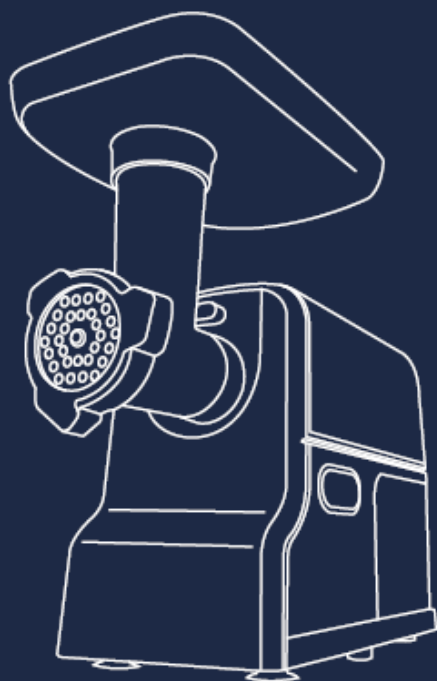


polaris

since 1995

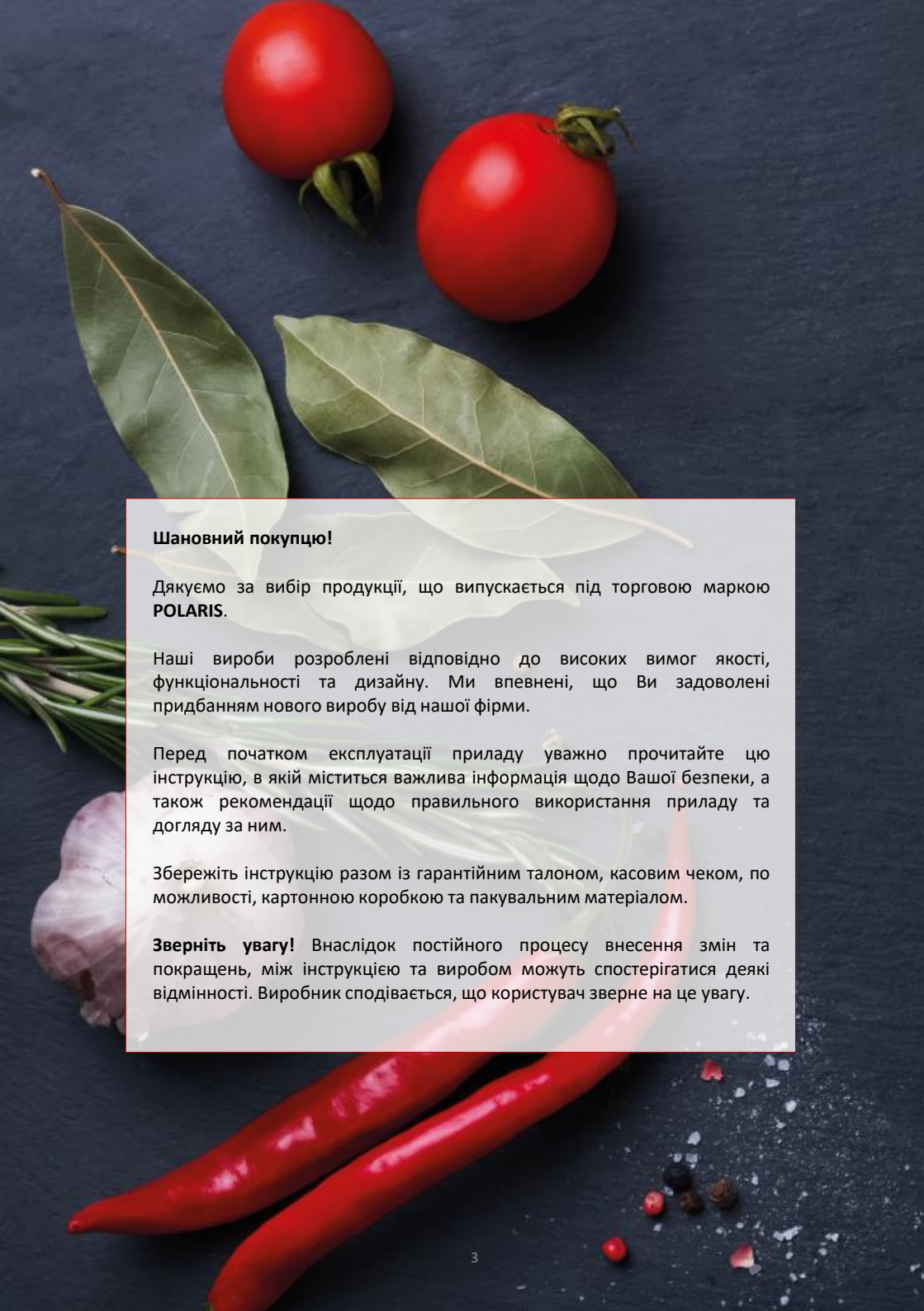


PMG 2586

Manual instruction / Guarantee

ЗМІСТ

Загальна інформація	4
Сфера використання	4
Комплектація	4
Огляд та найменування деталей	5
Підготовка до роботи та використання	6
Порядок роботи	7
Якщо м'ясорубка засмічена	9
Захист від перевантаження	10
Використання насадок	11
Приготування кеббе	11
Приготування ковбас	12
Різання та шаткування овочів та фруктів	13
Використання насадки-соковижималки	14
Чищення та догляд	17
Зберігання/транспортування/реалізація/утилізація	19
Технічні характеристики	20
Пошук та усунення несправностей	20
Заходи безпеки при роботі з електричною м'ясорубкою	21
Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електричною побутовою технікою	22
Інформація про сертифікацію	23
Гарантійні зобов'язання	24



Шановний покупцю!

Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою **POLARIS**.

Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви задоволені придбанням нового виробу від нашої фірми.

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

Збережіть інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою та пакувальним матеріалом.

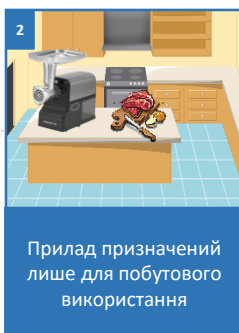
Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця Інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання м'ясорубки POLARIS, моделі **PMG 2586** (далі за текстом – м'ясорубка, прилад).

СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад призначений для побутового та аналогічного використання відповідно до цієї Інструкції.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цієї інструкцією використання.

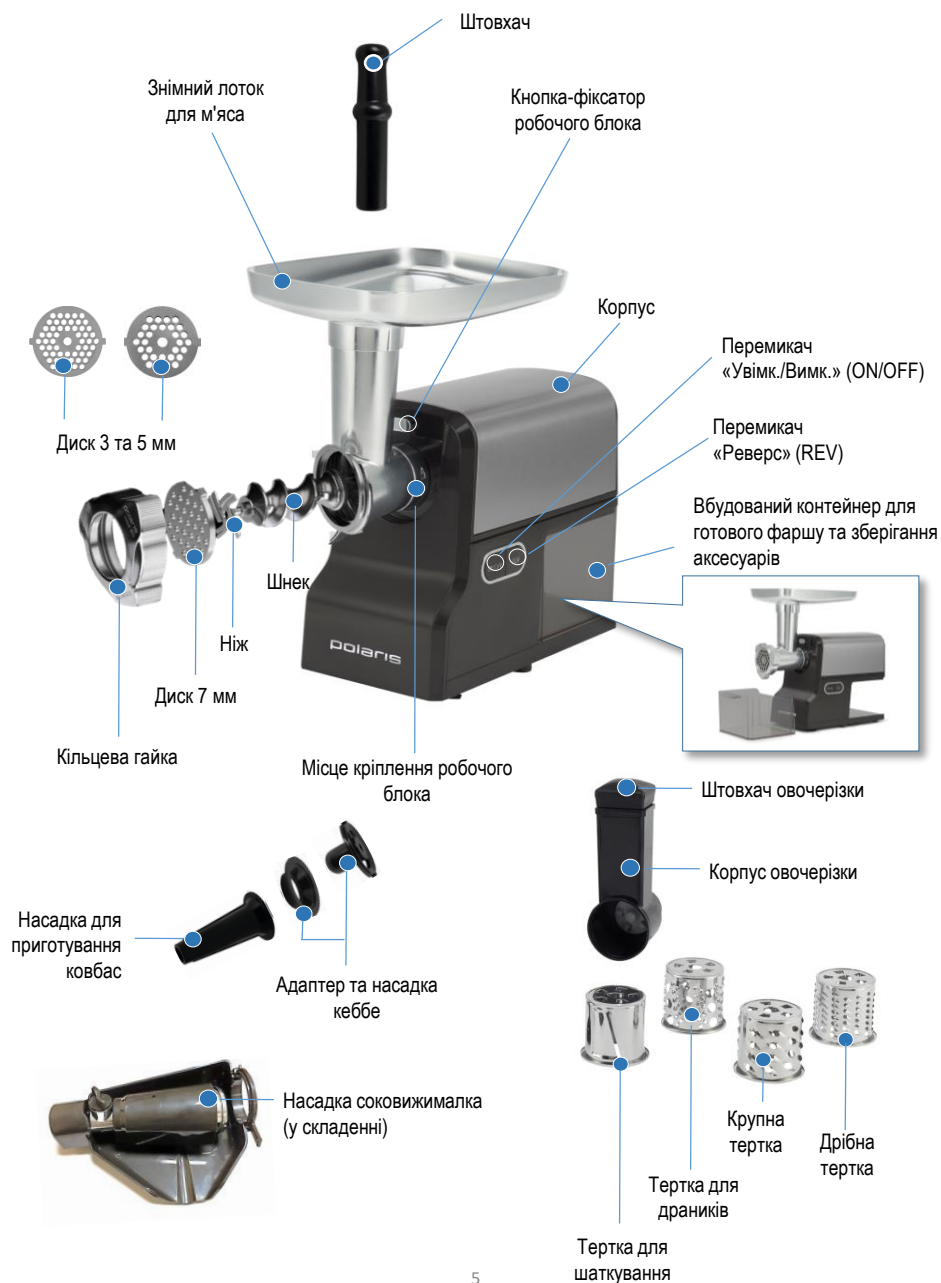


КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Прилад
- Комплект насадок
- Посібник користувача
- Гарантійний талон

ОГЛЯД ТА НАЙМЕНУВАННЯ ДЕТАЛЕЙ

М'ясорубка електрична призначена для приготування фаршу з м'яса.

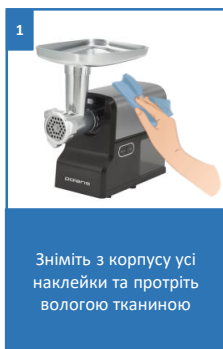


ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ ТА ВИКОРИСТАННЯ

- Розпакуйте прилад та переконайтеся у тому, що всі складові одиниці непошкоджені.
- Перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»).
- Перед першим використанням зніміть з корпусу м'ясорубки усі наклейки, протріть м'якою вологою тканиною, насадки промийте під струменем теплої води.
- Змастіть невеликою кількістю рослинної олії робочі поверхні ножа та дисків.



Увага! ЛЕЗА НОЖА ДУЖЕ ГОСТРІ.



Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



Промийте знімні насадки під струменем теплої води



Змастіть рослинною олією поверхні ножа та диска



Особлива увага!

Рекомендований час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 5-ти хвилин. Після кожних 5-ти хвилин роботи потрібно робити перерву на 10 хвилин для охолодження двигуна.

Максимальна кількість циклів «робота-охолодження» за 1 сеанс — 4.

З урахуванням продуктивності цього приладу, за цей час можна переробити до 15 кг продуктів.

По закінченні 4-х циклів рекомендується залишити прилад вимкненим для охолодження до кімнатної температури протягом 1,5 години.



Примітка. Малюнки та ілюстрації наведені в ознайомлювальних цілях та можуть відрізнятися від фактичного зовнішнього вигляду виробу. Конструкція та технічні характеристики виробу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

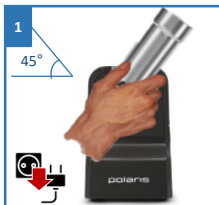
ПОРЯДОК РОБОТИ



Перед складанням м'ясорубки для уникнення травми переконайтеся, що ПРИБЛAD ВІД'ЄДНАНО ВІД МЕРЕЖІ.

СКЛАДАННЯ М'ЯСОРУБКИ

1. Утримуючи корпус м'ясорубки, вставте знімний робочий блок у гніздо на корпусі під кутом 45°.
2. Зафіксуйте робочий блок, повернувши його ліворуч проти годинникової стрілки.
3. Вставте шнек у знімний робочий блок.
4. Встановіть на шнек хрестоподібний ніж різальною кромкою назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме.
5. Услід за ножем надягніть на шнек диск необхідного розміру (3/5/7мм). Переконайтеся, що виступ на облямівці збігається з пазами решітки.
6. Встановіть та закрутіть кільцеву гайку, не перетягуючи її.
7. Встановіть знімний лоток на завантажувальну горловину знімного робочого блока та закріпіть його.
8. Встановіть м'ясорубку на рівну тверду чисту поверхню.



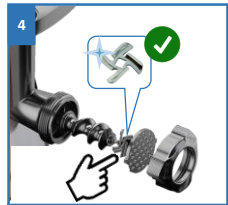
Вставте знімний робочий блок у гніздо на корпусі під кутом



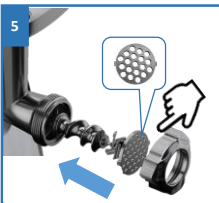
Зафіксуйте робочий блок, повернувши його проти годинникової стрілки.



Вставте шнек у знімний робочий блок.



Встановіть на шнек хрестоподібний ніж різальною кромкою назовні



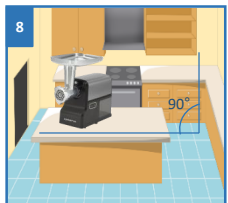
Услід за ножем надягніть на шнек диск необхідного розміру.



Встановіть та закрутіть кільцеву гайку, не перетягуючи її



Встановіть знімний лоток



Встановіть м'ясорубку на рівну поверхню



Увага!

НЕ закривайте вентиляційний отвір на дні корпусу приладу під час роботи та не ставте його на м'яку поверхню, це може призвести до перегрівання двигуна.

9. Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі.
- Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2х2х6 см), щоб вони вільно проходили у горловину робочого блока.



УВАГА! ЗАМОРОЖЕНЕ М'ЯСО НЕОБХІДНО ПОВНІСТЮ

РОЗМОРОЗИТИ.

10. Покладіть шматки м'яса на лоток та поставте посуд для фаршу або вбудований контейнер.
11. Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, натиснувши кнопку «УВІМК.» («ON/OFF»).
12. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово підштовхуючи його. Для приготування деяких страв м'ясо можна прокручувати кілька разів.

ДЛЯ ПРОШТОВХУВАННЯ М'ЯСА ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЛИШЕ ШТОВХАЧ.



Увага! Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками чи сторонніми

предметами.

13. Не переробляйте у м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. У м'ясорубці вони не перемелюються. Сухофрукти та коріння попередньо розмочуйте.
14. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, натиснувши кнопку «ВИМК.» («ON/OFF») (3), і від'єднайте його від електромережі.



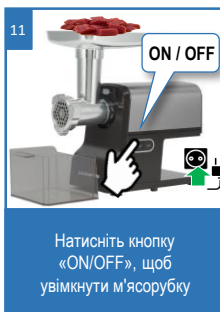
Увага! Якщо м'ясорубка не працює, перевірте правильність під'єднання до електромережі.



Підготуйте м'ясо для перемелювання. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі



Покладіть шматки м'яса на лоток та поставте посуд для фаршу



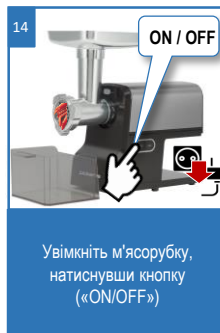
Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб увімкнути м'ясорубку



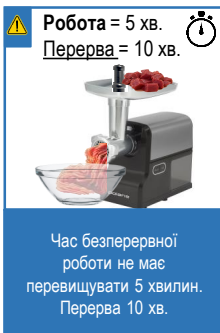
Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, використовуючи штовхач



Не переробляйте імбир та ін. Сухофрукти та коріння розмочуйте

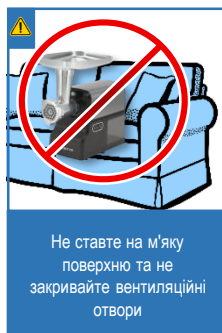


Увімкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку («ON/OFF»)



**Робота = 5 хв.
Перерва = 10 хв.**

Час безперервної роботи не має перевищувати 5 хвилин. Перерва 10 хв.



Не ставте на м'яку поверхню та не закривайте вентиляційні отвори



УВАГА! Допустимий час безперервної роботи приладу не повинен перевищувати 5-ти хвилин. Після кожних 5-ти хвилин роботи потрібно робити перерву на 10 хвилин для охолодження двигуна. Максимальна кількість циклів «робота-охолодження» за 1 сеанс — 4. З урахуванням продуктивності цього приладу, за цей час можна переробити до 15 кг продуктів. По закінченні 4-х циклів рекомендується залишити прилад вимкненим для охолодження до кімнатної температури протягом 1,5 години.

ЯКЩО М'ЯСОРУБКА ЗАСМІЧЕНА

1. Якщо м'ясо застрягло під час роботи м'ясорубки, негайно вимкніть її, і, не від'єднуючи від електромережі, увімкніть функцію зворотного ходу, натиснувши на кнопку «РЕВЕРС» («REV») і утримуючи її в цьому положенні.



УВАГА!

Перш ніж увімкнути функцію зворотного ходу, дочекайтеся повної зупинки двигуна. Увімкнення функції РЕВЕРС під час роботи приладу може призвести до виникнення сильного шуму, вібрації та появи електричних іскр всередині приладу.

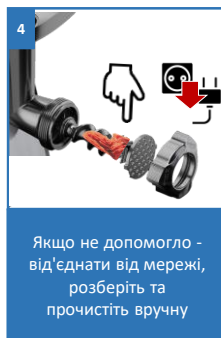
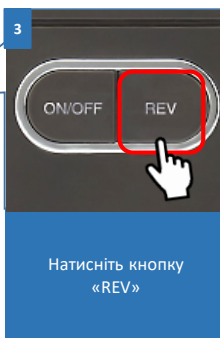
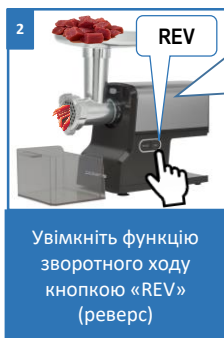
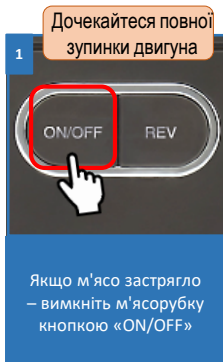
2. Шнек обертатиметься у зворотному напрямку, очищаючись від жил, що ускладнюють роботу м'ясорубки. Після усунення засмічення можна продовжувати роботу.
3. Якщо ця функція не допоможе, від'єднайте прилад від мережі, розберіть робочий блок та прочистіть його вручну.



Увага!

Не перевантажуйте м'ясорубку продуктами, щоб уникнути засмічень.

4. Щоб уникнути заїдання механізму м'ясорубки, не тисніть сильно на штовхач.



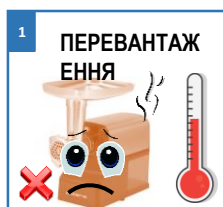
ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ

М'ясорубка обладнана автоматичною системою захисту двигуна від перевантаження, яка вимикає прилад при перегріві електродвигуна та редуктора внаслідок занадто довгої безперервної роботи приладу, блокування шнека продуктами, що переробляються та/або переробки надмірно жилистих та твердих продуктів, але не гарантує 100% захист компонентів приладу від поломки при порушенні правил експлуатації.

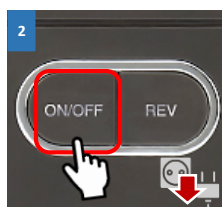
Не допускайте експлуатації приладу, яка може призвести до спрацювання захисту від перевантаження.

Якщо при роботі спрацювала функція автоматичного вимкнення при перевантаженні, відключіть прилад від мережі та дайте йому ПОВНІСТЮ охолонути.

Прилад знову можна буде увімкнути в роботу після того, як температура електродвигуна знизиться до допустимого рівня.



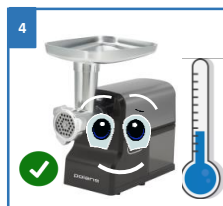
Автоматична система захисту двигуна від навантаження



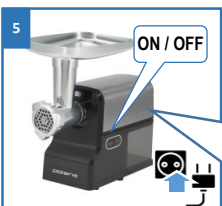
Вимкніть м'ясорубку кнопкою «ON/OFF» і від'єднати від мережі



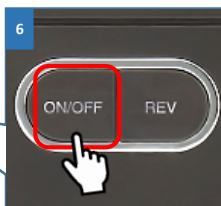
Розберіть робочий блок та прочистіть шнек від залишків продуктів



Дайте приладу ОХОЛОНУТИ Повністю!



Під'єднати прилад до мережі та знову увімкніть м'ясорубку



Натисніть кнопку «ON/OFF», щоб увімкнути

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК

ПРИГОТУВАННЯ КЕББЕ

Кеббе — це традиційна арабська страва, яка представляє собою трубочки з м'яса, котрі фаршируються та обсмажуються.

Процес приготування начинки:

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 чи 2 рази.
2. Обсмажте цибулю та додайте до неї подрібнене в м'ясорубці м'ясо, сіль, спеції та борошно.

Інгредієнти для начинки:

- ✓ баранина – 100 г,
- ✓ оливкова олія – 1,5 ст.л.,
- ✓ подрібнена цибуля – 1,5 ст.л.,
- ✓ борошно 1,5 ст.л.,
- ✓ сіль та спеції за смаком.

Процес приготування оболонки:

1. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази. Змішайте всі інгредієнти у ємності.
2. Встановіть шнек у знімний робочий блок, на шнек встановіть насадку для кеббе та адаптер. Переконайтеся, що виступ *на облямівці збігається з пазами* насадок.
3. Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.

Інгредієнти для оболонки:

- ✓ пісне м'ясо – 450 г,
- ✓ борошно 150-200 г,
- ✓ подрібнений мускатний горіх – 1 шт.,
- ✓ сіль, перець, спеції – за смаком.



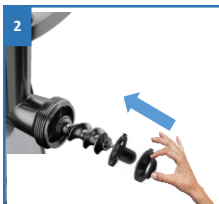
УВАГА! Ніж не встановлюється!

Сильно не затягуйте гайку!

4. Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки. Для подачі використовуйте штовхач, відріжайте готові трубочки необхідної довжини.
5. Візьміть трубочку, заліпіть один кінець і наповніть її начинкою, потім заліпіть другий кінець трубочки.
6. Обсмажте кеббе у гарячій олії.



Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази



Встановіть шнек у знімний робочий блок, на шнек встановіть насадку для кеббе та адаптер



Зафіксуйте складання кільцевою гайкою.
Увага! Ніж не встановлюється



Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки. Використовуйте штовхач

ПРИГОТУВАННЯ КОВБАС

1. Приготуйте ковбасний фарш.
2. Встановіть шнек у знімний робочий блок, встановіть на шнек ніж та диск, насадку приготування ковбас і зафіксуйте складання кільцевою гайкою.

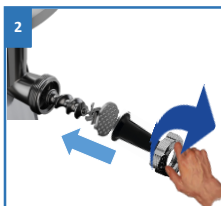


Увага! Сильно не затягуйте гайку!

3. Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо потримавши її у теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку та зав'яжіть на кінці оболонки вузол.
4. Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі наповнення оболонки зсовуйте її з насадки, по мірі її висихання змочуйте водою.



Приготуйте
ковбасний фарш



Встановіть шнек,
ніж, диск, далі
встановіть насадку
для ковбас



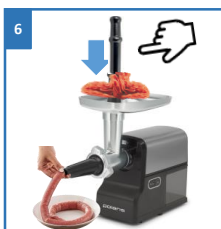
Зафіксуйте
складання
кільцевою гайкою



Використовуйте
натуральну оболонку,
попередньо
потримавши її у
теплій воді 10 хвилин



Натягніть
розм'якшену
оболонку на
насадку та
зав'яжіть на кінці
оболонки вузол



Для подачі
готового фаршу
використовуйте
штовхач

РІЗАННЯ ТА ШАТКУВАННЯ ОВОЧІВ ТА ФРУКТІВ

Овочерізка використовується як додатковий пристрій для подрібнення харчових продуктів.

Крупна та дрібна тертки призначені для подрібнення сиру, моркви, селери, вареного червоного буряка і т.д.

Тертка для шаткування призначена для нарізання овочів скибочками.

- Встановіть насадку-овочерізку також як робочий блок м'ясорубки.
- Виберіть потрібну Вам тертку і встановіть всередину корпусу овочерізки, поєднавши фігурний отвір в основі терки зі шліцами ведучого валу овочерізки.
- Великі шматки наріжте на дрібніші шматочки.
- Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, натиснувши кнопку «ON/OFF».
- Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач. Ніколи не проштовхуйте продукти руками
- Щоб уникнути поломки, не прикладайте до штовхача значних зусиль



Встановіть насадку-овочерізку також як робочий блок м'ясорубки



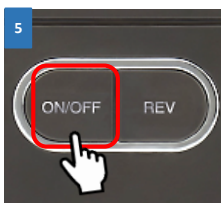
Встановіть потрібну тертку всередину корпусу, коректно поєднавши отвори



Великі продукти наріжте на дрібніші шматочки



Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть кнопку "ON/OFF"



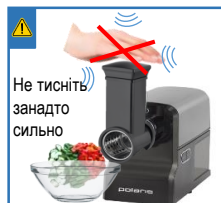
Щоб увімкнути, натисніть кнопку «ON/OFF»



Для проштовхування продуктів використовуйте лише штовхач із комплекту овочерізки



Ніколи не проштовхуйте продукти руками



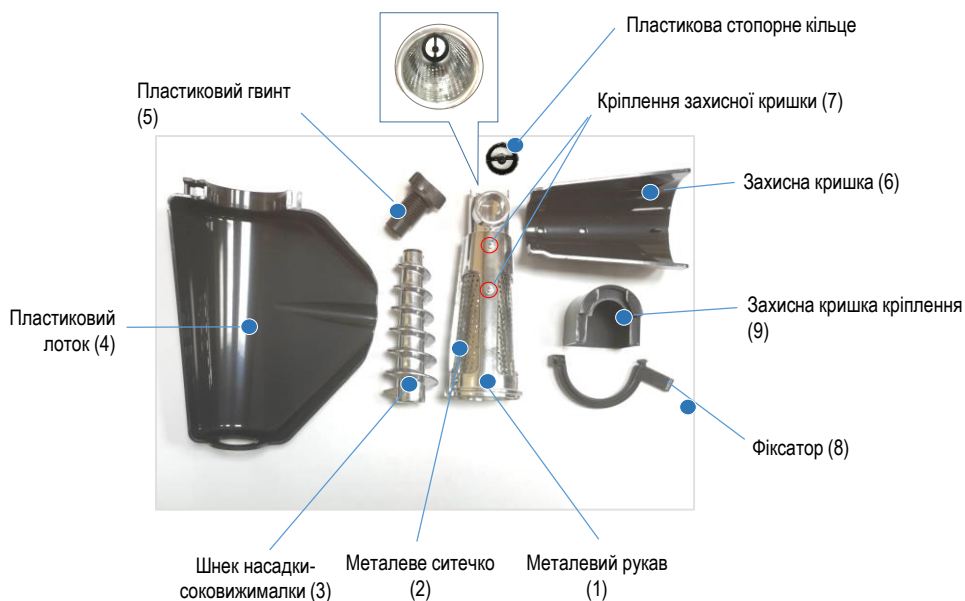
Щоб уникнути поломки, не прикладайте до штовхача значних зусиль

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ-СОКОВИЖИМАЛКИ

ОПИС

Насадка-соковижималка призначена для приготування соку, напоїв з м'якоттю, соусів та пюре з томатів та інших м'яких овочів та фруктів, переважно ягід.

Мал. 1 Насадка-соковитискач у розібраному вигляді



Мал. 2 Насадка-соковижималка у складенні



Порядок роботи

Перед початком роботи звільніть деталі насадки від пакувальних матеріалів, ретельно вимийте теплою водою з м'яким миючим засобом для миття посуду та просушіть.

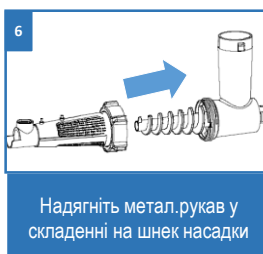
I.Складання насадки-соковижималки

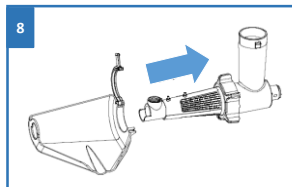
- Перевірте наявність пластикового стопорного кільця з гвинтом і металевих ситечка в металевому рукаві (мал. 1-2).
- Просуньте металевий рукав соковижималки (1) через кільцеву гайку м'ясорубки (рис. 3).
- Встановіть шнек самої м'ясорубки у знімний робочий блок м'ясорубки (мал. 4).
- Прикріпіть шнек насадки-соковижималки (3) до шнека самої м'ясорубки (рис. 5).



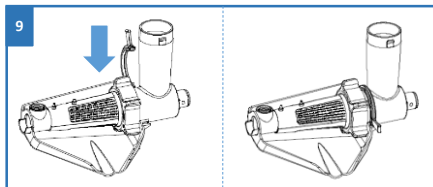
Увага! Установка штатного ножа та дисків від м'ясорубки при цьому не допускається.

- Надягніть металевий рукав (1) разом з кільцевою гайкою на шнек насадки (3) (мал. 6). Переконайтеся, що виступи на металевому рукаві (1) збігаються із пазами робочого блоку м'ясорубки.
- Зафіксуйте насадку-соковижималку із робочим блоком м'ясорубки за допомогою кільцевої гайки, загорнувши її до упору за годинниковою стрілкою (мал. 6.1).
- Встановіть фіксатор (8) на пластиковий лоток соку (4) (мал. 7).
- Протягніть пластиковий лоток для соку (4) з фіксатором через металевий рукав насадки (1) (мал. 8) та закріпіть його за допомогою фіксатора (8) (мал.9).
- Вставте пластиковий гвинт (5) в отвір на корпусі металевих рукава та закрутіть його за годинниковою стрілкою (мал. 10).
- Встановіть захисну кришку (6) на кріплення (7) на металевому рукаві (1), захисну кришку кріплення (9) закріпіть на пластиковому лотку спереду (мал. 11).
- Насадка готова до роботи (мал. 12).

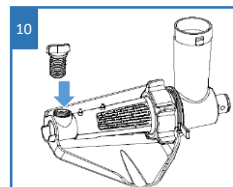




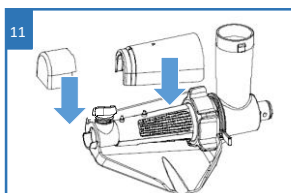
Протягніть пластиковий лоток для соку з фіксатором через металевий рукав насадки



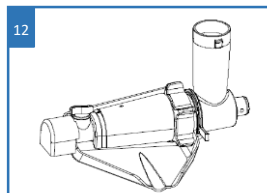
Закріпіть фіксатором



Вставте пластиковий гвинт і закрутіть його



Встановіть захисні кришки



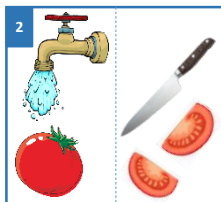
Насадка готова до роботи!

II. Приготування томатного соку.

- Складіть насадку-соковижималку та приєднайте її до м'ясорубки, як описано у попередньому розділі.
- Вимийте та наріжте томати часточками.
- Поставте ємність для збирання соку під пластиковий лоток насадки-соковижималки. Підходящий контейнер для макухи розташуйте під торцевим отвором насадки.
- Встановіть штатний лоток на робочий блок м'ясорубки.



Складіть насадку-соковижималку і приєднайте її до м'ясорубки



Вимийте та наріжте томати часточками



Підставте контейнери для соку та макухи



Встановіть штатний лоток на робочий блок м'ясорубки

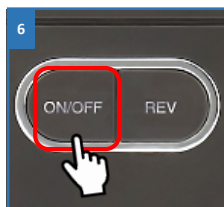
- Покладіть нарізані овочі у лоток м'ясорубки.
- Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її кнопкою «ON/OFF».
- За допомогою пластикового штовхача проштовхуйте овочі у корпус робочого блоку м'ясорубки.
- Видаліть макуху, що накопичилася, за допомогою пластикового гвинта, послабивши його.



Увага! У процесі роботи положенням пластикового гвинта можна регулювати швидкість виходу макухи та ступінь віджимання соку. Не допускайте засмічення вихідного отвору макухою.



Покладіть нарізані овочі у лоток м'ясорубки



Під'єднайте м'ясорубку до електромережі та увімкніть її



Використовуйте штовхач для проштовхування овочів



Пластиковий гвинт – регулюйте швидкість виходу макухи

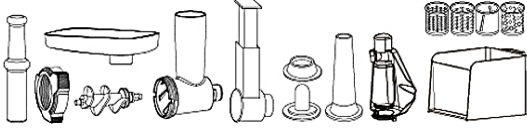
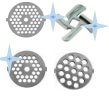
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть прилад кнопкою ON/OFF. Переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Від'єднайте прилад від мережі.
- Розберіть м'ясорубку в порядку, зворотному порядку складання.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі, що контактують з продуктами, в теплій мильній воді і відразу ретельно просушіть. Корпус м'ясорубки протирайте вологою тканиною.
- Ніж та диски з нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині.
- Інші деталі м'ясорубки (крім ножа та дисків) мити в посудомийній машині – заборонено! Використовуйте таблицю «Рекомендації з догляду», наведену нижче в цьому розділі.
- Не застосовуйте абразивні, хлоровмісні речовини або органічні розчинники.
- Протріть всі частини м'ясорубки сухою тканиною.
- Чисті та висушені ніж та диски протріть серветкою, просоченою рослинною олією.

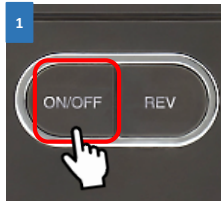


Увага! Будьте обережні, коли знімаєте ніж та маєте його, він дуже гострий.

Таблиця №1. РЕКОМЕНДАЦІЇ З ДОГЛЯДУ

КОРПУС	НАСАДКИ, АКСЕСУАРИ	НІЖ, РЕШІТКИ
		
		
		
		

- Складіть прилад і помістіть для зберігання в сухе місце.
- Перевозьте прилад тільки в заводській упаковці.
- Зберігайте прилад у місцях, недоступних для дітей та людей з обмеженими можливостями.



Вимкніть прилад кнопкою «ON/OFF»



Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути



Розберіть м'ясорубку в порядку, зворотному порядку складення, видаліть залишки їжі



Вимийте використані деталі у теплій мильній воді



Корпус м'ясорубки протирайте вологою тканиною



Завжди стежте за гостротою заточування ножа та дисків!



Протріть усі вимиті частини м'ясорубки сухою тканиною



Ніж і решітки протріть серветкою з олією

Якість, швидкість роботи та довговічність м'ясорубки великою мірою залежать від заточки робочих ножів і решіток. Тому слід періодично перевіряти їхню гостроту і вчасно коригувати її, наприклад, звернувшись до спеціалізованої майстерні або сервісного центру. У жодному разі не використовуйте диски та ножі з пошкодженою робочою кромкою, покриті корозією або забруднені. Не використовуйте аксесуари, що не входять до комплекту поставки приладу і не дозволені до застосування виробником.



Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом або травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних запобіжних заходів під час роботи з приладом, а також загальних вказівок щодо безпеки під час роботи з електричною побутовою технікою.

ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

Транспортування приладів проводять усіма видами транспорту у критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті цього виду та забезпечують проведення механізованих вантажно-розвантажувальних робіт.

Під час транспортування приладів, необхідно забезпечити захист від пошкодження — збереження якості виробу та зовнішнього виду споживчої тари.

Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.

Прилади слід зберігати в закритому сухому та чистому приміщенні при температурі повітря не нижче плюс 5°C і не вище плюс 40°C за відносної вологості не вище 70% та за відсутності навколо пилу, парів кислот та інших речовин, що негативно впливають на матеріали, з яких виготовлено прилади.

РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають збору з подальшою утилізацією відповідно до Закону України "Про управління відходами".



Увага! Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його до спеціалізованого пункту для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.

Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом чи травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних запобіжних заходів під час роботи з приладом, а також загальних вказівок щодо безпеки під час роботи з електроприладами.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMG 2586 – м'ясорубка електрична побутова торговельної марки Polaris.

Напруга: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номінальна потужність: 600 Вт

Максимальна потужність: 2500 Вт

Час безперервної роботи: 5 хв.

Клас захисту – II



Примітка: внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
➤ При під'єднанні до електромережі м'ясорубка не працює	✓ Несправна розетка. ✓ Пошкоджений шнур електроживлення.	1. Перевірте напругу в розетці, під'єднавши до неї інший прилад. 2. Усунення несправності повинно здійснюватись тільки спеціалістами ремонтних майстерень.
➤ Під час роботи м'ясорубка раптово вимкнулась	✓ Спрацювала функція автоматичного вимкнення при перевантаженні.	1. Вимкніть прилад з розетки і дайте повністю охолонути протягом 60 хв. 2. Також розберіть робочий блок та прочистіть шнек від залишків продуктів. 3. Під'єднати прилад до мережі і знову увімкніть м'ясорубку, натиснувши кнопку Увімк./Вимк. (ON/OFF).
➤ Під час роботи м'ясорубка засмітилася	✓ Продукти нарізані надто великими шматками. ✓ М'ясо надто жилисте.	1. Вимкніть м'ясорубку та використовуйте функцію зворотного ходу «реверс» (REV).
➤ Під час роботи з'явився сторонній запах	✓ Прилад перегрівся. ✓ У нових приладів можливий запах під час опрацювання деталей двигуна.	1. Зменшіть час безперервної роботи приладу. Збільште інтервали між увімкненнями. 2. З часом запах зникне.



Увага! Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не змогли усунути проблему самостійно, то рекомендуємо звернутися до найближчого сервісного центру у Вашому регіоні.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ М'ЯСОРУБКОЮ

- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів: м'яса без кісток, овочів та фруктів без кісточок. Ніколи не перемелюйте кістки та інші тверді продукти, такі як горіхи та насіння в шкаралупі. Коріння перед перемелюванням потрібно порізати невеликими шматками та замочити у воді щонайменше на 10 годин.
- Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Будьте обережні при видаленні ножів під час чищення.
- Не торкайтеся рухомих частин приладу.
- Завжди від'єднуйте прилад від електромережі перед чищенням, або якщо він не використовується.
- Ніколи не проштовхуйте продукти руками чи сторонніми предметами. Використовуйте лише штовхач.
- Для уникнення травм, не допускайте, щоб довге волосся, шарф, краватка чи інші предмети звисали над лотком, дисками, насадками, корпусом м'ясорубки.
- Не дозволяйте використовувати прилад без нагляду дітям та людям з обмеженими фізичними можливостями.
- Ніколи не використовуйте несправний прилад.
- Використовуйте м'ясорубку тільки з оригінальним приладдям. Застосування аксесуарів, що не входять в комплект поставки приладу, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Не перевантажуйте прилад продуктами та не прикладайте до штовхача значних зусиль.
- Цей прилад не розрахований на тривалу роботу. Безперервне використання м'ясорубки повинно тривати не більше 5 хвилин з наступною 10-хвилинною перервою для охолодження двигуна.
- Цей прилад має вбудований захист від перевантаження. Якщо відбулось автоматичне вимкнення внаслідок перевантаження, слід негайно:
 - ☐ витягнути вилку з розетки електромережі;
 - ☐ дати приладу повністю охолонути протягом щонайменше 60 хв перед повторним використанням.
- Під час роботи м'ясорубки не затуляйте вентиляційні отвори в корпусі та не встановлюйте м'ясорубку на м'якій поверхні.
- Не допускайте потрапляння рідин у вентиляційні отвори м'ясорубки та приєднувальний вузол робочого блоку
- Перш ніж приступати до розборки приладу після закінчення роботи переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі, а двигун повністю зупинився.
- При перенесенні приладу необхідно тримати його двома руками. Не намагайтеся переносити прилад, утримуючи його за знімний лоток або знімний робочий блок.
- Не пересувайте м'ясорубку, що працює.
- Не знімайте і не встановлюйте завантажувальний лоток під час роботи м'ясорубки.
- Чистку м'ясорубки проводьте після кожного використання.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПОБУТОВОЮ ТЕХНІКОЮ

- Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Прилад призначений виключно для використання в побуті. Тривале використання приладу в комерційних цілях може призвести до його перевантаження, внаслідок чого він може бути пошкоджений або може зашкодити здоров'ю людей.
- Прилад необхідно використовувати тільки за призначенням відповідно до інструкції.
- Щоразу перед увімкненням приладу огляньте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого шнура, в жодному разі не вмикайте прилад у розетку
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу.
- Не використовуйте прилад, якщо Ви не впевнені у його працездатності.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включно з дітьми), у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.



Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, наповнених водою. У разі падіння приладу в воду, негайно від'єднайте його від мережі.

При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим фахівцем.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Захищайте прилад від спеки, прямих сонячних променів, вологості (у жодному разі не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину), ударів об гострі кути. Не торкайтеся до приладу вологими руками. У разі намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.
- Під'єднайте прилад лише до джерела змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що параметри мережі відповідають тим, що вказані в описі приладу.
- Будь-яке хибне увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після закінчення експлуатації, під час встановлення або зняття приладдя, чищення або поломки приладу завжди від'єднайте його від мережі.
- Перед під'єднанням приладу до мережі переконайтеся, що кнопка «Увімк./Вимк.» (ON/OFF) не натиснута і не заблокована.
- Не допускайте перевантаження мережі, яке може призвести до нещасних випадків та пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту саму електричну розетку інші прилади за допомогою перехідників. Перед тим, як використовувати подовжувач, переконайтеся, що він не пошкоджений.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за провід. Забороняється також відмикати прилад від мережі, тримаючи його за мережевий провід. Під час від'єднання приладу від мережі, тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого проводу під час під'єднання або від'єднання приладу від мережі, щоб уникнути удару електричним струмом.

- Після використання ніколи не обмотуйте провід електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу проводу. Завжди гладко розправляйте провід під час зберігання.
- Заміну шнура живлення можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці – співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно для збереження дії гарантії на прилад та щоб уникнути технічних проблем. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими фахівцями сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.



Ніколи не
прощовуйте
продукти руками



Чистку м'ясорубки
проводьте після
кожного
використання. Не
використовуйте
гострі предмети



Здійснюйте нагляд
за дітьми з метою
недопущення їхніх
ігор із приладом



Не можна
переносити
прилад, тримаючи
його за мережевий
шнур

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України

Термін служби виробу:

3 роки

Термін гарантії:

24 місяці

Дата виготовлення вказана на виробі.



NINGBO ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД,

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидо, Цісі, Провінція Чжезцян, КНР

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Виготовлено в Китаї.

Імпортер і уповноважений представник виробника в Україні:

«ТОВ Ренклюд ЛТД»

вул. І.Франка, буд. 18А, офіс 5. м.Київ, 01030, Україна, тел.: +38(044)5996292

Телефон єдиної довідкової служби: +38 (093) 472-11-00

Сервісний центр: Україна, 04060 м.Київ. вул. Щусєва, 44

тел.: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: М'ясорубка електрична
Модель: PMG 2586

Ця гарантія діє протягом 24 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

1. 1. Гарантійні зобов'язання виробника поширюються на всі моделі, що випускаються під торговою маркою «POLARIS» та придбані у уповноважених виробником продавців у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. 2. Виріб повинен використовуватися у суворій відповідності з посібником з експлуатації та дотриманням правил та вимог щодо безпеки.
3. 3. Ця гарантія не поширюється на недоліки, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
 - хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їхньої життєдіяльності всередину виробу;
 - неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням вимог інструкції з експлуатації та правил техніки безпеки;
 - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
 - нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вмятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
 - зносу деталей обробки, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання;
 - ремонту виробу, виконаного особами або організаціями, що не є авторизованими сервісними центрами*;
 - ушкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з модифікаціями, непередбаченими конструкцією виробу, або самостійним ремонтом.
4. 4. Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, дані в ній стерті або виправлені.
5. 5. Ця гарантія дійсна лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, що використовуються для комерційних, промислових чи професійних цілей.

Увага! Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або опосередковано заподіяну виробом POLARIS людям, домашнім тваринам, навколишньому середовищу, або шкоду майну у випадку, якщо це сталося внаслідок недотримання правил або умов експлуатації та встановлення виробу, умисних чи необережних дій споживача або третіх осіб.

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS.

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише ервісні центри POLARIS.

*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: <https://iqpolaris.com/>

Для підтвердження дати придбання виробу під час гарантійного ремонту або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

Такими документами можуть бути заповнений гарантійний талон POLARIS, касовий чек або квитанція Продавця, інші документи, що підтверджують дату та місце покупки.

У разі ненадання документа, що підтверджує дату придбання виробу, термін гарантії обчислюється з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до найближчого Авторизованого сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише авторизовані сервісні центри POLARIS.

*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: <https://iqpolaris.com/>

Для підтвердження дати придбання виробу під час гарантійного ремонту або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

Такими документами можуть бути заповнений гарантійний талон POLARIS, касовий чек або квитанція Продавця, інші документи, що підтверджують дату та місце покупки.

У разі ненадання документа, що підтверджує дату придбання виробу, термін гарантії обчислюється з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

TABLE OF CONTENTS

General information	28
Scope of use	28
Component parts	28
Overview and parts name	29
Starting procedure and use	30
Work procedure	31
If the meat grinder is clogged	33
Overload protection	34
Using of attachments	34
Kebbe preparation	35
Sausages preparation	36
Cutting and chopping vegetables and fruits	37
Using the juicer attachment	38
Cleaning and care	41
Storage/transportation/sales/disposal	43
Technical specifications	45
Troubleshooting	45
Safety precautions for cooking with an electric meat grinder	46
General safety instructions when using the electric household appliances	47
Certification information	47
Warranty policy	48

Dear customer!

Thank you for choosing **POLARIS** brand products.

Our products are designed to meet the high demands of quality, functionality and design. We are sure that you will be satisfied with the purchase of our company's new product.

Before using the device, please read the manual carefully. It contains important information regarding your safety, as well as recommendations for the proper use and care of the appliance.

Keep this manual together with the warranty certificate, cash register receipt, if possible, the cardboard box and packing material.

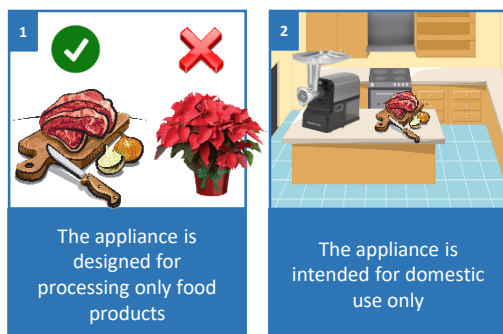
Please pay attention! Due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the Manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

GENERAL INFORMATION

This User Manual will help you get acquainted with the technical data, design, operation rules and storage of the electric meat grinder, model **PMG 2586** (hereinafter referred to as the meat grinder, appliance).

SCOPE OF USE

- The appliance is intended for household and similar use in accordance with this manual.
- The appliance is not intended for industrial and commercial use as well as for processing non-food products.
- The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from incorrect or unintended use.

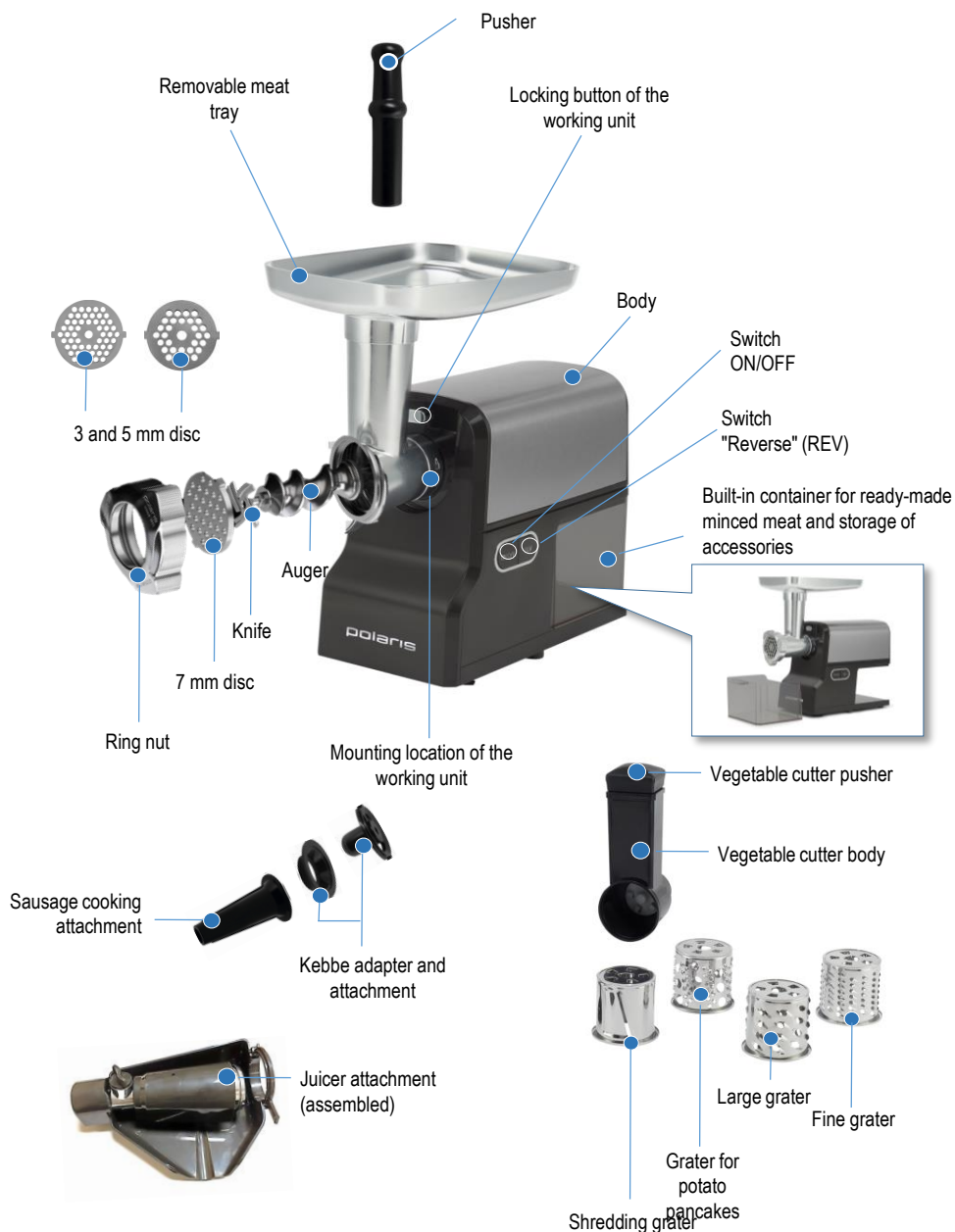


COMPONENT PARTS

- Appliance
- Set of attachments
- User Manual
- Warranty Certificate

OVERVIEW AND PARTS NAME

The electric meat grinder is designed for cooking minced meat.

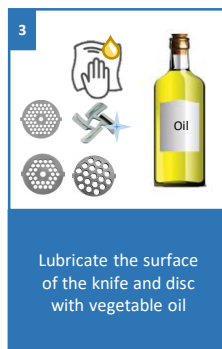
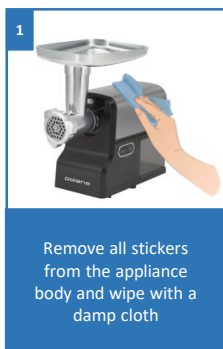


STARTING PROCEDURE AND USE

- Unpack the appliance and make sure that all its assembly units are not damaged.
- Check the scope of delivery (see the "Scope of delivery" section).
- Before the first use, remove all stickers from the body of the meat grinder, wipe with a soft, damp cloth, rinse the attachments under a stream of warm water.
- Lubricate the working surfaces of the knife and discs with a small amount of vegetable oil.



Attention! THE BLADES OF THE KNIFE ARE VERY SHARP.



Special attention!

The recommended continuous operation time of the appliance should not exceed 5 minutes. After every 5 minutes of operation, a 10-minute break is required to cool down the motor.

The maximum number of work-cooling cycles per 1 session is 4.

Considering the performance of this appliance, up to 15 kg of products can be processed during this time.

At the end of 4 cycles, it is recommended to leave the appliance on to cool down to room temperature for 1.5 hours.



Note. The drawings and illustrations are for information purposes and may differ from the actual appearance of the appliance.
The design and technical characteristics of the product are subject to change without prior notice.

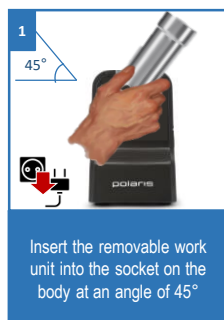
WORK PROCEDURE



Before assembling the meat grinder, make sure that THE APPLIANCE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS to avoid injury.

ASSEMBLING THE MEAT GRINDER

1. While holding the meat grinder body, insert the removable work unit into the socket on the body at an angle of 45° .
2. Lock the working unit by turning it to the left counterclockwise.
3. Insert the auger into the removable working unit.
4. Put a cross-shaped knife on the auger with the cutting edge facing out, otherwise the meat grinder will not work.
5. After the knife, put a disc of the desired size (3/5/7 mm) on the auger. Make sure that the ledge on the edge matches the slots of the grid.
6. Install and tighten the ring nut without over-tightening it.
7. Install the removable tray on the loading neck of the removable working unit and secure it.
8. Place the meat grinder on a flat, firm, clean surface.



Insert the removable work unit into the socket on the body at an angle of 45°



Lock the working unit by turning it to the left counterclockwise



Insert the auger into the removable working unit



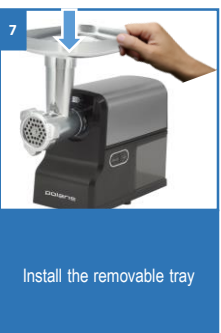
Put a cross-shaped knife on the auger with the cutting edge facing out



After the knife, put a disc of the desired size on the auger



Install and tighten the ring nut without over-tightening it



Install the removable tray



Place the meat grinder on a flat surface



Attention!

DO NOT close the ventilation hole at the bottom of the appliance body during operation and do not place it on a soft surface, this may cause the motor to overheat.

9. Prepare the meat for chopping. Remove bones, tendons, and hard cartilage.
 - Cut the meat into small pieces (approximately 2x6 cm) so that they pass freely into the neck of the working unit.



ATTENTION! FROZEN MEAT MUST BE COMPLETELY DEFROSTED.

10. Place the pieces of meat on the tray and place the minced meat dishes or the built-in container.
11. Connect the meat grinder to the electric mains and turn it on by pressing the ON button ("ON/OFF").
12. Pass the meat through a meat grinder gradually pushing it through. For cooking some meals, the meat can be scrolled several times.

USE ONLY A PUSHER TO PUSH THE MEAT THROUGH.

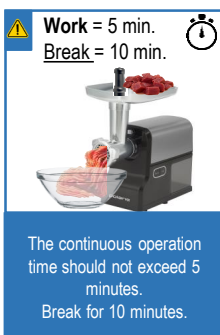
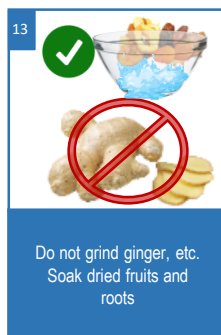


Attention! Never push the meat through with your hands or foreign objects.

13. Do not process ginger and other products with hard fibers in a meat grinder. They are not ground in a meat grinder. Pre-soak dried fruits and roots.
14. After finishing work, turn off the appliance by pressing the "OFF" (ON/OFF) button (3), and disconnect it from the electric mains.



Attention! If the meat grinder is not working, check that the mains connection is correct.



ATTENTION! The permissible continuous operation time of the appliance should not exceed 5 minutes. After every 5 minutes of operation, a 10-minute break is required to cool down the motor. The maximum number of work-cooling cycles per 1 session is 4. Considering the performance of this appliance, up to 15 kg of products can be processed during this time. At the end of 4 cycles, it is recommended to leave the appliance on to cool down to room temperature for 1.5 hours.

IF THE MEAT GRINDER IS CLOGGED

1. If the meat is stuck during operation of the meat grinder, turn it off immediately, and without disconnecting from the mains, turn on the reverse function by pressing the "REV" button and holding it in this position.



ATTENTION!

Before turning on the reverse gear function, wait for the motor to stop completely. Turning on the REVERSE function during operation of the appliance can lead to strong noise, vibration and the appearance of electric sparks inside the appliance.

2. The auger will rotate in the opposite direction, clearing the tendons that make it difficult for the meat grinder to work. After removing the blockage, you can continue working.
3. If this function does not help, disconnect the appliance from the mains, disassemble the working unit and clean it manually.



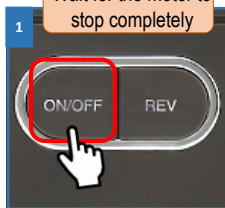
Attention!

Do not overload the meat grinder with food to avoid blockages.

4. To avoid jamming of the meat grinder mechanism, do not press hard on the pusher.

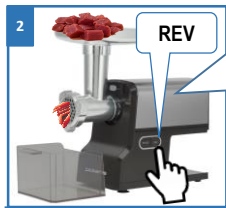
1

Wait for the motor to stop completely



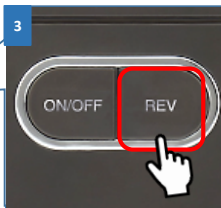
If the meat is stuck, turn off the meat grinder with the "ON/OFF" button

2



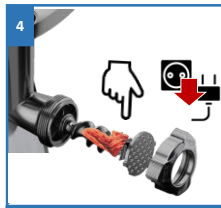
Turn on the reverse function with the "REV" button

3



Click the "REV" button

4



If it does not help, disconnect from the mains, disassemble and clean manually

Do not apply too much pressure



To avoid jamming of the meat grinder mechanism, do not press hard on the pusher

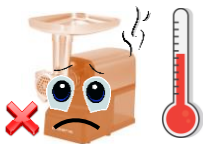
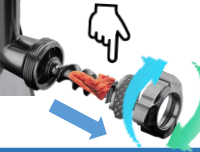
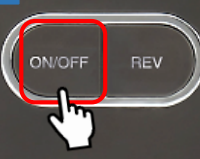
OVERLOAD PROTECTION

The meat grinder is equipped with an automatic overload protection system for the motor which turns off the appliance when the motor and gearbox overheat caused by too long continuous operation of the appliance blocking the auger with processed products and/or processing with excessive tendons and solid products but does not guarantee 100% protection of the appliance components from damage in case of violation of the rules of operation.

Do not operate the appliance until the overload protection is activated.

If the automatic overload shutdown function is triggered during operation, turn off the appliance from the mains and allow it to cool COMPLETELY.

The appliance can be put back into operation after the temperature of the motor has decreased to an acceptable level.

1 OVERLOAD  Automatic motor overload protection system	2  Turn off the meat grinder with the "ON/OFF" button and then disconnect from the mains	3  Disassemble the working unit and clean the auger from food residues
4  Let the appliance COOL DOWN Completely!	5  Connect the appliance to the mains and turn on the meat grinder again	6  Press the "ON/OFF" button to turn on

USING OF ATTACHMENTS

KEBBE PREPARATION

Kebbe is a traditional Arabic meal consisting of meat tubes that are stuffed and fried.

The process of making the filling:

1. Put the meat through a meat grinder 1 or 2 times.
2. Fry the onion and add the minced meat, salt, spices and flour to it.

Ingredients for the filling:

- ✓ mutton – 100 g,
- ✓ olive oil – 1.5 tbsp.,
- ✓ chopped onion – 1.5 tbsp.,
- ✓ flour 1.5 tbsp.,
- ✓ salt and pepper to taste.

The process of cooking the shell:

1. Put the meat through a meat grinder 3 times. Mix all the ingredients in a container.
2. Install the auger in the removable working unit, install the kebbe attachment and adapter on the auger. Make sure that the ledge *on the edge matches the slots* of the attachments.
3. Fix the assembly with an annular nut.

Ingredients for the shell:

- ✓ lean meat – 450 g,
- ✓ flour 150-200 g,
- ✓ chopped nutmeg – 1 pc,
- ✓ salt, pepper, spices – to taste.



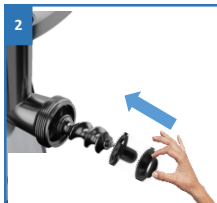
ATTENTION! Installation of the knife is not performed!

Do not tighten the nut too tightly!

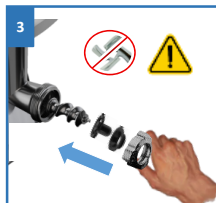
4. Prepare the tubes from the prepared mixture for the shell. To feed, use a pusher, cut off the finished tubes of the required length.
5. Take a tube, seal one end and fill it with filling, then seal the other end of the tube.
6. Fry the kebbe in hot vegetable oil.



Put the meat through a meat grinder 3 times



Install the auger in the removable working unit, install the kebbe attachment and adapter on the auger



Fix the assembly with an annular nut.
Attention! Installation of the knife is not performed



Prepare the tubes from the prepared mixture for the shell. Use the pusher

SAUSAGES PREPARATION

1. Prepare the minced sausage.
2. Install the auger into the removable working unit, install a knife and disc on the auger, then the sausage cooking attachment and fix the assembly with a ring nut.

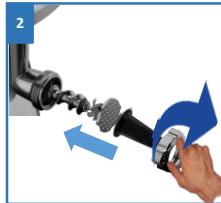


Attention! Do not tighten the nut too tightly!

3. Use a natural shell for cooking sausages, having previously soaked it in warm water for 10 minutes. Pull the softened shell over the attachment and tie a knot at the end of the shell.
4. To feed the finished minced meat, use a pusher, as the shell is filled, move it from the attachment as the shell dries, moisten it with water.



Prepare the minced meat



Install the auger, knife, disc, then install the sausage attachment



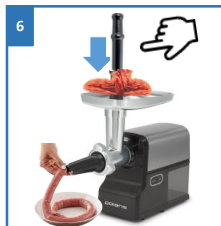
Fix the assembly with a ring nut



Use a natural shell having previously soaked in warm water for 10 minutes



Pull the softened shell over the attachment and tie a knot at the end of the shell



To feed the finished minced meat, use a pusher

CUTTING AND CHOPPING VEGETABLES AND FRUITS

The vegetable cutter is used as an additional device for chopping food products.

Large and small graters are designed for chopping cheese, carrots, celery, boiled red beets, etc.

The shredding grater is designed for slicing vegetables.

- Install the vegetable cutter attachment as well as the working unit of the meat grinder.
- Select the grater you need and install it inside the body of the vegetable cutter aligning the shaped hole at the base of the grater with the slots of the drive shaft of the vegetable cutter.
- Cut large foods into smaller pieces.
- Connect the meat grinder to the electric mains and turn it on by pressing the "ON/OFF" button.
- Use only a pusher to push the products through. Never push food through with your hands
- To avoid breakage, do not apply significant force to the pusher



Install the vegetable cutter attachment as well as the working unit of the meat grinder



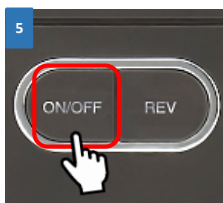
Install the desired grater inside the body aligning the holes correctly



Cut large foods into smaller pieces



Connect the meat grinder to the mains and turn it on with the "ON/OFF" button



To turn on, press the "ON/OFF" button



To push food, use only the pusher from the vegetable cutter kit



Never push food through with your hands



To avoid breakage, do not apply significant force to the pusher

USING THE JUICER ATTACHMENT

DESCRIPTION

The juicer attachment is designed for making juice, drinks with pulp, sauces and purees from tomatoes and other soft vegetables and fruits, mainly berries.

Fig. 1. Juicer attachment disassembled

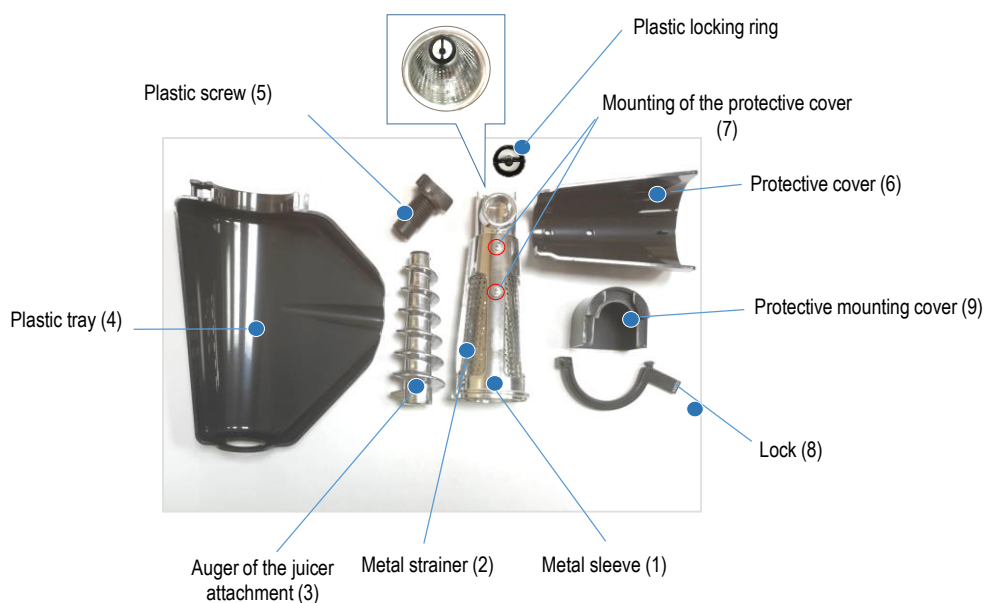


Fig. 2. Juicer attachment assembly



Work procedure

Before starting work, free the attachment parts from packaging materials, wash thoroughly with warm water with a mild dishwashing detergent and dry.

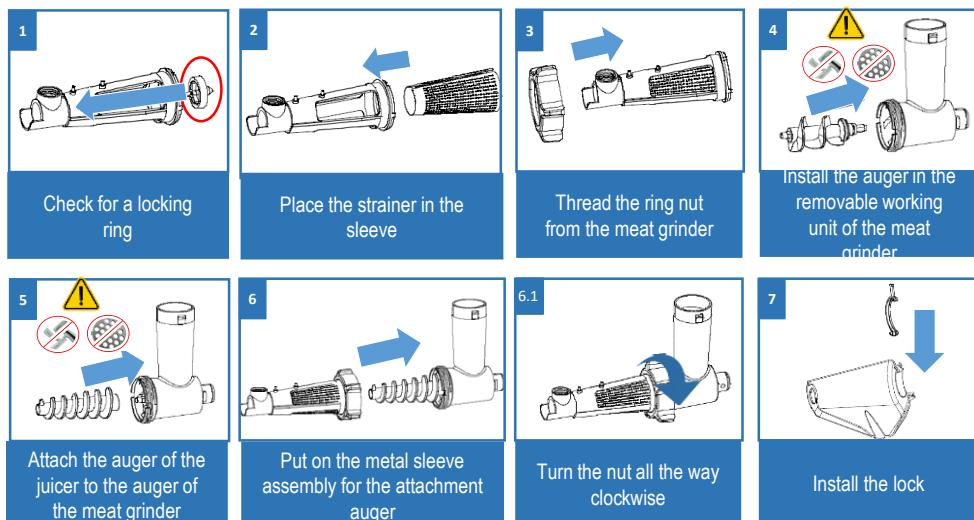
I.Assembly of the juicer attachment

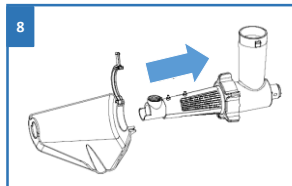
- Check for a plastic locking ring with a screw and a metal strainer in the metal sleeve (fig. 1-2).
- Thread the metal sleeve of the juicer (1) through the ring nut of the meat grinder (fig. 3).
- Install the auger of the meat grinder itself into the removable working unit of the meat grinder (fig. 4).
- Attach the auger of the juicer attachment (3) to the auger of the meat grinder itself (fig. 5).



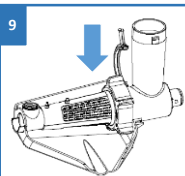
Attention! The installation of a standard knife and discs from a meat grinder is not allowed.

- Put the metal sleeve (1) together with the ring nut on the auger of the attachment (3) (fig. 6). Make sure that the protrusions on the metal sleeve (1) coincide with the slots of the working unit of the meat grinder.
- Fix the juicer attachment with the working unit of the meat grinder using an ring nut turning it all the way clockwise (fig. 6.1).
- Install the retainer (8) on the plastic juice tray (4) (fig.7).
- Thread the plastic juice tray (4) with a retainer through the metal sleeve of the attachment (1) (fig. 8) and secure it with the retainer (8) (fig.9).
- Insert the plastic screw (5) into the hole on the body of the metal sleeve and tighten it clockwise (fig. 10).
- Install the protective cover (6) on the fasteners (7) on the metal sleeve (1), secure the protective cover (9) on the plastic tray in front (fig. 11).
- The attachment is ready for operation (fig. 12).

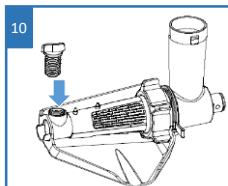
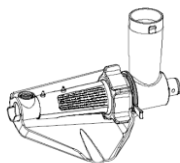




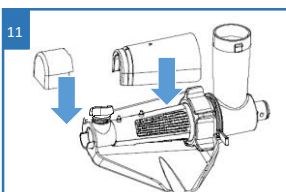
Thread the plastic juice tray with a retainer through the metal sleeve of the attachment



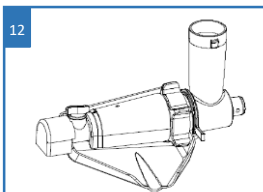
Fix it with a retainer



Insert the plastic screw and tighten it



Install the protective covers



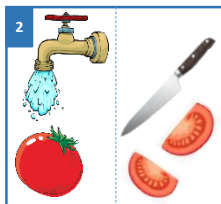
The attachment is ready to work!

II. Preparation of tomato juice.

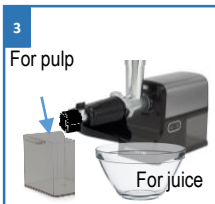
- Assemble the juicer attachment and attach it to the meat grinder as described in the previous section.
- Wash and slice the tomatoes.
- Place the juice container under the plastic tray of the juicer attachment. Place a suitable container for pulp under the end hole of the attachment.
- Install the standard tray on the working unit of the meat grinder.



Assemble the juicer attachment and attach it to the meat grinder



Wash and slice the tomatoes



Substitute containers for juice and pulp



Install the standard tray on the working unit of the meat grinder

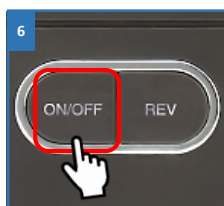
- Put the chopped vegetables in the meat grinder tray.
- Connect the meat grinder to the mains and turn it on with the "ON/OFF" button.
- Use a plastic pusher to push the vegetables into the body of the working unit of the meat grinder.
- Remove the accumulated pulp using a plastic screw, loosening it.



Attention! During operation, the position of the plastic screw can adjust the yield rate of the pulp and the degree of juice extraction. Do not allow the pulp to clog the outlet.



Put the chopped vegetables in the meat grinder tray



Connect the meat grinder to the power supply and turn it on



Use a pusher to push through the vegetables



Plastic screw – adjust the output speed of the pulp

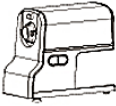
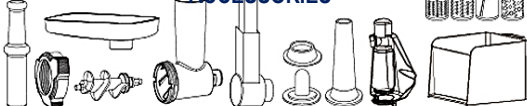
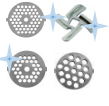
CLEANING AND CARE

- Turn off the appliance with the "ON/OFF" button. Make sure that the motor has stopped completely.
- Unplug the appliance.
- Disassemble the meat grinder in the reverse order of assembly.
- Remove leftover food. Wash the parts in contact with the products in warm soapy water and immediately dry thoroughly. Wipe the meat grinder body with a damp cloth.
- The stainless steel knife and discs can be washed in the dishwasher.
- The remaining parts of the meat grinder (except for the knife and discs) are not allowed to be washed in the dishwasher! Follow the "Care Recommendations" table below in this section.
- Do not use abrasive, chlorine-containing substances and organic solvents.
- Wipe all parts of the meat grinder with a dry cloth.
- Wipe clean and dried knife and discs with a cloth soaked in vegetable oil.

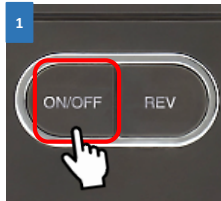


Attention! Be careful when you take off the knife and wash it, it is very sharp.

Table No. 1. CARE RECOMMENDATIONS

BODY 	ATTACHMENTS, ACCESSORIES 	KNIFE, GRIDS 
		
		
		

- Reassemble the appliance and store in a dry place.
- Transport the appliance only in its original packaging.
- Keep the appliance out of the reach of children and people with disabilities.



Turn off the appliance with the "ON/OFF" button



Unplug the appliance and allow it to cool completely



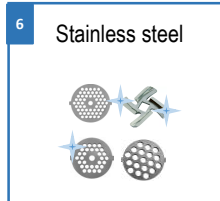
Disassemble the meat grinder in the reverse order of assembly, remove the food residues



Wash the used parts in warm soapy water



Wipe the meat grinder body with a damp cloth



Always keep an eye on the sharpness of sharpening the knife and discs!



Wipe all washed parts of the meat grinder with a dry cloth



Wipe the knife and grids with a napkin with vegetable oil

The quality, speed and durability of the meat grinder largely depend on the sharpening of working knives and discs. Therefore, you should periodically check their severity and correct it in time, for example, by contacting a specialized workshop or service center. In no case should you use discs and knives with a damaged working edge, corroded or contaminated. Do not use accessories that are not included in the scope of delivery of the appliance and are not approved for use by the manufacturer.



To avoid the risk of fire, electric shock, personal injury when using your appliance as well as its breakdown, strictly observe the basic safety precautions when working with this appliance as well as general safety instructions when working with electrical home appliances.

TRANSPORTATION AND STORAGE

The appliances are transported by all means of transport in covered vehicles in accordance with the rules for the carriage of goods applicable for this type of transport and ensuring the implementation of mechanized loading and unloading operations.

When transporting appliances, protection against damage must be ensured - preservation of the quality of products and the appearance of consumer packaging.

Transportation of appliances should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.

Appliances should be stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature of no lower than 5°C and no higher than 40°C with a relative humidity of no higher than 70% and no dust, acid or other vapours in the environment that negatively affect the materials of the appliances.

SALES

Sales rules have not been established.

DISPOSAL REQUIREMENTS

Waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and subsequent disposal in the prescribed manner and in accordance with the Law of Ukraine "on Waste Management".

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PMG 2586 – electric household meat grinder of the Polaris trademark.

Voltage: 220-240 V

Frequency: ~ 50 Hz

Rated power: 600 W

Maximum power: 2500 W

Continuous operation time: 5 minutes.

Class of safety protection - II



Note: due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

TROUBLESHOOTING

Malfunction	Potential causes	Troubleshooting methods
➤ The meat grinder does not work when turned on	✓ Defective outlet. ✓ Damaged power cord.	1. Check the voltage at the outlet by plugging in another appliance. 2. Should be fixed by the repair shops professionals only.
➤ During operation, the meat grinder suddenly turned off	✓ The automatic shutdown function has been activated in case of overload.	1. Unplug the appliance and allow it to cool completely for 60 minutes. 2. Also, disassemble the working unit and clean the auger from food residues. 3. Connect the appliance to the mains and turn the meat grinder on again by pressing the ON/OFF button.
➤ During operation, the meat grinder became clogged	✓ The food products are cut too large. ✓ The meat has too much tendons.	1. Turn off the meat grinder and use the reverse function (REV).
➤ An odor has appeared during operation	✓ The appliance has overheated. ✓ New appliances may have a smell during the running-in of motor parts.	1. Reduce the continuous operation time of the appliance. Increase the intervals between switching on. 2. The smell disappears as the appliance is used.



Attention!

If you are unable to rectify the problem yourself using the steps described above, we recommend that you contact the nearest Service Centre

PRECAUTIONS WHEN USING WITH AN ELECTRIC MEAT GRINDER

- Use the meat grinder only for processing soft, defrosted products: boneless meat, pitted vegetables and fruits. Never grind bones and other hard foods such as nuts and seeds in their shells. The roots should be cut into small pieces before grinding and soaked in water for at least 10 hours.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- Be careful when removing knives during cleaning.
- Do not touch any moving parts of the appliance.
- Always disconnect the appliance from the mains before cleaning, or if it is not in use.
- Never push food through with your hands or foreign objects. Use only the pusher.
- To avoid injury, do not allow long hair, scarf, tie or other objects to hang over the tray, disc, attachments, or body of the meat grinder.
- Do not allow unsupervised use of the appliance by children or disabled persons.
- Never use a defective appliance.
- Use the meat grinder only with original accessories. The use of accessories not included in the supply package deprives you of the right to warranty service.
- Do not overload the appliance with food and do not apply significant force to the pusher.
- This appliance is not designed for long-term operation. Continuous use of the meat grinder should last no more than 5 minutes followed by a 10-minute break to cool the motor.
- This appliance has built-in overload protection. In case of an automatic shutdown during overload, you should immediately:
 - ☐ remove the plug from the power socket;
 - ☐ allow the appliance to cool down completely for at least 60 minutes before using it again.
- During the operation of the meat grinder, do not block the ventilation holes in the body and do not install the meat grinder on a soft surface.
- Do not allow liquids to enter the ventilation holes of the meat grinder and the connection unit of the working unit
- Before starting to disassemble the appliance after the end of operation, make sure that the appliance is turned off, disconnected from the mains and the motor has stopped completely.
- When carrying the appliance, it is necessary to hold it with two hands. Do not attempt to carry the appliance by holding it by the removable tray or removable working unit.
- Do not move a working meat grinder.
- Do not remove or install the loading tray while the meat grinder is running.
- Clean the meat grinder after each use.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

WHEN USING THE ELECTRIC HOUSEHOLD APPLIANCES

- The appliance must be operated in accordance with the “Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations”.
- The appliance is intended for household use only. Continued use of the appliance for commercial purposes may result in overloading it which may result in damage to it or harm to human health.
- The appliance must only be used for its intended purpose in accordance with this manual.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged never plug the appliance into a power outlet.
- Do not use the appliance if it fell on the floor.
- Do not use the appliance if you are not sure of its performance.
- This device is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge unless such persons are supervised or instructed regarding the use of this device by the person responsible for their safety. Children must be supervised in order to prevent their play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended. Keep the appliance out of the reach of children.



Attention! Do not use the appliance near bathtubs, sinks, or other containers filled with water. If the appliance falls into the water unplug it immediately. In this case, do not put your hands in water. Before reuse, the appliance must be checked by a qualified professional.

- Do not use the appliance outdoors. Protect the appliance from heat, direct sunlight, humidity (never immerse the device in the water or another liquid), impacts against sharp corners Do not touch the appliance with wet hands. If the appliance gets wet immediately unplug it.
- Plug the appliance into an AC power source (~) only. Before switching on make sure that the mains parameters correspond to those specified in the appliance description.
- Any erroneous plug-in deprives you of the right to warranty service.
- Upon termination of operation, when installing or removing accessories, cleaning or breakdown of the appliance always unplug it.
- Before connecting the appliance to the mains, make sure that the ON/OFF button is not pressed or locked.
- Prevent from the mains overload which can lead to accidents and damage to the appliance. To do this, do not connect other appliances using adapters to the same electrical outlet. Before using the extension cord make sure that it is not damaged.
- Do not carry the appliance by its power cord. It is also forbidden to disconnect the appliance from the mains by holding it by the power cord. When unplugging the appliance hold onto the plug.
- Do not touch the metal parts of the mains plug when turning on or unplugging the appliance from the mains to prevent electric shock.

- Never wrap the power cord around the appliance after use as this can lead to a broken cord over time. Always straighten the cord smoothly for storage.
- Replacement of the cord can only be carried out by qualified specialists - the service centre personnel. Unskilled repairs pose a direct danger to the user.
- Do not try to disassemble and repair the appliance yourself in order to keep the warranty for the appliance and to avoid technical problems. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.



NEVER push food through with your hands



Clean the meat grinder after each use. Do not use sharp objects



Children must be supervised in order to prevent their play with the appliance



Do not carry the appliance by its power cord

CERTIFICATION INFORMATION

The device is certified for compliance with the requirements of the Technical Regulations and State Standards of Ukraine



Product life: 3 years

The warranty period: 24 months

Manufacturer:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS EISHA LIMITED,

No. 158 Dongshan Liu, Hushan Zhidao, Cixi, Zhejiang Province, PRC

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Made in China.

Importer and authorized representative of the manufacturer in Ukraine:

TOV Renklod LTD

St. I.Franka, bldg. 18A, office 5. Kyiv, 01030, Ukraine, phone: +38(044)5996292

Telephone number of the single help desk: +38 (093) 472-11-00

Service center: Ukraine, 04060 Kyiv. St. Shchuseva, 44

phone: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

WARRANTY OBLIGATIONS

Product: Electric meat grinder

Model: PMG 2586

This warranty is valid for 24 months from the confirmed date of purchase of the product and implies warranty service of the product in accordance with the the current legislation of Ukraine.

1. The manufacturer's warranty covers all models produced under the POLARIS trademark and purchased from authorized sellers in the countries where the warranty service is provided (regardless of the place of purchase).
2. The product must be used in strict accordance with the User Manual and compliance with safety rules and requirements.
3. This warranty does not apply to defects arising after the transfer of goods to the consumer due to:
 - chemical, mechanical or other effects, ingress of foreign objects, liquids, insects and their metabolic products into the product;
 - improper operation including the use of the product not for its intended purpose as well as the installation and operation of the product in violation of the requirements of the user manual and safety rules;
 - use of the product for purposes for which it is not intended;
 - normal operation as well as natural wear and tear, not affecting the functional properties: mechanical damage to the external or internal surface (dents, scratches, abrasions), natural changes in the colour of the metal including the appearance of a rainbow and dark spots as well as corrosion on the metal in the places of damage to the coating and uncovered metal areas;
 - wear and tear of trim parts, lamps, batteries, shields, debris collectors, belts, brushes, and other limited life parts;
 - repairs to the product made by persons or organizations other than authorized service centers*;
 - damage to the product during transportation, improper use, or due to modifications or repairs not intended by the product design.
4. The manufacturer shall not be liable under warranty if the product does not have a nameplate or if the data in the nameplate has been erased or corrected.
5. This warranty is valid only for the products used for personal household needs and does not apply to products that are used for commercial, industrial or professional purposes.

Attention! The manufacturer shall not be liable for possible damage caused directly or indirectly by the POLARIS product to people, pets, the environment, or damage to property, if this occurred as a result of non-compliance with the rules or conditions of use and installation of the product, intentional or negligent actions of the consumer or third parties.

For all questions related to maintenance, quality control, warranty and post-warranty repair of POLARIS products, contact the POLARIS service center or the seller - an authorized POLARIS dealer.

Warranty repair of POLARIS products is carried out only by POLARIS service centers.

*Addresses of service centers on the Company's website: <https://iqpolaris.com/>

