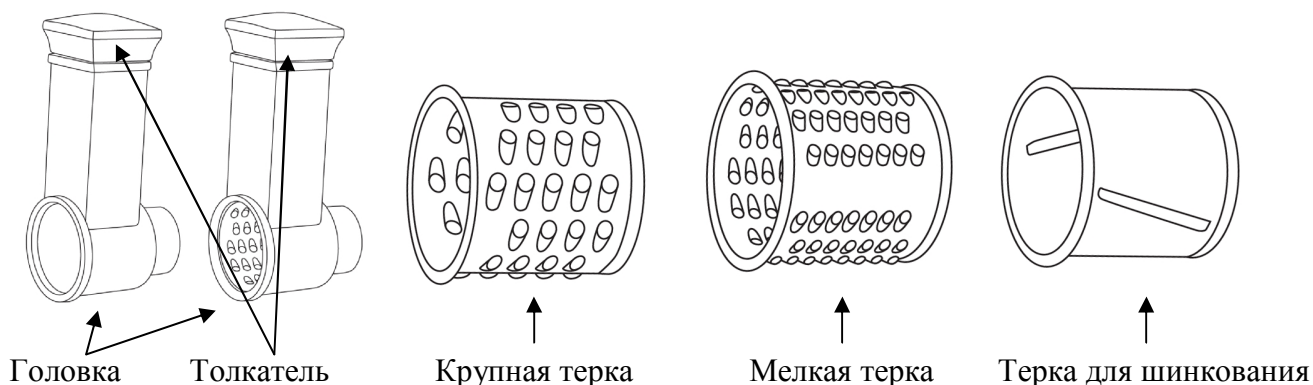
1. Приготовьте основу для оболочки.
2. Установите шнек 9 в съёмный рабочий блок 8, установите на шнек фиксирующее кольцо с выступами и насадку для кеббе 16 и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой 14.

Внимание! Установка ножа 10 не производится! Не затягивайте туго гайку 14!

3. Для подачи основы для оболочки используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины.

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.

Подготовка к работе:

- Соберите рабочую головку шинковки также, как рабочую головку мясорубки.
- Выберите терку согласно Вашим needs и установите в головку.
- Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её. Оба выключателя в положение «ON».
- Для проталкивания продуктов используйте только толкатель. Никогда не проталкивайте продукты руками.

Функция реверса

- Если мясорубка забилась, выключите её, и, не отключая от электросети, включите функцию «РЕВЕРС», для этого необходимо оба выключателя перевести в положение «R».
- Шнек будет поворачиваться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки.
- Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его.

Чистка и уход

Разборка:

- Выключите прибор и убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от электросети.
- Разберите мясорубку, следуя инструкции по сборке, но в обратном порядке.
- При снятии рабочего блока 8 фиксирующую кнопку 3 держите нажатой.

Чистка

- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде.
- Не погружайте корпус мотора в воду, протирайте его влажной салфеткой.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.

Хранение

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ЧИСТКА.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

Технические характеристики

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~ 50 Гц

Мощность: 1800 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.

Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

№TC RU C-US.AE51.B.00042

Серия RU № 0025555



Расчетный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA.

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, г. Уилмингтон, штат Делавэр, 19801, США

ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: **Мясорубка**

Модель **PMG 1804 CHROME**

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

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

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «Texton Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено 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 законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов вовнутрь 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.

**Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании:*

М'ясорубка
POLARIS
Модель PMG 1804 CHROME

Інструкція з експлуатації

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою POLARIS. Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності і дизайну. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нового виробу нашої фірми.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, що стосується Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Зберігайте інструкцію разом з гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

Зміст

Загальні вказівки з безпеки	11
Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу.....	12
Сфера використання.....	13
Опис приладу.....	13
Комплектація.....	14
Підготування до роботи.....	14
Використання та складання.....	14
Експлуатація	15
Використання насадок.....	16
Шатківниця.....	16
Чищення та догляд.....	17
Зберігання.....	17
Технічні характеристики.....	17
Інформація про сертифікацію.....	17
ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ.....	18

Загальні вказівки з безпеки

- Прилад повинен використовуватися тільки за призначенням.
- Перед введенням приладу в експлуатацію уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- Щоразу перед вмиканням приладу оглядайте його. При наявності ушкоджень приладу і шнуру живлення в жодному разі не вмикайте прилад в розетку.
- Прилад та шнур живлення повинні зберігатися поза межами дії високих температур, прямих сонячних променів та вологи.
- Не залишайте прилад працювати без нагляду! Якщо не користуєтеся приладом, завжди вимикайте його. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей), у яких наявні фізичні, нервові або психічні відхилення або бракує досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їхній інструктаж щодо використання цього приладу особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- **Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою.**

- У жодному разі не занурюйте прилад в воду або інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу негайно відключіть його від мережі.
- В разі падіння приладу в воду негайно відключіть його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки в воду. Перш ніж надалі використовувати прилад, необхідна його перевірка кваліфікованим спеціалістом.
- Вмикайте прилад тільки в джерело змінного струму (~). Перед вмиканням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, що використовується в мережі.
- **Будь-яке помилкове вмикання позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Перед вмиканням приладу в мережу переконайтеся, прилад знаходиться у вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від ударів об гострі кути. По закінченні експлуатації, а також при чищенні або поломці приладу завжди вимикайте його з мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При вимиканні приладу з мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплекту, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте шнур електроживлення навколо приладу, тому що згодом це може привести до заломлення шнуру. Завжди гладко розправляйте шнур на час зберігання.
- Заміну шнура живлення можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці – співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен здійснюватися тільки кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися тільки оригінальні запасні частини.
- По закінченні строку експлуатації приладу не викидайте його разом зі звичайними побутовими відходами. Передайте його в спеціалізований пункт для подальшої утилізації. Таким чином Ви допоможете зберегти навколишнє середовище.

Спеціальні вказівки з безпеки цього приладу

- **Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів: м'яса без кісток, овочів і фруктів без кісточок. Ніколи не використовуйте кістки або інші тверді продукти, такі як горіхи та насіння в шкарлупі.**
- **Коріння перед перемелюванням потрібно порізати невеликими шматками і замочити у воді не менше 10 годин.**
- Прилад не можна використовувати поза приміщеннями.
- Забороняється розбирати прилад, якщо він підключений до електромережі. Завжди відключайте прилад від електромережі перед чищенням або якщо він не використовується.
- Щоб уникнути враження електричним струмом і займання, не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключіть його від електромережі і зверніться в Сервісний центр для перевірки.
- Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром живлення. Ушкоджений шнур живлення повинен бути замінений у Сервісному центрі.
- Стежте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок і гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте і ні на що не намотуйте шнур живлення.
- Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла.
- Не торкайтеся до рухомих частин приладу.
- Будьте обережні при поводженні з ножем - він дуже гострий.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- При перенесенні пристрою необхідно тримати його двома руками. Не намагайтеся переносити прилад, утримуючи його за знімний лоток або знімний робочий блок.
- При використанні насадки "Кеббе" не встановлюйте ніж і решітку.
- Ніколи не прощтовхуйте продукти руками. Використовуйте штовхач.

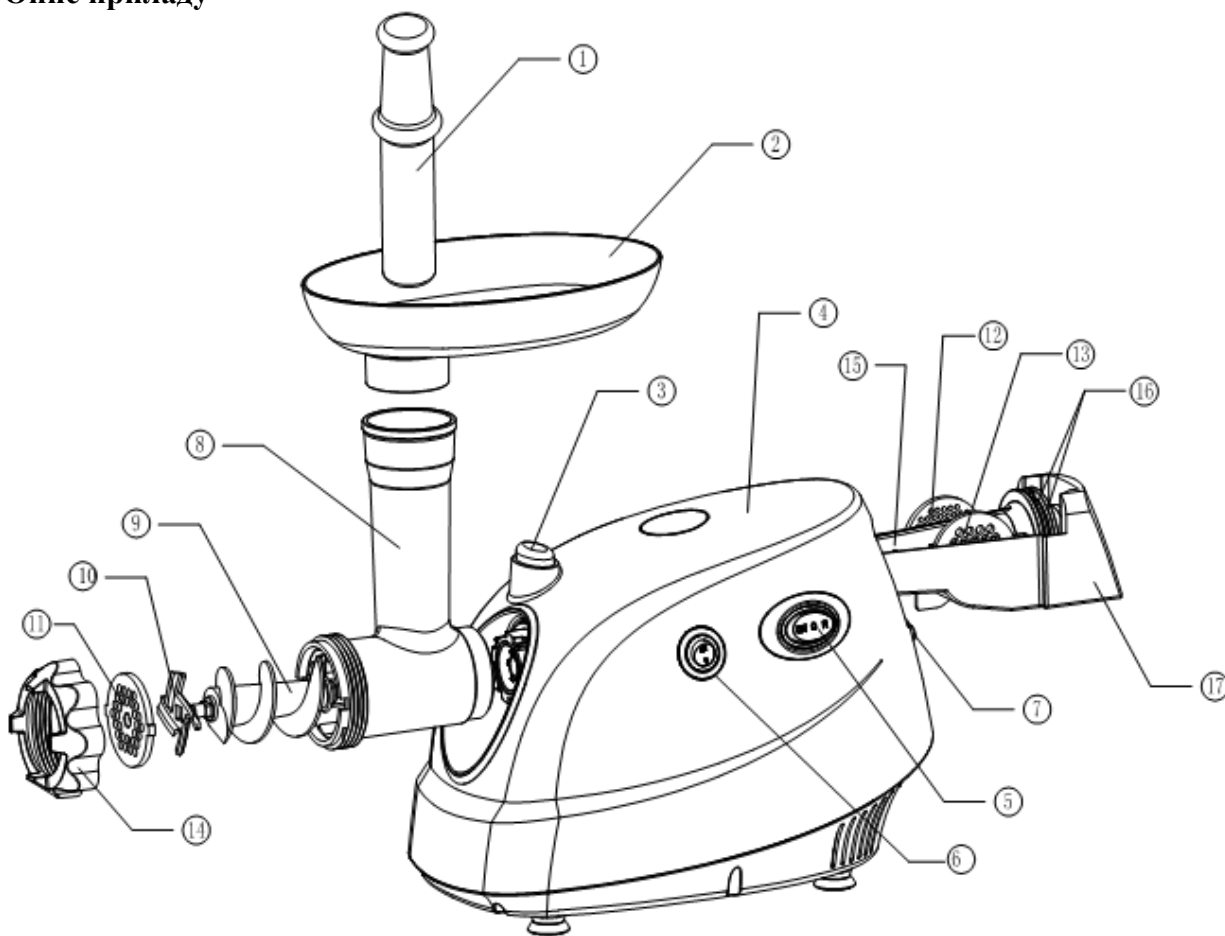
- Щоб м'ясо не застрявало, не тисніть на нього занадто сильно, використовуйте функцію «Реверс».
- Не перевантажуйте прилад продуктами.
- Безперервне використання м'ясорубки повинне тривати не більше 10 хвилин з наступною 30-ти хвилинною перервою для охолодження мотора.
- Під час роботи м'ясорубки не затуляйте вентиляційні отвори в корпусі і не встановлюйте м'ясорубку на м'якій основі.
- Якщо спрацювала система захисту двигуна від перегріву, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.
- Не намагайтеся поміняти деталі або відремонтувати прилад самостійно. При виникненні неполадок звертайтеся в Сервісний центр.
- Перш ніж приступати до розбирання пристрою після закінчення роботи переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі і двигун повністю зупинився.

Сфера використання

Прилад призначений винятково для побутового використання відповідно до цієї Інструкції. Прилад не призначений для промислового використання.

Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли в результаті неправильного або непередбаченого цією інструкцією використання.

Опис приладу



1. Штовхач.
2. Знімний лоток для м'яса.
3. Кнопка - фіксатор робочого блоку.

4. Корпус
5. Перемикач ВВИМКНЕНО/ВИМКНЕНО/РЕВЕРС.
6. Кнопка вибору напрямку обертання ВПЕРЕД/НАЗАД.
7. Кнопка відкриття контейнера для аксесуарів.
8. Знімний робочий блок.
9. Шнек.
10. Ніж
11. Нержавіюча решітка 5 мм.
12. Нержавіюча решітка 3 мм.
13. Нержавіюча решітка 7 мм.
14. Кільцева гайка.
15. Насадка для виготовлення ковбас.
16. Насадка для кеббе.
17. Контейнер для зберігання насадок.

Комплектація

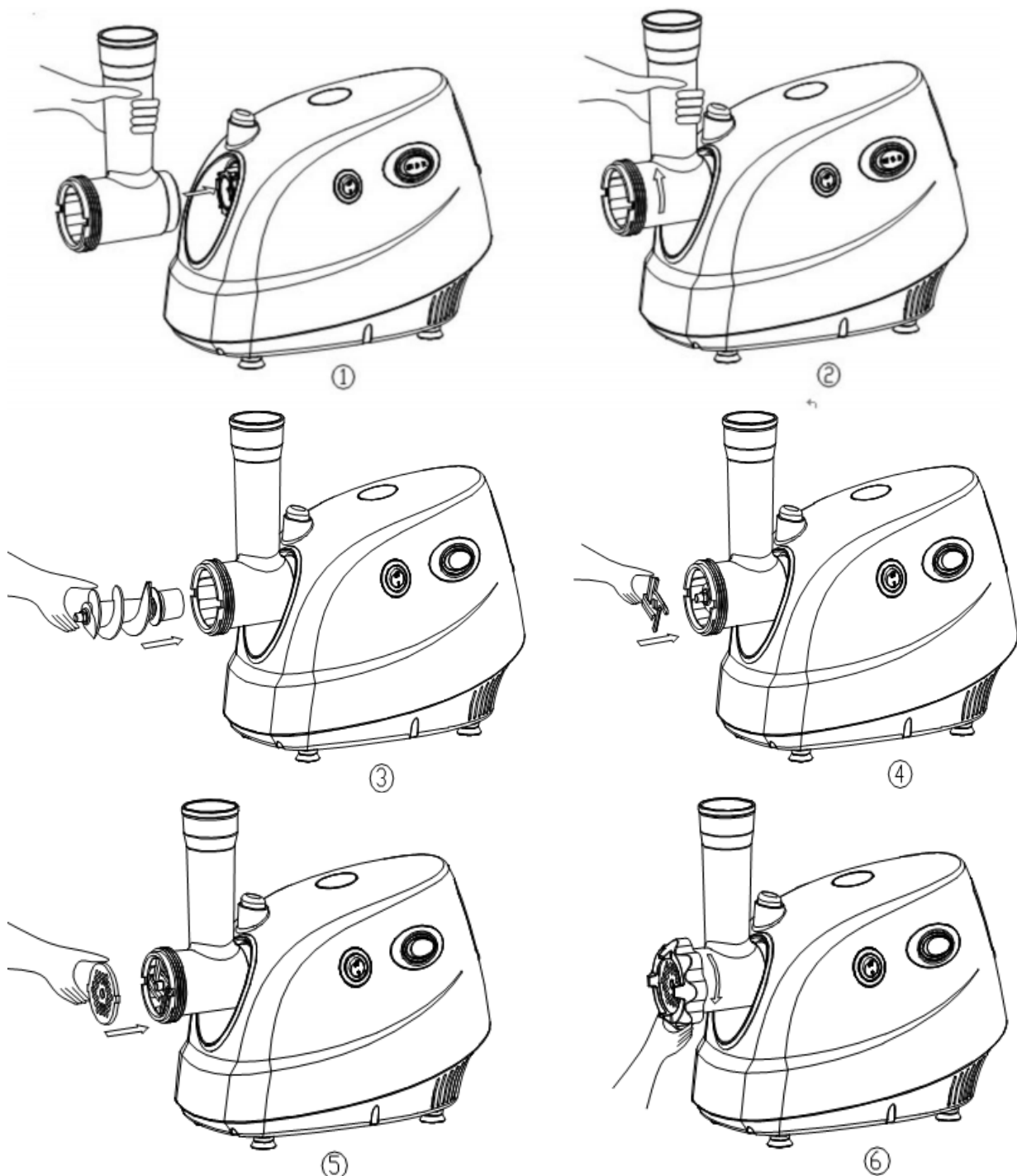
1. Прилад
2. Комплект насадок
3. Інструкція користувача
4. Список сервісних центрів
5. Гарантійний талон
- 6.

Підготування до роботи

- Видаліть всі пакувальні матеріали ззовні і зсередини. Зніміть з корпусу приладу всі наклейки.
- Промийте всі частини приладу, що контактують з продуктами (крім корпусу) теплою мильною водою.
- Змажте невеликою кількістю олії робочі поверхні ножа 10 та нержавіючої решітки 11, 12, 13.
- Перед першим вмиканням переконайтеся, що технічні характеристики приладу, зазначені на наклейці, відповідають параметрам мережі.
- Перед вмиканням приладу в електромережу переконайтеся, м'ясорубка вимкнена.

Використання та складання

- Вставте знімний робочий блок 8 у гніздо на корпусі відповідно до мал. 1, одночасно натискаючи кнопку 3, і зафіксуйте, повертаючи проти годинникової стрілки.
- Вставте шнек 9 у знімний робочий блок 8 і повертайте його, поки шнек не встане на місце (мал. 3)
- Надягніть на шнек 9 хрестоподібний ніж 10 (мал. 4) ріжучою крайкою у бік решітки.
- Слідом за ножем надягніть на шнек одну з решіток 11, 12, 13 (мал. 5)
- Встановіть кільцеву гайку 14, не перетягаючи її (мал. 6)
- Встановіть знімний лоток 2 на знімний робочий блок 8.
- Поставте м'ясорубку на рівну тверду поверхню.
- Вентиляційні отвори в нижній і бічній частинах корпусу м'ясорубки нічим не повинні бути закриті.



Експлуатація

- Підготуйте м'ясо для рубання, очистіть м'ясо від кісток, хрящів і сухожилів, розріжте м'ясо на шматки (приблизно 2*2 см). Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.
- Підключіть м'ясорубку до електромережі і увімкніть її. Обидва вимикачі в положення ON.
- Покладіть м'ясо на лоток. Для проштовхування м'яса використовуйте тільки штовхач (мал. 7). Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками.
- Увага! Час використання м'ясорубки не повинен перевищувати 10 хвилин з наступною 30-ти хвилинною перервою для охолодження електродвигуна.
- Після закінчення роботи вимкніть прилад і відключіть його від електромережі.

Використання насадок

Виготовлення ковбас і сосисок

1. Приготуйте ковбасний фарш
2. Встановіть шнек 9 у знімний робочий блок 8, встановіть на шнек фіксує кільце з виступами від насадки Кеббе 16 або решітку 7 мм 13, встановіть насадку для ковбас 15 і зафіксуйте складання кільцевою гайкою 14.

Увага! Встановлення ножа 10 не здійснюється! Не затягуйте туго гайку 14!

3. Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо витримавши її в теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку 15 і зав'яжіть на кінці оболонки вузол. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі заповнення оболонки зсувайте її з насадки, по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.

Виготовлення кеббе

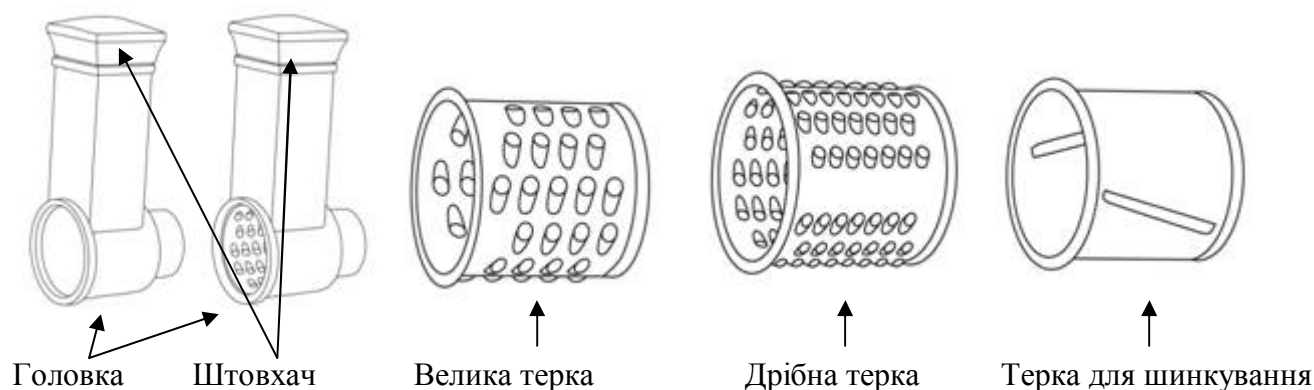
1. Приготуйте основу для оболонки.
2. Встановіть шнек 9 у знімний робочий блок 8, встановіть на шнек фіксує кільце з виступами і насадку для кеббе 16 і зафіксуйте складання кільцевою гайкою 14.

Увага! Встановлення ножа 10 не здійснюється! Не затягуйте туго гайку 14!

3. Для подачі основи для оболонки використовуйте штовхач, відріжте готові трубочки необхідної довжини.

Шатківниця

Шатківниця використовується в якості додаткового пристосування для подрібнення харчових продуктів.



Велика і дрібна терки призначені для подрібнення сиру, моркви, селери, варених червоних буряків і т.п.

Терка для шинкування призначена для нарізки овочів скибочками.

Підготовка до роботи:

- Зберіть робочу головку шатківниці так само, як робочу головку м'ясорубки.
- Виберіть тертку згідно Вашим потребам і встановіть в головку.
- Великі продукти поріжте на більш дрібні шматочки.
- Підключіть м'ясорубку до електромережі та увімкніть її. Обидва вимикача в положення "ON".
- Для проштовхування продуктів використовуйте тільки штовхач. Ніколи не проштовхуйте продукти руками.

Функція реверса

- Якщо м'ясорубка забилася, вимкніть її, і, не відключаючи від електромережі, увімкніть функцію «РЕВЕРС», для цього необхідно обидва вимикача перевести в положення R.
- Шнек буде повертатися у зворотному напрямку, очищаючись від жил, що утруднюють роботу м'ясорубки.
- Якщо ця функція не допоможе, повністю вимкніть прилад і прочистіть його.

Чищення та догляд

Розбирання:

- Вимкніть прилад і переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад від електромережі.
- Розберіть м'ясорубку, дотримуючись інструкції зі складання, але у зворотному порядку.
- При знятті робочого блоку 8 утримуйте натиснутою фіксуючу кнопку 3.

Чищення

- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі, що контактують з продуктами, у теплій мильній воді.
- Не занурюйте корпус мотора у воду, протирайте його вологою серветкою.
- Не застосовуйте абразивні, хлоровмісні речовини і органічні розчинники.
- Чисті і висушені ніж і решітку протріть серветкою, просоченою олією.

Зберігання

- Перед зберіганням переконаєтесь, що прилад відключений від електромережі і повністю охолонув.
- Виконайте всі вимоги розділу ЧИЩЕННЯ.
- Зберігайте прилад у сухому прохолодному місці.

Технічні характеристики

Напруга: 220-240 В

Частота: ~50 Гц

Потужність: 1800 Вт

Час безперервної роботи: 10 хвилин

Клас захисту: II

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і вдосконалень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі розходження. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Інформація про сертифікацію

Прилад сертифікований на відповідність вимогам УкрСЕПРО.



Розрахунковий строк служби виробу: 3 роки

Гарантійний строк: 1 рік від дня покупки

Виробник:

Texton Corporation LLC - ТОВ «Текстон Корпорейшн»

State of Delaware USA, 1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, DE 19801, USA.

1313 Н. Маркет Стріт, Вілмінгтон 19801, Приміщення 5100, штат Делавер, США

ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: **М'ясорубка**

Модель: **PMG 1804CHROME**

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

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

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

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