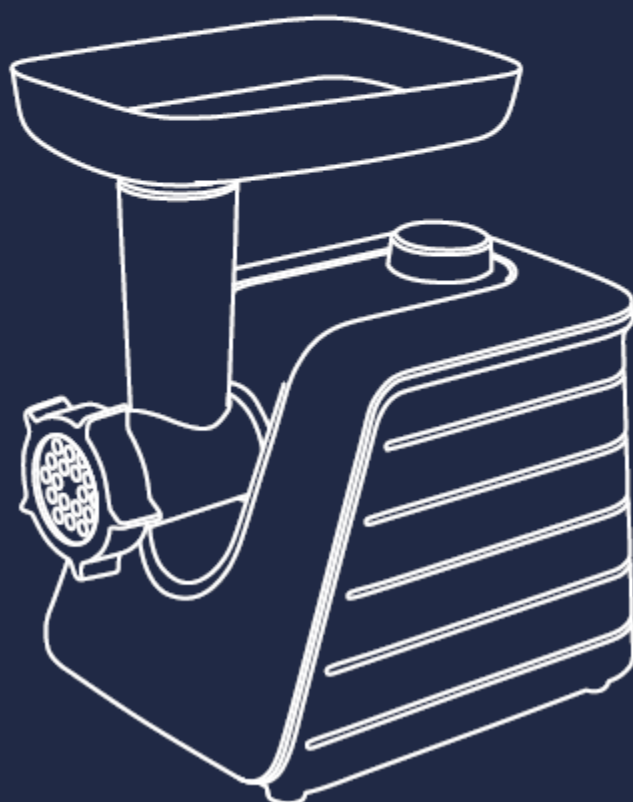



# polaris

since 1995



**PMG 2590 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

<b>Сфера использования</b>	<b>4</b>
<b>Комплектация</b>	<b>4</b>
<b>Обзор и наименование деталей</b>	<b>5</b>
<b>Подготовка к работе и использованию</b>	<b>7</b>
<b>Порядок работы</b>	<b>8</b>
<b>Функция «Реверс»</b>	<b>10</b>
<b>Защита от перегрузки</b>	<b>11</b>
<b>Использование насадок</b>	<b>12</b>
Приготовление кеббе	12
Приготовление колбас и сосисок	13
Резка и шинковка овощей	14
Использование насадки-соковыжималки	15
<b>Чистка и уход</b>	<b>19</b>
<b>Транспортировка и хранение</b>	<b>21</b>
<b>Реализация</b>	<b>21</b>
<b>Требования по утилизации</b>	<b>21</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>22</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>22</b>
<b>Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой</b>	<b>23</b>
<b>Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой</b>	<b>24</b>
<b>Информация о сертификации</b>	<b>25</b>
<b>Гарантийные обязательства</b>	<b>26</b>

# СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель PMG 2590 RUS.

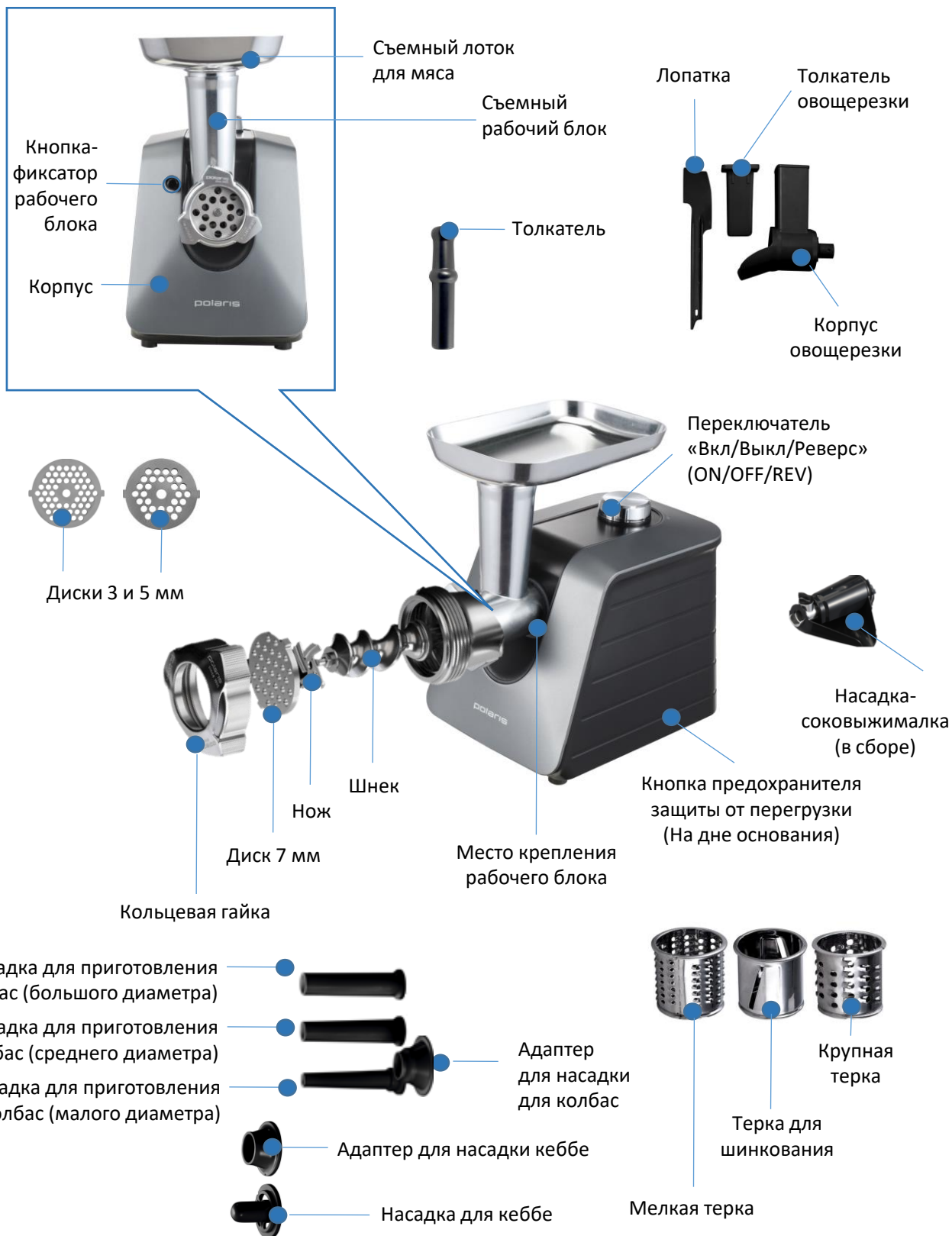
- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данной инструкцией.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1.	Мясорубка	1 шт.
2.	Съемные диски (3, 5, 7 мм)	
3.	Толкатель	1 шт.
4.	Комплект насадок для колбасы и кеббе	1 шт.
5.	Овощерезка	1 шт.
6.	Толкатель овощерезки	1 шт.
7.	Терки для овощерезки (мелкая, крупная, для шинкования)	1 шт.
8.	Приспособление для очистки съемных дисков	1 шт.
9.	Насадка соковыжималка	1 шт.
10.	Руководство по эксплуатации	1 шт.
11.	Гарантийный талон	1 шт.

# ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

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



## НАСАДКИ В СБОРЕ С КОРПУСОМ\*

Ниже представлены насадки в сборе с корпусом прибора.

\*Корпус является базой для всех насадок.



**НАСАДКА ДЛЯ МЯСА**



**НАСАДКА ДЛЯ КОЛБАС И  
КЕББЕ**



**НАСАДКА-СОКОВЫЖИМАЛКА**



**НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВКИ**

# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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



**Внимание!** Лезвия ножа очень острые.



Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



Промойте все насадки под струей теплой воды



Смажьте растительным маслом поверхность ножа и дисков



## Особое внимание!

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

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

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

По окончании 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.

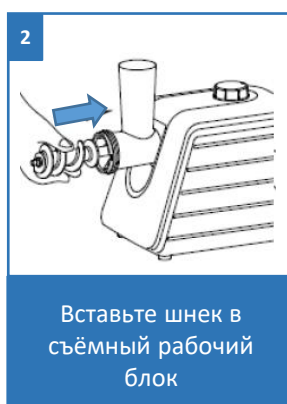
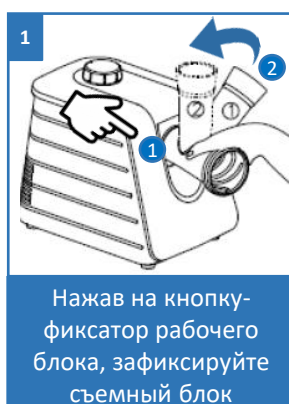
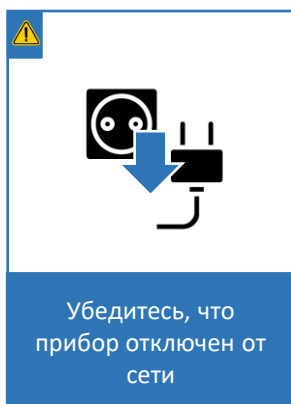
# ПОРЯДОК РАБОТЫ



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, иначе мясорубка не будет работать.
4. Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера. Убедитесь, что выступ на кайме совпадает с пазами диска.
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.

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

9. Подключите мясорубку к электросети.

- «ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») в положение ON (ВКЛ.).

10. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.

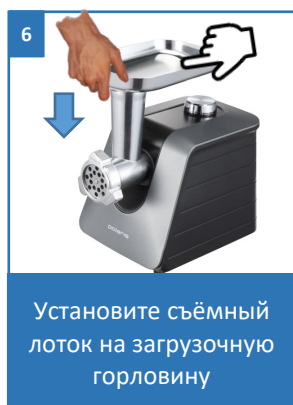
- Для проталкивания мяса используйте только толкатель.



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

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

12. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») в положение OFF (ВЫКЛ.), и отключите его от электросети.



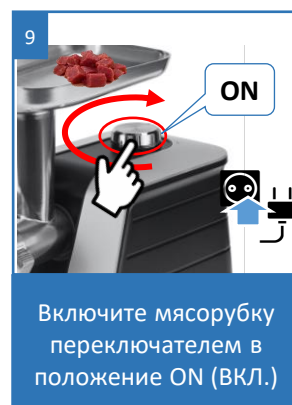
Установите съёмный лоток на загрузочную горловину



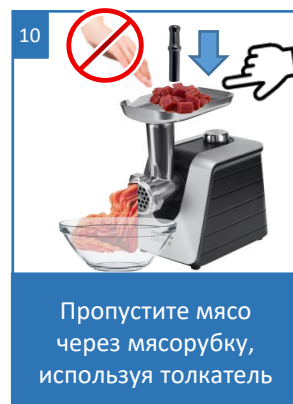
Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша



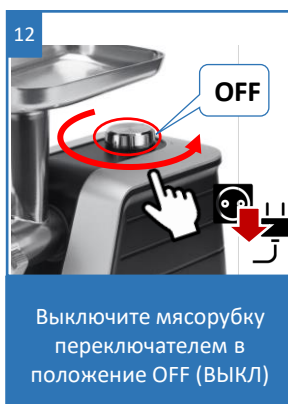
Включите мясорубку переключателем в положение ON (ВКЛ.)



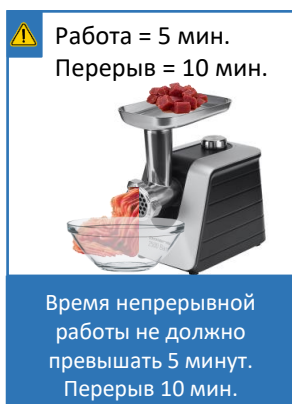
Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель



Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте



Выключите мясорубку переключателем в положение OFF (ВЫКЛ)



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



**Осторожно!**

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



Максимальное количество циклов «работа-остывание» за 1 сеанс – 4. 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, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, переведя переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») в положение REV и удерживая его в этом положении.



**Внимание!**

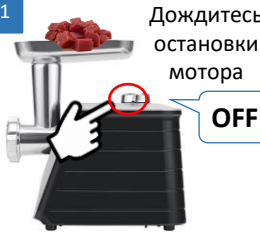
**Перед тем как включить функцию обратного хода, дождитесь полной остановки мотора.** Включение функции РЕВЕРС во время работы прибора может привести к возникновению сильного шума, вибрации и появлению электрических искр внутри прибора.

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.

1




Дождитесь остановки мотора

OFF

Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее

2



REV

Дождитесь остановки мотора и включите функцию обратного хода REV

3



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



Не давите сильно

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.

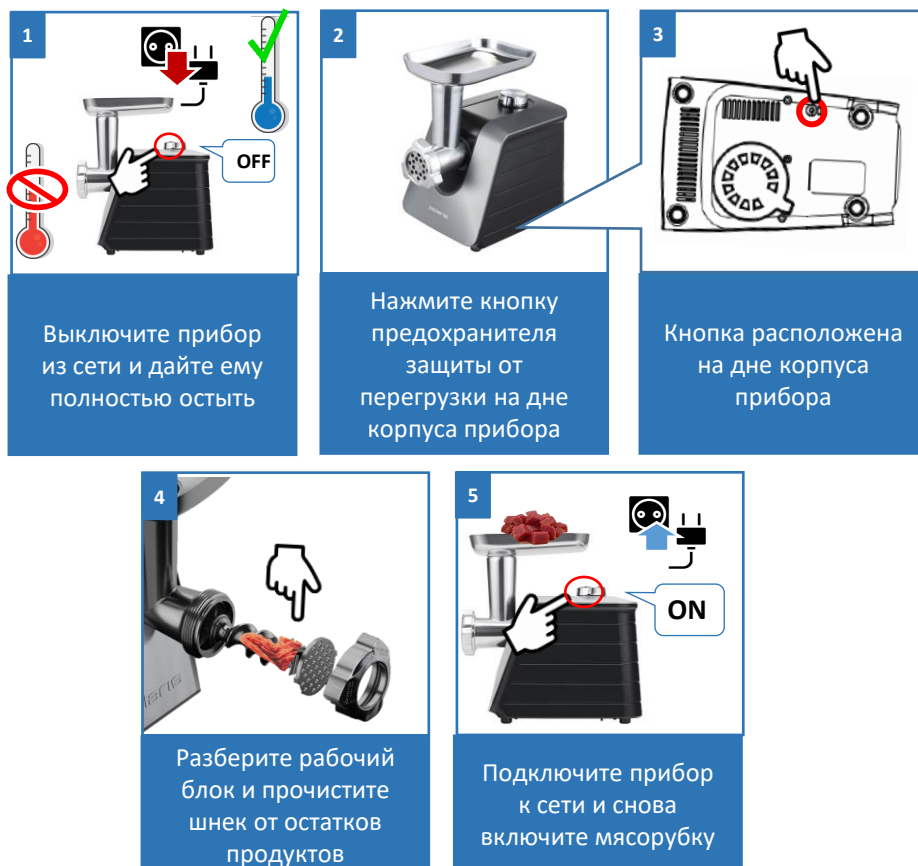
Если при работе сработала функция автоматического отключения при перегрузке, выключите прибор из сети и дайте ему ПОЛНОСТЬЮ остыть.

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, переведя переключатель положение Вкл (ON).



# 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 адаптер для кеббе. 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 адаптер



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 диск, затем насадку для приготовления сосисок/колбас нужного диаметра и адаптер и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.



**Внимание!** Не затягивайте туго гайку!

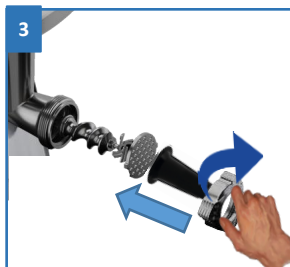
3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут.
4. Натяните размягчённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
5. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере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



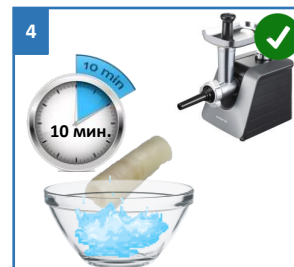
Приготовьте колбасный фарш



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



Установите насадку для приготовления сосисок/колбас нужного диаметра, адаптер, 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

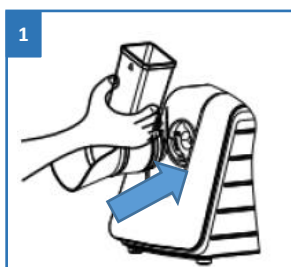
## Резка и шинковка овощей и фруктов

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

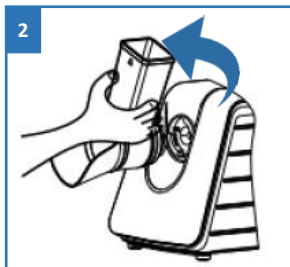
Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.

Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.

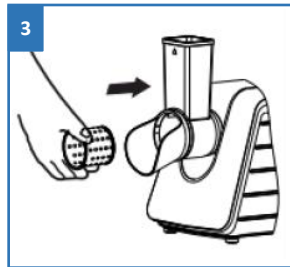
1. Удерживая корпус мясорубки, вставьте корпус овощерезки в гнездо на корпусе прибора.
2. Нажав на кнопку-фиксатор, зафиксируйте корпус овощерезки, повернув его влево против часовой стрелки.
3. Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса овощерезки, совместив фигурное отверстие в основании терки со шлицами ведущего вала овощерезки.
4. Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
5. Подключите мясорубку к электросети и включите её. Переключатель в положение ON.
6. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки. Никогда не проталкивайте продукты руками.



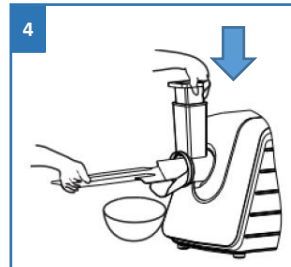
1  
Нажав на кнопку-фиксатор, вставьте корпус овощерезки в гнездо на корпусе



2  
Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока, зафиксируйте корпус овощерезки, повернув его влево



3  
Установите нужную терку внутрь корпуса овощерезки, совместив корректно отверстия



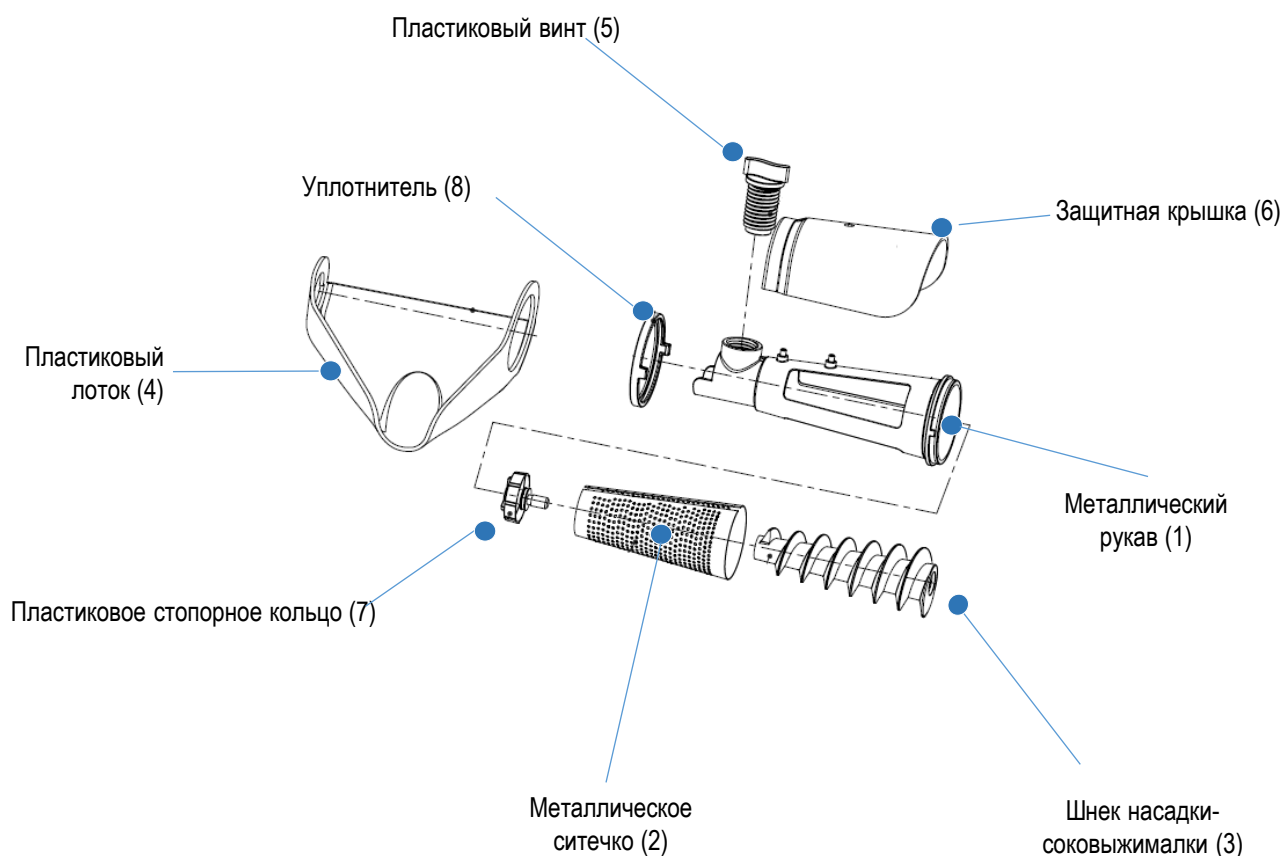
4  
Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки. Используйте в работе толкатель овощерезки

# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-СОКОВЫЖИМАЛКИ

## ОПИСАНИЕ

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

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



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



## Порядок работы

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

### I. Сборка насадки-соковыжималки

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



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

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



Проверьте наличие стопорного кольца



Поместите ситечко в рукав



Проденьте рукав через уплотнитель и кольцевую гайку



Установите шнек в съемный рабочий блок мясорубки



Прикрепите шнек соковыжималки на шнек мясорубки



Наденьте метал.рукав в сборе на шнек насадки



Заверните гайку до упора по часовой стрелке

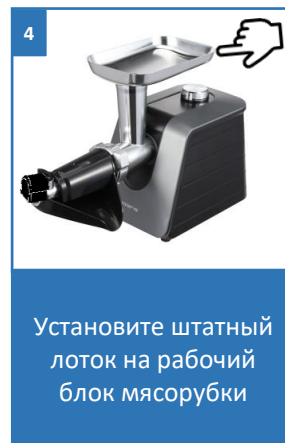
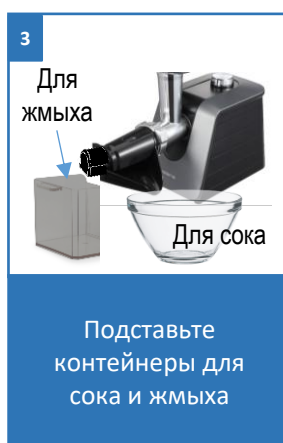
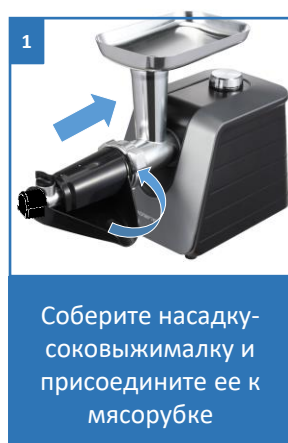


Пластиковый лоток для сока



## II. Приготовление томатного сока.

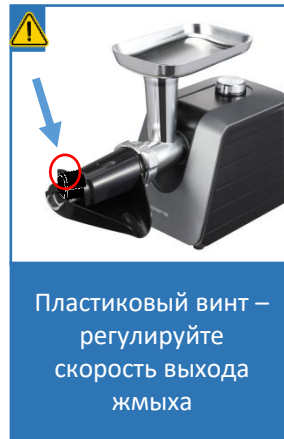
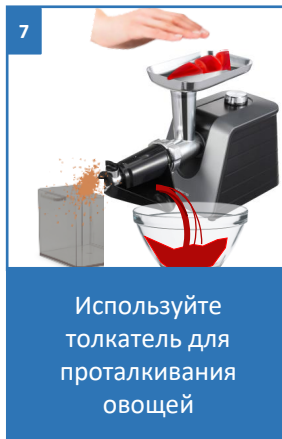
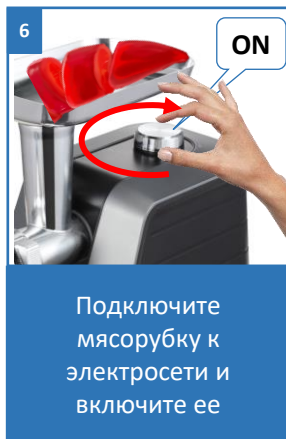
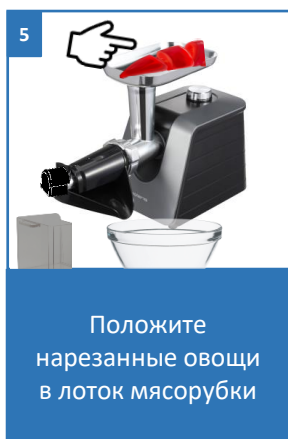
- Соберите насадку-соковыжималку и присоедините ее к мясорубке, как описано в предыдущем разделе.
- Вымойте и нарежьте томаты дольками.
- Поставьте емкость для сбора сока под пластиковый лоток насадки-соковыжималки. Подходящий контейнер для жмыха расположите под торцевым отверстием насадки.
- Установите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



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



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



# ЧИСТКА И УХОД

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.
5. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
6. **Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей (диски и нож можно мыть в посудомоечной машине).**
7. Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
8. Протрите все части мясорубки сухой тканью.
9. Чистые и высушенные нож и диски 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.

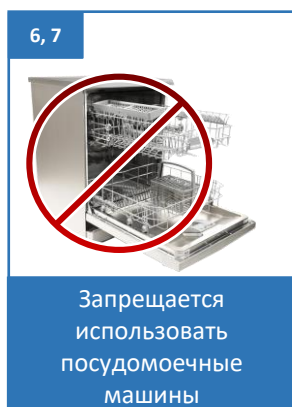


Таблица №1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ

<p>КОРПУС</p> 	<p>НАСАДКИ, АКСЕССУАРЫ</p> 	<p>НОЖ, РЕШЕТКИ</p> 
		
		
		

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

Ни в коем случае не используйте диски и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые. Не используйте аксессуары, не входящие в комплект поставки прибора и не разрешенные к применению производителем.

# 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 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
➤ При включении в электросеть мясорубка не работает.	✓ Неисправна розетка. ✓ Поврежден шнур электропитания.	1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
➤ При работе мясорубка внезапно отключилась.	✓ Сработала функция автоматического отключения при перегрузки.	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. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, переведя переключатель положение Вкл(ON).
➤ Во время работы мясорубка засорилась.	✓ Продукты нарезаны слишком крупно. ✓ Мясо слишком жилистое.	1. Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
➤ Во время работы появился посторонний запах.	✓ Прибор перегрелся. ✓ У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя.	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 центра POLARIS в Вашем регионе.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMG 2590 RUS – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 500 Вт

Максимальная мощность: 2500 Вт

Время непрерывной работы: 5 мин.

Класс защиты – II

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

# 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 твердые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, диском, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- 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 приступать к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.



1  
Не ставьте на мягкую поверхность. Ставьте прибор только на твердую поверхность.



2  
НИКОГДА не проталкивайте продукты руками



3  
Чистку мясорубки проводите после каждого использования. Не используйте острых предметов



4  
Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе

# 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 режимов работы 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.

# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.

Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



**Срок службы изделия:** 3 года  
**Срок гарантии:** 24 месяца

**Дата изготовления указана на изделии.**

**Изготовитель:**

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

**Произведено в Российской Федерации.**

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

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**Изделие: Мясорубка электрическая**

**Модель: PMG 2590 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](http://www.polaris.ru)**  
Для подтверждения даты приобретения изделия при гарантийном ремонте или предъявления иных предусмотренных законом требований просим Вас сохранять документы о покупке.

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

При не предоставлении документа, подтверждающего дату приобретения изделия, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия.  
Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке, находящейся на задней стенке изделия.



### **Құрметті сатып алушы!**

Сізге **POLARIS** брендімен шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз.

Біздің өнімдер жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес әзірленген. Біздің компаниядан жаңа өнімді сатып алуғаныңызға ризашылық білдіретініңізге сенімдіміз.

Аспапты пайдалануды бастар алдында, Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараттан тұратын осы нұсқаулықты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оны күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толық оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты кепілдік картасымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше картон қораппен және қаптама материалмен бірге сақтаңыз.

**Назар аударыңыз!** Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің тұрақты процесі нәтижесінде нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

# МАЗМҰНЫ

<b>Пайдалану саласы</b>	<b>30</b>
<b>Жиынтықтама</b>	<b>30</b>
<b>Бөлшектерге шолу және атаулары</b>	<b>31</b>
<b>Жұмысқа және пайдалануға дайындау</b>	<b>33</b>
<b>Жұмыс тәртібі</b>	<b>34</b>
<b>«Реверс» функциясы</b>	<b>36</b>
<b>Артық жүктелуден қорғау</b>	<b>37</b>
<b>Саптамаларды пайдалану</b>	<b>38</b>
Кеббе дайындау	38
Шұжықтар мен сосискалар дайындау	39
Көкөністерді турау және майдалап турау	40
Шырынсыққы-саптаманы пайдалану	41
<b>Тазалау және күтім</b>	<b>45</b>
<b>Тасымалдау және сақтау</b>	<b>47</b>
<b>Өткізу</b>	<b>47</b>
<b>Кәдеге жарату бойынша талаптар</b>	<b>47</b>
<b>Ақаулықтарды іздеу және жою</b>	<b>48</b>
<b>Техникалық сипаттамалары</b>	<b>48</b>
<b>Электрлік ет тартқыш жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары</b>	<b>49</b>
<b>Электрлік тұрмыстық техникамен жұмыс істеген кездегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар</b>	<b>50</b>
<b>Сертификаттау туралы ақпарат</b>	<b>51</b>
<b>Кепілді міндеттемелер</b>	<b>52</b>

# ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық POLARIS ет тартқыштың, моделі PMG 2590 RUS техникалық сипаттамаларымен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

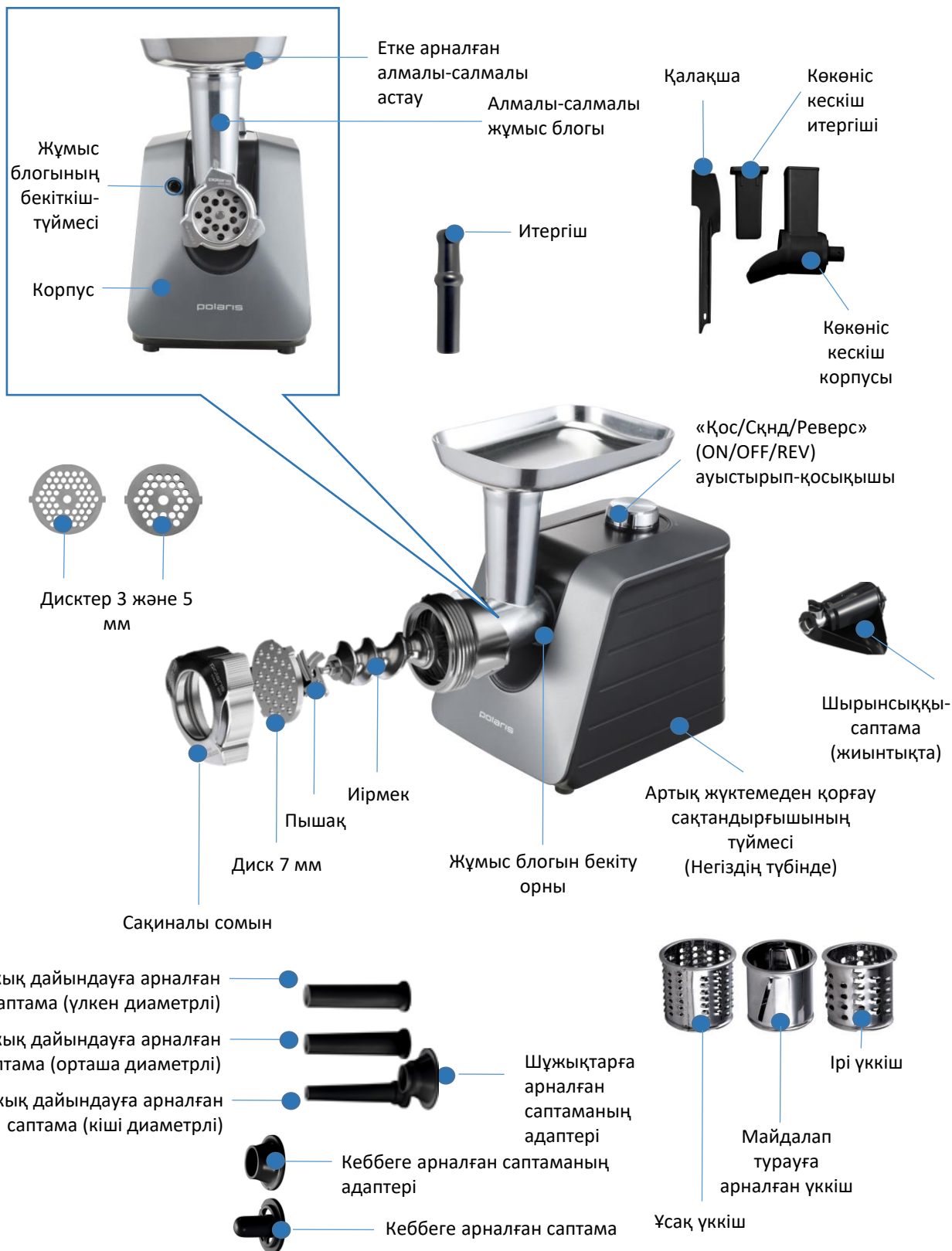
- Аспап осы нұсқаулыққа сәйкес тұрмыстық және ұқсас қолдану үшін арналған.
- Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген пайдалану нәтижесінде туындаған залал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

## ЖИЫНТЫҚТАМА

1.	Ет тартқыш	1 дана.
2.	Алмалы-салмалы дискілер (3, 5, 7 мм)	
3.	Итергіш	1 дана.
4.	Шұжықтар мен кеббеге арналған саптамалар жиынтығы	1 дана.
5.	Көкөніс кескіш	1 дана.
6.	Көкөніс кескіш итергіші	1 дана.
7.	Көкөністерді кесуге арналған үккіштер (ұсақ, ірі, турауға арналған)	1 дана.
8.	Алмалы-салмалы дискілерді тазалауға арналған құрал	1 дана.
9.	Шырынсыққы саптама	1 дана.
10.	Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана.
11.	Кепілдік талоны	1 дана.

# БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ

Электрлік ет тартқыш ет және басқа да өнімдер түрлерінен жасалған фарш дайындауға арналған.



## КОРПУСЫМЕН ҚҰРАСТЫРЫЛҒАН САПТАМА\*

Төменде аспап корпусымен бірге жинақталған саптамалар келтірілген.

\*Корпус барлық саптамалар үшін база болып табылады.



**ЕТКЕ АРНАЛҒАН  
САПТАМА**



**ШҰЖЫҚТАР МЕН КЕББЕГЕ  
АРНАЛҒАН САПТАМА**



**ШЫРЫНСЫҚҚЫ-САПТАМА**



**ТІЛУГЕ АРНАЛҒАН САПТАМА**

# ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ

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



**Назар аударыңыз!** Пышақ жүздері өте өткір.



1  
Корпустан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз.



2  
Барлық саптамаларды жылы су ағысымен жуып-шайыңыз.



3  
Пышақтың бетін және дискілерін өсімдік майымен майлаңыз.



## **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.

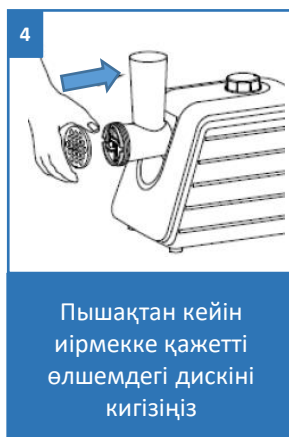
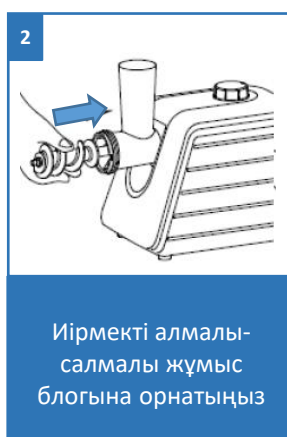
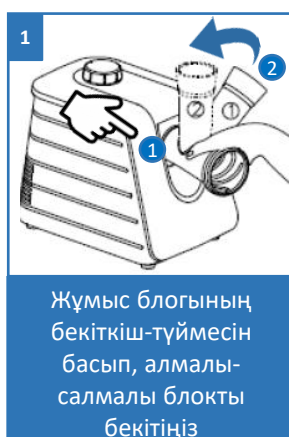
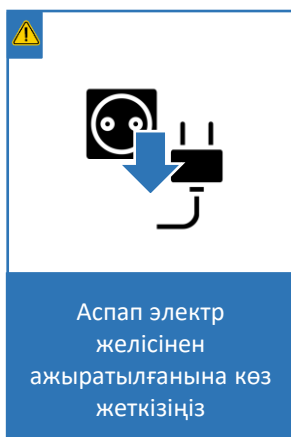
# ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



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

Ет тартқышты жинаңыз:

1. Ет тартқыш корпусын ұстап тұрып, алмалы-салмалы жұмыс блогын ұяшыққа 45° бұрышпен орналастырыңыз. Жұмыс блогының бекіткіш-түймесін басып, жұмыс блогын сағат тілінің бағытына кері солға қарай бұрап, бекітіңіз. Түймені босатыңыз және алмалы-салмалы блок бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
2. Иірмекті алмалы-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз.
3. Иірмекке айқара тәрізді пышақты кесетін жиегін сыртқа қаратып кигізіңіз, әйтпесе ет тартқыш жұмыс істемейтін болады.
4. Пышақтан кейін иірмекке қажетті өлшемдегі дискіні кигізіңіз. Жиектегі шығыңқы дискінің ойықтарына сәйкес келетініне 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-салмалы астауды алмалы-салмалы 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.

8. Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты ет тартқыш астына қойыңыз.

9. Ет тартқышты электр желісіне қосыңыз.

- «ҚОСУ/ӨШІРУ/РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») ON (ҚОСУ) позициясында.

10. Етті біртіндеп итере отырып, ет тартқыштан өткізіп алыңыз. Кейбір тағамдарды дайындау үшін етті бірнеше рет айналдыруға болады.

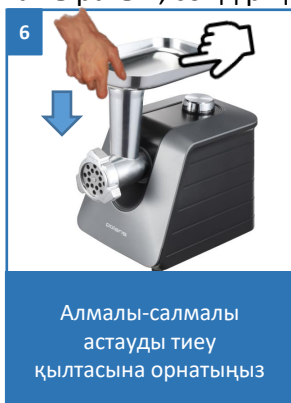
- Етті итеру үшін тек қана итергішті пайдаланыңыз.



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

11. Ет тартқышта зімбірді және қатты талшықтары бар басқа өнімдерді өңдемеңіз. Ет тартқышта олар ұсақтап тартылмайды. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз.

12. Жұмыс аяқталғаннан кейін, «ҚОСУ/ӨШІРУ/РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») ауыстырып-қосықышты OFF (ӨШІРУ) позициясына ауыстырып, аспапты, электр желісінен ажыратып, сөндіріңіз.



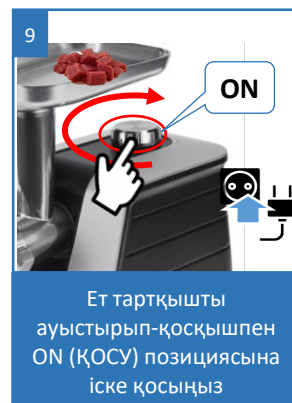
Алмалы-салмалы астауды тиеу қылтасына орнатыңыз



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



Астауға ет кесектерін салыңыз және турамаға арналған ыдысты ет тартқыш астына қойыңыз



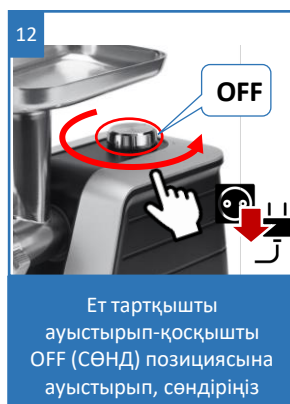
Ет тартқышты ауыстырып-қосқышпен ON (ҚОСУ) позициясына іске қосыңыз



Итергішті пайдалана отырып, етті ет тартқыштан өткізіңіз



Зімбір және тағы басқаларын өңдемеңіз. Кептірілген жемістер мен тамырсабақтарды алдын ала жібітіп алыңыз



Ет тартқышты ауыстырып-қосқышты OFF (СӨНД) позициясына ауыстырып, сөндіріңіз



Жұмыс = 5 мин.  
Үзіліс = 10 мин.

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



**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

1. Еттартқыш жұмыс істеп тұрған кезде ет кептеліп қалса, оны дереу өшіріңіз де, электр желісінен ажыратпай, «ҚОСУ/ӨШІРУ/РЕВЕРС» (ON/OFF/REV) ауыстырғышын REV күйіне ауыстырып, кері айналу функциясын қосып, осы күйде ұстап тұрыңыз.

**Назар аударыңыз!**



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

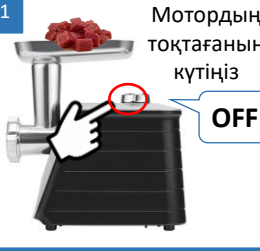
2. Иірмек, ет тартқыш жұмысын қиындататын сіңірлдерден тазаланып, кері бағытта айналатын болады. Бітелуді жойғаннан кейін жұмысты жалғастыруға болады.
3. Егер бұл функция көмектеспесе, аспапты желіден ажыратыңыз, жұмыс блогын бөлшектеңіз және оны қолмен тазалаңыз.



**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

OFF

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

2



REV

Мотордың тоқтағанын күтіңіз және кері жүрістің REV функциясын іске қосыңыз

3



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



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.

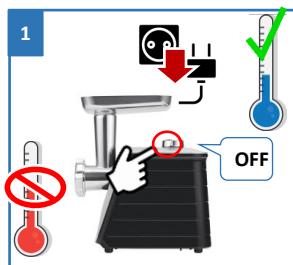
Егер жұмыс істегенде автоматты сөндіру функциясы іске қосылған болса, аспапты желіден ажыратып, оған ТОЛЫҚ сууға уақыт беріңіз.

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

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

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

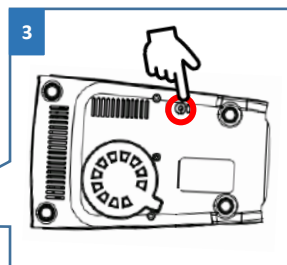
Аспапты желіге қосыңыз және, ауыстырып қосқышты Қосу (ON) позициясына ауыстырып, ет тартқышты қайта іске қосыңыз.



Аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға мүмкіндік беріңіз



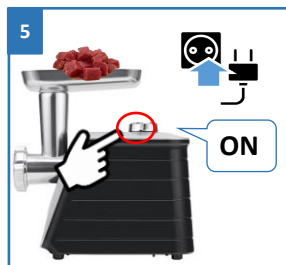
Аспап корпусының түбінде орналасқан артық жүктемеден қорғау сақтандырғышының түймесін басыңыз



Түйме аспап корпусының түбінде орналасқан



Жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірмекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз



Аспапты желіге қосыңыз және ет тартқышты қайталап іске қосыңыз

# САПТАМАЛАРДЫ 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.

### Қабықшаға арналған ингредиенттер:

- майсыз ет – 450 г,
- ұн 150-200 г,
- ұнтақталған мускат 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-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз, шнекке кеббеге арналған саптаманы және кеббеге арналған адаптерді орнатыңыз. Жиектегі шығыңқы саптаманың кертпелерімен беттесетініне көз жеткізіңіз.
4. Құрастырымды сақиналы сомынмен бекітіңіз.

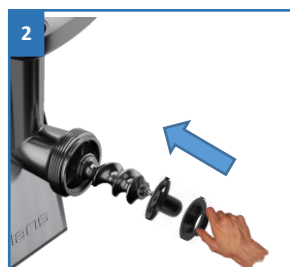


**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пышақтың орнатылуы орын алмайды! Сомынды қатты тартып бұрамаңыз!

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-  
салмалы жұмыс  
блогына орнатыңыз  
шнекке кеббеге  
арналған саптаманы  
және адаптерді  
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-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз, шнекке пышақ пен торды бекітіңіз, содан кейін қажетті диаметрдегі сосиска/шұжық жасауға арналған саптаманы және адаптерді орнатып, жинақты сақиналы гайкамен бекітіңіз.



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

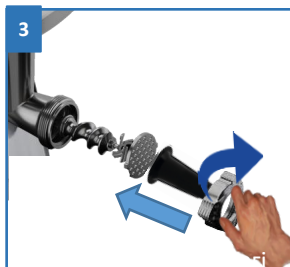
3. Шұжық дайындау үшін алдын ала жылы суда 10 мин ұсталған табиғи қабықты пайдаланыңыз.
4. Жұмсарған қабықты саптамаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.
5. Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз, қабық толғанына байланысты оны саптамадан жылжытып отырыңыз, қабық кепкенде оны сулаңыз.



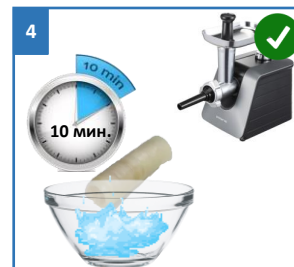
Шұжық турамасын дайындаңыз



Иірмекті алмалы-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз, содан кейін иірмекке пышақ пен дискті орнатыңыз



шұжықтарды дайындауға арналған саптаманы, адаптерді, сақиналы гайканы орнатыңыз және сағат тілімен бұрылып, құрастыруды



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



Жұмсарған қабықты саптамаға кигізіңіз және қабықтың ұшын түйіндеп байлаңыз.



Дайын тураманы беру үшін итергішті пайдаланыңыз

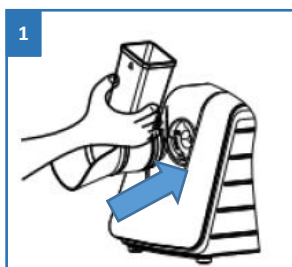
## Көкөністер мен жемістерді турау және майдалап турау

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

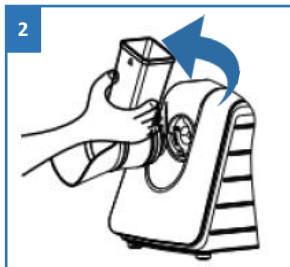
Ірі және ұсақ үккіш ірімшікті, сәбізді, балдыркөкті, піскен қызылшаны және т. б. ұнтақтауға арналған.

Майдалап турауға арналған үккіш көкөністерді тілімшелеп турау үшін керек.

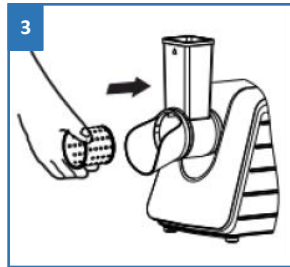
1. Ет тартқыш корпусын ұстап тұрып, көкөніс турағышты аспап корпусындағы ұяшыққа кіргізіңіз.
2. Бекіткіш-түймені басып, көкөніс турағыштың корпусын сағат тілі бағытына кері солға қарай бұрап, оны бекітіңіз.
3. Сізге қажетті үккішті таңдаңыз және көкөніс турағыш корпусының ішіне орнатыңыз, үккіш негізіндегі 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. Ауыстырып-қосқыш (ON) позициясында.
6. Азық-түлікті итеру үшін тек қана көкөніс итергіш жиынтығына кіретін итергішті пайдаланыңыз. Ешқашан азық-түлікті қолмен итермеңіз.



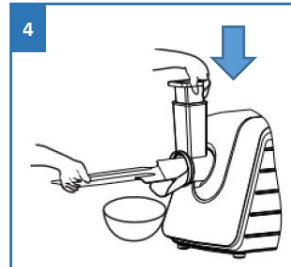
Бекіткіш-түймені басып, көкөніс турағыштың корпусын корпусындағы ұяшыққа қойыңыз



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



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



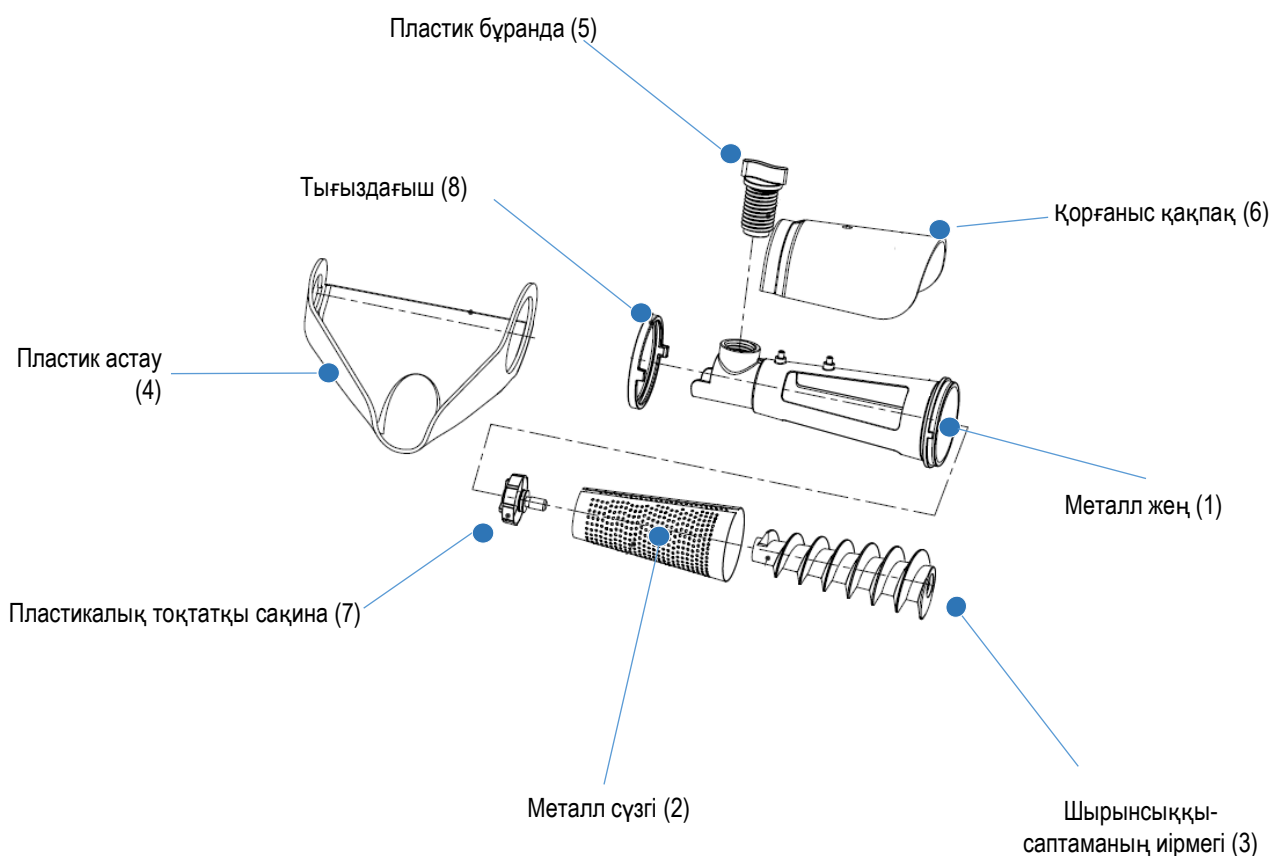
Ірі өнімдерді неғұрлым ұсақ кесектерге тураңыз. Жұмыс кезінде көкөніс турағыштың итергішін пайдаланыңыз

# ШЫРЫНСЫҚҚЫ-САПТАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

## СИПАТТАМАСЫ

Шырынсыққы-саптама шырын, мәйегі бар сусындарды, томаттар мен басқа жұмсақ көкөністер мен жемістерден, көбінесе жидектерден, тұздықтар мен езбе жасауға арналған.

### 1-сурет Бөлшектенген түрдегі шырынсыққы-саптама



### 2-сурет Жиналған шырынсыққы-саптама



## Жұмыс тәртібі

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

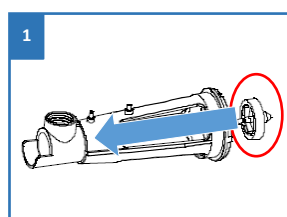
### I. Шырынсыққы-саптаманы жинау

- Металл жеңде бұрандасы бар тоқтатқыш сақинаның және металл сүзгінің бар-жоғын тексеріңіз (1-2 сурет).
- Шырынсыққының металл жеңін (1) тығыздағыш арқылы, содан кейін ет тартқыштың сақиналы гайкасынан өткізіңіз (3-сурет).
- Ет тартқыштың өзінің иіргемен ет тартқыштың алмалы-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз (4-сурет).
- Шырынсыққыш саптаманың иіргемен (3) ет тартқыштың өзінің иіргемен бекітіңіз (5-сур.).

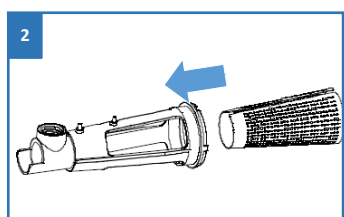


**Назар аударыңыз! Бұл ретте штаттық пышақ пен ет турағыштың дискілерін орнатуға жол берілмейді.**

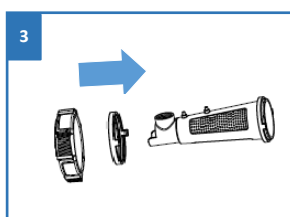
- Металл жеңді (1) сақиналы сомынмен бірге саптама иіргемен (3) кигізіңіз (6-сурет). Металл жеңдегі (1) шығыңқылар ет тартқыштың жұмыс блогының ойықтарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Сақиналы сомынды сағат тілі бағытымен тірелгенше бұрап, оның көмегімен шырынсыққы-саптаманы ет тартқыштың жұмыс блогымен бекітіңіз. (6.1-сурет)
- Шырын құятын пластик астау (4) алыңыз (7-сурет).
- Шырынға арналған пластик астауды (4) саптаманың металл жеңінен (1) өткізіңіз (8-сурет).
- Металл жең корпусындағы тесікке пластикалық бұранда (5) енгізіп, сағат тілінің бағытымен бұраңыз (9-сурет).
- Қорғаныс қақпағын (6) металл жеңге (1) орнатыңыз (10-сурет).



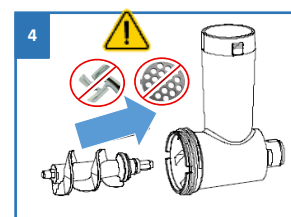
Тоқтатқы сақинаның бар-жоғын тексеріңіз



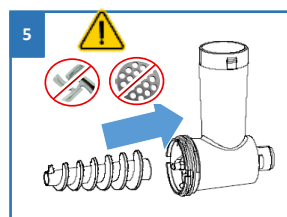
Сүзгіні жеңге орналастырыңыз



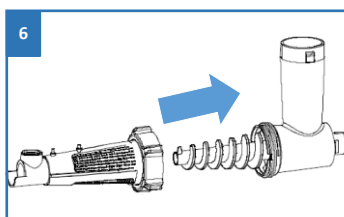
Жеңді тығыздағыш пен сақиналы сомын арқылы өткізіңіз



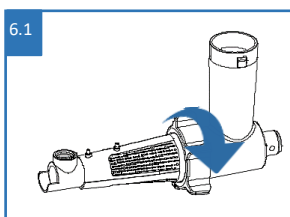
Иіргемен ет тартқыштың алмалы-салмалы жұмыс блогына орнатыңыз



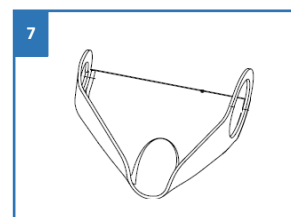
Шырынсыққының иіргемен ет тартқыштың иіргемен бекітіңіз



Жиналған металл жеңді саптаманың иіргемен кигізіңіз



Сомынды сағат тілі бағытымен тірелгенше бұраңыз



Шырынға арналған пластик астау



## II. Томат шырынын дайындау.

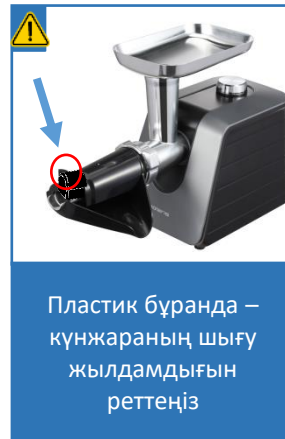
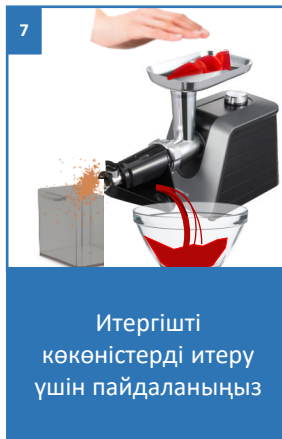
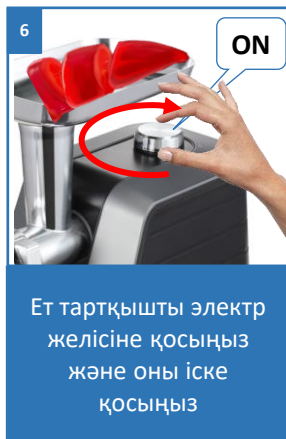
- Шырынсыққы-саптаманы жинаңыз және оны, алдыңғы тарауда көрсетілгендей, ет тартқышқа жалғастырыңыз.
- Томаттарды жуыңыз және бөліктеп тураңыз.
- Шырынсыққы-саптаманың астына шырын жинауға арналған ыдысты қойыңыз. Күнжараға арналған қолайлы контейнерді саптаманың қапталдық тесігінің астына орналастырыңыз.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



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



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



# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

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.
5. Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз.
6. **Ет турағыш бөлшектерін күту үшін ыдыс жуғыш машиналарды және күшті сілтілер негізіндегі құрамдарды қолдануға тыйым салынады (дискілер мен пышақты ыдыс жуғыш машинада жууға болады).**
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.

1, 2



Аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға мүмкіндік беріңіз

3



Ет тартқышты құрастыруға кері тәртіппен бөлшектеңіз, өнім қалдықтарын алып тастаңыз

4




Азық-түлікпен жанасатын бөлшектерді жылы сабынды сумен жуыңыз

5



Ет тартқыштың корпусын ылғал матамен сүртіп алыңыз

6, 7



Ыдыс жуу машиналарын пайдалануға тыйым салынады

8





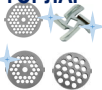









Ет тартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіп алыңыз

9



Құрғақ пышақ пен торларды өсімдік май тамызылған сулықпен сүртіп алыңыз

**№1 кесте. КҮТІМ ЖАСАУ ЖӨНІНДЕГІ ҰСЫНЫМДАР**

<p><b>КОРПУС</b></p> 	<p><b>САПТАМАЛАР, АКСЕССУАРЛАР</b></p> 	<p><b>ПЫШАҚ, ТОРЛАР</b></p> 
		
		
		

Ет тартқыштың сапасы, жұмыс істеу жылдамдығы және ұзақ мерзім жұмыс істеуі жұмыс пышақтар мен дискілердің 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 дискілер мен пышақтарды пайдаланбаңыз. Аспап жеткізілімі жиынтығына кірмейтін және өндіруші пайдалануға рұқсат бермеген аксессуарларды пайдаланбаңыз.

# ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

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

Аспаптарды тасымалдау кезінде зақымданудан қорғау - бұйымдардың сапасы мен тұтыну ыдысының сыртқы түрінің сақталуы қамтамасыз етілуге тиіс.

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 Қазақстан Республикасы Экологиялық кодексінің және қолданыстағы санитарлық нормалар мен қағидалардың талаптарына сәйкес кейіннен кәдеге жаратыла отырып, міндетті түрде жиналуға жатады.

# АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулық	Ықтимал себептері	Жою тәсілдері
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Электр желісіне қосқанда ет тартқыш жұмыс істемейді.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Розетка ақаулы.</li> <li>✓ Электрқорек баусымы зақымдалған.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Розеткадағы кернеуді, оған басқа аспапты қосып, тексеріңіз.</li> <li>2. Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады.</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Жұмыс істеп тұрғанда ет тартқыш кенет сөніп қалады.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Артық жүктелу кезінде автоматты түрде сөндірілу функциясы іске қосылды.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аспапты розеткадан ажыратыңыз және оған 60 минут ішінде толық сууға мүмкіндік беріңіз. Аспап корпусының түбінде орналасқан артық жүктемеден қорғау сақтандырғышының RESET түймесін басыңыз.</li> <li>2. Сондай-ақ, жұмыс блогын бөлшектеңіз және иірімекті өнім қалдықтарынан тазалаңыз.</li> <li>3. Аспапты желіге қосыңыз және, ауыстырып қосқышты Қосу (ON) позициясына ауыстырып, ет тартқышты қайта іске қосыңыз.</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Жұмыс кезінде ет тартқыш бітеліп қалды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Тағамдар тым ірі туралған.</li> <li>✓ Етте сіңір көп.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ет тартқышты қосыңыз және кері жүрістің «реверс» функциясын пайдаланыңыз.</li> </ol>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Жұмыс кезінде бөгде иіс пайда болды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Аспап қызып кетті.</li> <li>✓ Жаңа аспаптарда қозғалтқыш бөлшектері іске кіріскен кезде иіс болуы мүмкін.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аспаптың үзіліссіз жұмыс уақытын қысқартыңыз. Іске қосылулар арасындағы аралықтарды көбейтіңіз.</li> <li>2. Аспапты пайдаланғанға орай иіс кететін болады.</li> </ol>

## Назар аударыңыз!



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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PMG 2590 RUS – Polaris сауда маркасының электрлік тұрмыстық ет тартқышы.

Кернеу: 220-240В

Жиілігі: ~ 50 Гц

Номинал қуаты: 500 Вт

Максималды қуаты: 2500 Вт

Үзіліссіз жұмыс істеу уақыты: 5 мин.

Қорғау сыныбы - II

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

# ЭЛЕКТР ЕТ ТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Ет тартқышты тек қана жұмсақ, жібітілген өнімдерді өңдеу үшін пайдаланыңыз: сүйексіз ет, сүйексіз көкөністер мен жемістер. Сүйектерді және қабықтағы жаңғақтар мен шекілдеуіктер сияқты басқа қатты азық-түлікті ешқашан ұнтақтамаңыз. Тамырсабақтарды ұнтақтар алдында ірі емес кесектеп тұрау және суға кем дегенде 10 сағатқа салып қою керек.
- Аспапты жұмыс кезінде қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Тазалаған кезде пышақтарды алғанда сақ болыңыз.
- Аспаптың қозғалатын бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Аспапты тазалар алдында немесе ол пайдаланылмайтын болса электр желісінен ажыратып қойыңыз.
- Ешқашан азық-түлікті қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз. Тек қана итергішті пайдаланыңыз.
- Жараққа жол бермеу үшін ұзын шаш, мойынорағыш, галстук немесе басқа заттар астаудың, дискінің, саптамалардың, ет тартқыш корпусының үстінде салбырауына жол бермеңіз.
- Аспапты балаларға және шектеулі денелік мүмкіндіктері бар адамдарға қадағалаусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.
- Ақаулы аспапты ешқашан пайдаланбаңыз.
- Ет тартқышты тек қана түпнұсқалы керек-жарақтармен пайдаланыңыз. Аспап жеткізілімі жиынтықтамасына кірмейтін аксессуарлар мен саптамаларды пайдалану Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Аспапқа азық-түлікті артық жүктемеңіз.
- Ет тартқышты үзіліссіз пайдалану 5 минуттан артық емес және мотордың суығану 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 аспапты бөлшектеуге кірісер алдында аспаптың сөндірілгеніне, электр желісінен ажыратылғанына және қозғалтқыш толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Тасымалдаған кезде құрылғыны екі қолмен ұстау керек. Аспапты оның алмалы-салмалы астауынан немесе алмалы-салмалы жұмыс блогынан ұстап тасымалдауға тырыспаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған ет тартқышты жылжытпаңыз.
- Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде тиеу астауды алмаңыз және орнатпаңыз.
- Ет тартқышты тазалауды әр пайдаланғаннан кейін жүргізіңіз.



1  
Жұмсақ бетке қоймаңыз. Аспапты тек қана қатты бетке қойыңыз.



2  
ЕШҚАШАН азық-түлікті қолмен итермеңіз



3  
Ет тартқышты тазалауды әр пайдаланғаннан кейін жүргізіңіз. Үшкір заттарды пайдаланбаңыз



4  
Ет тартқыш жұмыс істеп тұрған кезде корпустағы желдеткіш тесіктерді бүркемеңіз

# ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспап тек қана тұрмыста пайдалануға арналған. Аспапты коммерциялық мақсатта ұзақ уақыт пайдалану оның шамадан тыс жүктелуіне әкелуі мүмкін, соның нәтижесінде ол зақымдануы мүмкін немесе адамдардың денсаулығына зиян келтіруі мүмкін.
- Аспап нұсқаулыққа сәйкес мақсаты бойынша ғана пайдаланылуы тиіс.
- Аспапты іске қосар әр кезде, оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспап немесе желілік баусымда зақымданулар бар болғанда аспапты ешбір жағдайда розеткаға қоспаңыз.
- Егер аспап еденге құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.
- Егер сіз аспаптың жұмысқа жарамдылығына сенімді болмасаңыз, оны пайдаланбаңыз.
- Бұл аспап физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар адамдарға (балаларды қоса алғанда) немесе тәжірибе мен білімнің жетіспеушілігіне, мұндай адамдарға олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның осы құралды пайдалануына қатысты қадағалау жүзеге асырылатын немесе оларға нұсқау берілетін жағдайларды қоспағанда, пайдалануға арналмаған. 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 ажыратыңыз. Бұл ретте қолыңызды ешқашан суға салмаңыз. Аспапты қайта пайдаланар алдында, оны білікті маман тексеруі керек.
- Аспапты үй-жайлардан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тікелей күн сәулесінен, ылғалдан (ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз), үшкір бұрыштарға соғылуынан сақтаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланғанда, оны дереу желіден ажыратыңыз.
- 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, керек-жарақтарды орнатқан немесе шешіп алған, тазалаған кезде немесе аспап сынған жағдайда оны ылғи желіден ажыратып қойыңыз.
- Аспапты желіге қосар алдында жұмыс істеу режимдерінің ауыстырып-қосқышы «OFF» позициясына орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жазатайым оқиғаларға немес аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін болатын желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз. Бұл үшін дәл сол электрлік розеткаға жалғастырғыш тетікті пайдалана отырып, басқа аспаптарды қоспаңыз. Ұзартқышты пайдаланар алдында ол бұзылмағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымнан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Электр тоғынан соққы алуға жол бермеу үшін аспапты қосқанда немесе сөндіргенде желілік баусым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Пайдаланғаннан кейін электр қорек баусымын ешқашан аспапты айналдыра орамаңыз, өйткені уақыт өте бұл сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау кезінде сымды әрдайым тегіс етіп түзетіңіз.
- Сымды ауыстыруды тек білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері жүзеге асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.

# 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 мерзімі:**

**3 жыл**

**Кепілдік мерзімі:**

**24 ай**

**Өндірілген күні бұйымда көрсетілген.**

**Өндіруші:**

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

**Ресей Федерациясында өндірілген.**

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

# КЕПІЛДІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

**Бұйым: Электр ет тартқыш**

**Модель: PMG 2590 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, саптамалар 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!** Дайындаушы 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 авторланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

\*Авторланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: **[www.polaris.ru](http://www.polaris.ru)**

Кепілдік жөндеу кезінде бұйымды сатып алу күнін растау немесе заңда көзделген өзге де талаптарды ұсыну үшін Сізден сатып алу туралы құжаттарды сақтауды сұраймыз.

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

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

Дайындалған күні бұйымның артқы қабырғасындағы паспорттық сәйкестендіру тақтайшасында көрсетілген.

