

polaris
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Руководство по эксплуатации
Manual instruction



PMG 0302

Мясорубка / Meat grinder

Мясорубка

POLARIS

Модель PMG 0302

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 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.

I. Общие указания по безопасности

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- **Внимание! Не используйте прибор вблизи раковин или других емкостей, заполненных водой.**
- 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.**
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду). 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.
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии насадок, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.

- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой шнур. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой шнур. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- После использования никогда не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора, так как со временем это может привести к его излому. Всегда гладко расправляйте сетевой шнур на время хранения.
- Замену сетевого 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.

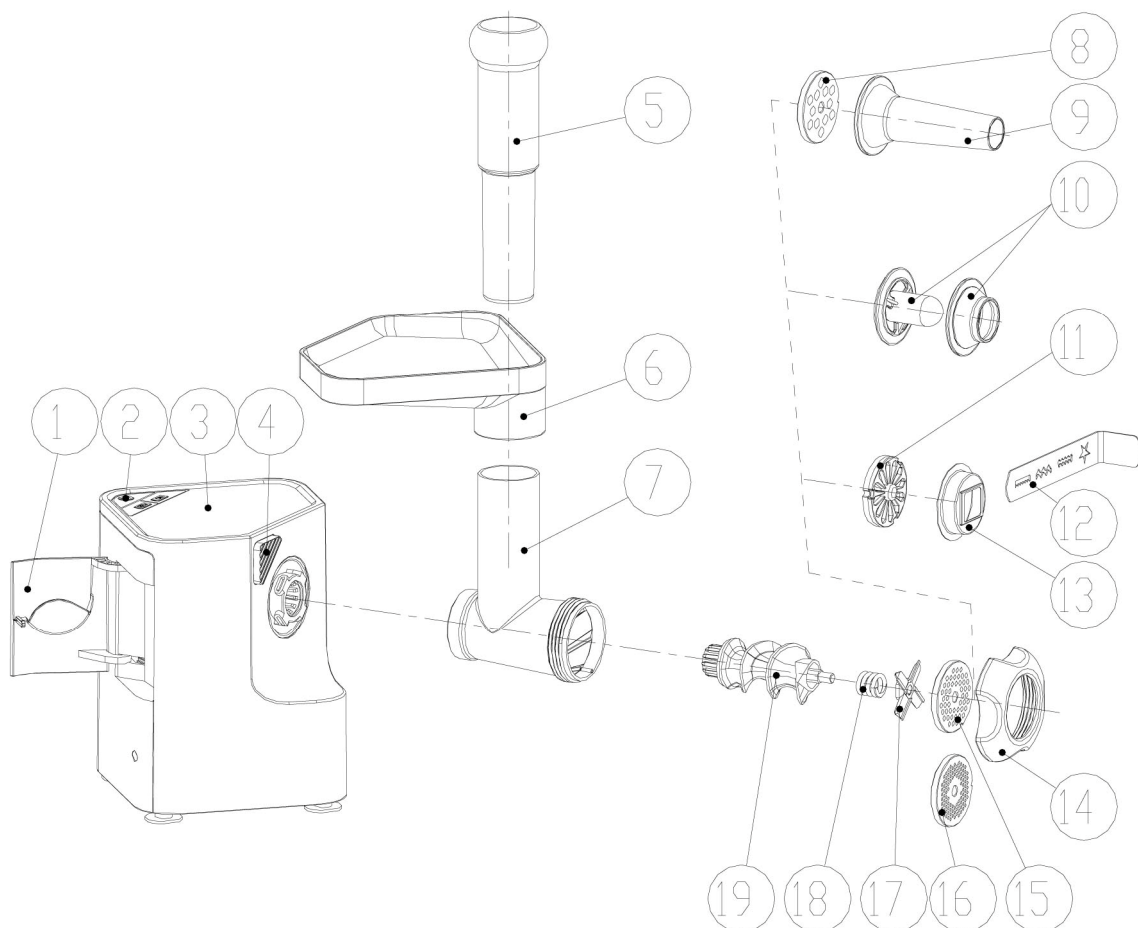
II. Специальные указания по безопасности данного прибора

- Не дотрагивайтесь до движущихся частей мясорубки. Запрещается проталкивать продукты руками. Всегда пользуйтесь толкателем (5).
- Никогда не включайте прибор вхолостую или без крышки.
- Насадки и ножи острые. Соблюдайте осторожность, прикасаясь к ним.
- Во время работы прибора не счищайте продукты с выпускного диска пальцами - это может привести к травме.
- Перед снятием насадок убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен и прибор отключен от сети.
- В случае блокировки двигателя выключите мясорубку. Нажмите кнопку реверса. Шнек начнет вращаться в обратную сторону, высвобождая застрявшие кусочки мяса. Если это не помогает – отключите мясорубку от сети и разберите шнек для очистки.

III. Описание прибора

Перед применением данного прибора

Внимательно ознакомьтесь с иллюстрацией сборки деталей и комплектующих



НАЗВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ И КОМПЛЕКТУЮЩИХ:

1.	Отсек для хранения дисков	11.	Держатель вала
2.	Панель управления	12.	Лист формы для печенья
3.	Блок электродвигателя (корпус)	13.	Держатель листа
4.	Кнопка - фиксатор	14.	Кольцо зажимное
5.	Толкатель	15.	Диск с отверстиями среднего диаметра
6.	Лоток	16.	Диск с отверстиями малого диаметра
7.	Горловина загрузки продуктов	17.	Нож
8.	Диск с отверстиями большого диаметра	18.	Пружина
9.	Колбасный шприц	19.	Шнек
10.	Насадка «кеббе»		

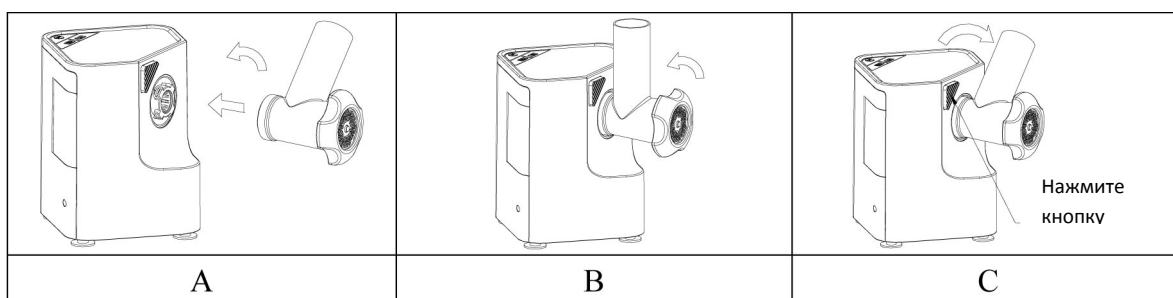
Внимание! Насадка «кеббе» устанавливается вместо диска и ножа (17).

IV. Подготовка к работе

Внимание! Все детали и комплектующие мясорубки покрыты смазочной пленкой, которую необходимо тщательно промыть, прежде чем приступать к первой эксплуатации прибора.

- Распакуйте мясорубку и проверьте комплектность прибора.
- Соберите мясорубку перед загрузкой продуктов. Для этого зажмите кнопку-фиксатор (4)
- Присоедините металлическую горловину загрузки продуктов (7) к корпусу мясорубки (3) удерживая горловину под углом 45 градусов по направлению часовой стрелки (см. рис. А).
- Поверните горловину загрузки продуктов (7) против часовой стрелки по направлению вертикальной стрелки до того момента, пока она не закрепится в вертикальном положении (см. рис. В).
- Отпустите кнопку – фиксатор (4). Таким образом, горловина загрузки продуктов (7) соединена с блоком электродвигателя (3) при помощи фиксатора.
- При необходимости отсоедините горловину загрузки продуктов, сначала зажмите кнопку-фиксатор (4), а затем поверните горловину по часовой стрелке, пока она не достигнет угла 45 градусов. После этого можно отсоединить горловину загрузки продуктов от корпуса (см. рис. С).
- Вставьте шнек (19) в горловину (7) так, чтобы ось шнека выходила наружу
- Наденьте пружину (18) на ось шнека (подробная схема отображена в разделе «Описание прибора»)
- За пружиной насадите нож (17). При этом острая кромка ножа должна быть направлена в сторону диска
- За ножом насадите диск (15, 16 или 8) на ось шнека.
- После установки всех частей, плотно навинтите зажимное кольцо (14) на горловину мясорубки (7).

- Поместите лоток (б) на загрузочный вал.
- Прибор готов к работе



V. Использование насадок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

1. Нарезьте мясо на кусочки размером приблизительно 20*20*60мм. Убедитесь в том, что мясо не содержит костей или жилок.

Внимание! Во избежание повреждения прибора не перемалывайте в мясорубке кости, орехи или иные твердые продукты.

2. Поместите кусочки мяса на лоток (б) и в загрузочный вал.
3. На выходе фарша поставьте ёмкость.
4. Сначала поставьте переключатель в позицию OFF (выключено).
5. Включите прибор в розетку.
6. Для включения прибора нажмите кнопку ON (включено).
7. При необходимости проталкивайте мясо при помощи толкателя (5). Запрещается использовать вилки, ручки ложек или подобные предметы.
8. Нажав кнопку REV можно изменить направление движения. Шнек будет двигаться в обратном направлении. Все оставшееся в шнеке мясо собирается. Если кнопка REV отпущена, прибор не будет работать. При нажатии кнопки ON шнек будет снова двигаться вперед.
9. Максимальное время эксплуатации прибора составляет 15 минут.

НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСОК

1. Вставьте диск с отверстиями большого диаметра (8), затем горловину мясорубки (7) установите колбасный шприц.
2. После установки приспособления относительно плотно навинтите зажимное кольцо (14) на горловину мясорубки (7).
3. Натяните колбасную оболочку (можно использовать натуральную или искусственную оболочку) и завяжите концы.
4. При помощи колбасного шприца наполните фаршем оболочку.
5. По мере наполнения оболочки постепенно снимайте ее с насадки. Скрутите оболочку, чтобы получить колбаску.
6. Максимальное время эксплуатации прибора составляет 15 минут.

Совет: Пока у Вас нет достаточного опыта пользования мясорубкой, вы можете выключать прибор после формирования каждой колбаски. Выполните этап 5 в соответствии с указаниями. Затем снова включите мясорубку. Если Вы решите использовать натуральную оболочку, перед применением её необходимо подержать немного в воде. Убедитесь в том, чтобы оболочка была свободной, так как во время варки или жарения колбаска увеличится, и оболочка может лопнуть.

НАСАДКА «КЕББЕ»

1. Мясо необходимо дважды перемолоть, прежде чем использовать насадку «кеббе» (10).
2. Установите в горловину (7) насадку «кеббе» (10) вместо ножа (17) и диска.
3. После установки приспособления относительно плотно навинтите зажимное кольцо (14) на горловину мясорубки (7).
5. После рубки мяса добавьте овощи или другой вид мяса и сформируйте рулет.
6. Максимальное время эксплуатации прибора составляет 15 минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ (по выбору):

Ингредиенты:

Мука: 500 гр.

Вода: 200 гр.

Яичный желток: 120 гр.

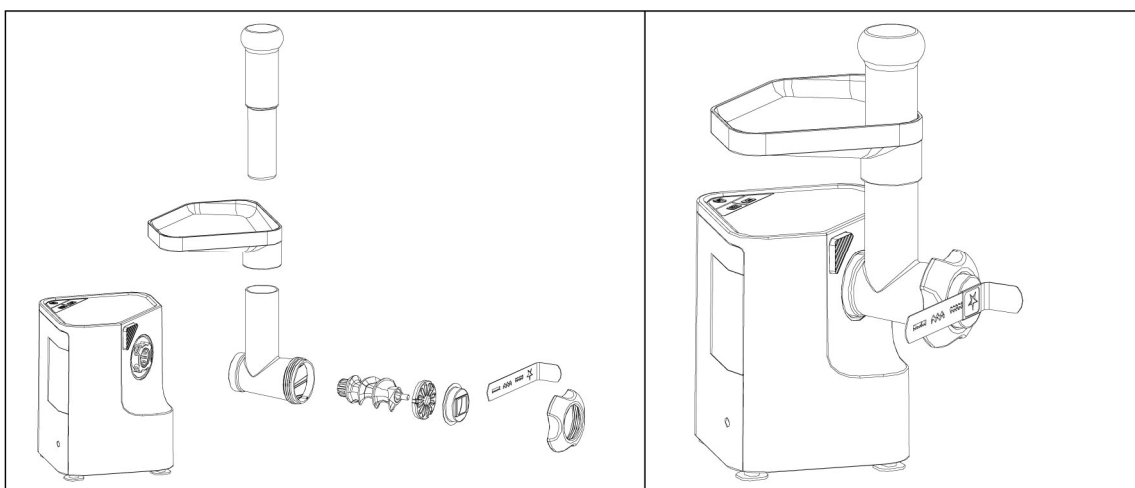
Масло: 50 гр.

Соль или сахар: примерно 5 - 10 гр.

Тщательно перемешайте вышеуказанные ингредиенты.

Этапы:

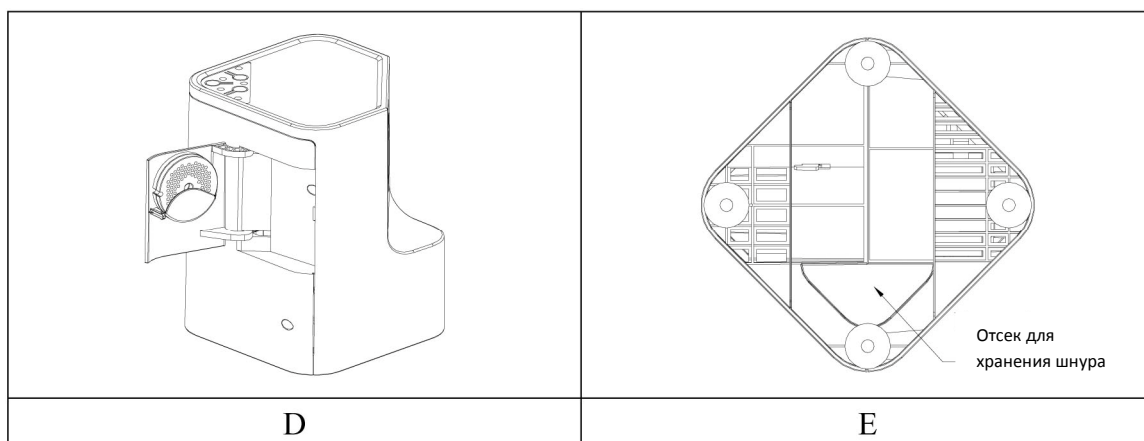
1. Установите насадку для печенья в соответствии с иллюстрацией и закрепите зажимное кольцо (14).



2. Выберите форму для печенья и поместите ее в центре квадратного отверстия держателя листа (13).
3. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку электросети и включите прибор.
4. Разделите тесто на мелкие части и поместите каждую часть в загрузочное отверстие, после чего Вы получите печенье желаемой формы.
5. Затем извлеките формообразующую матрицу и нарежьте печенье необходимой длины.
6. После этого печенье можно выпекать

VI. Чистка и уход

- Перед чисткой прибора отключите его от сети.
- Рекомендуется производить чистку прибора сразу после его использования.
- Все части прибора, кроме корпуса, промойте под струей воды (можно использовать мыльную воду). Во избежание деформации, не мойте их в посудомоечной машине.
- Запрещается использовать какие-либо абразивные вещества
- Детали и комплектующие мясорубки нельзя оставлять в воде на долгое время
- Протрите все части сухой тряпкой.
- Корпус прибора протрите мягкой влажной тряпкой.
- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
- Для хранения прибор оснащен удобным отделом для хранения шнура (Е) и отделом для хранения дисков (D)



VII. Неисправности

Если во время эксплуатации электродвигатель неожиданно остановился и прекратил свою работу, возможно, прибор был отключен встроенным аварийным выключателем (плавким предохранителем). В этом случае необходимо выключить прибор и дать электродвигателю остыть (примерно в течение 15 минут).

После эксплуатации прибор можно убирать только после выключения электродвигателя и отключения вилки из розетки электросети.

VIII. Технические характеристики

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 800 Вт

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

IX. Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.



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

Производитель: "Текстон Корпорэйшн"

1201 Маркет Стрит, Вилмингтон 19801, штат Делавэр, США