

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

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



PMG 1915

Мясорубка
М'ясорубка
ЕТТАРТҚЫШ
Meat Grinder

Мясорубка электрическая
Модель PMG 1915
POLARIS
Инструкция по эксплуатации

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

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

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

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

Оглавление

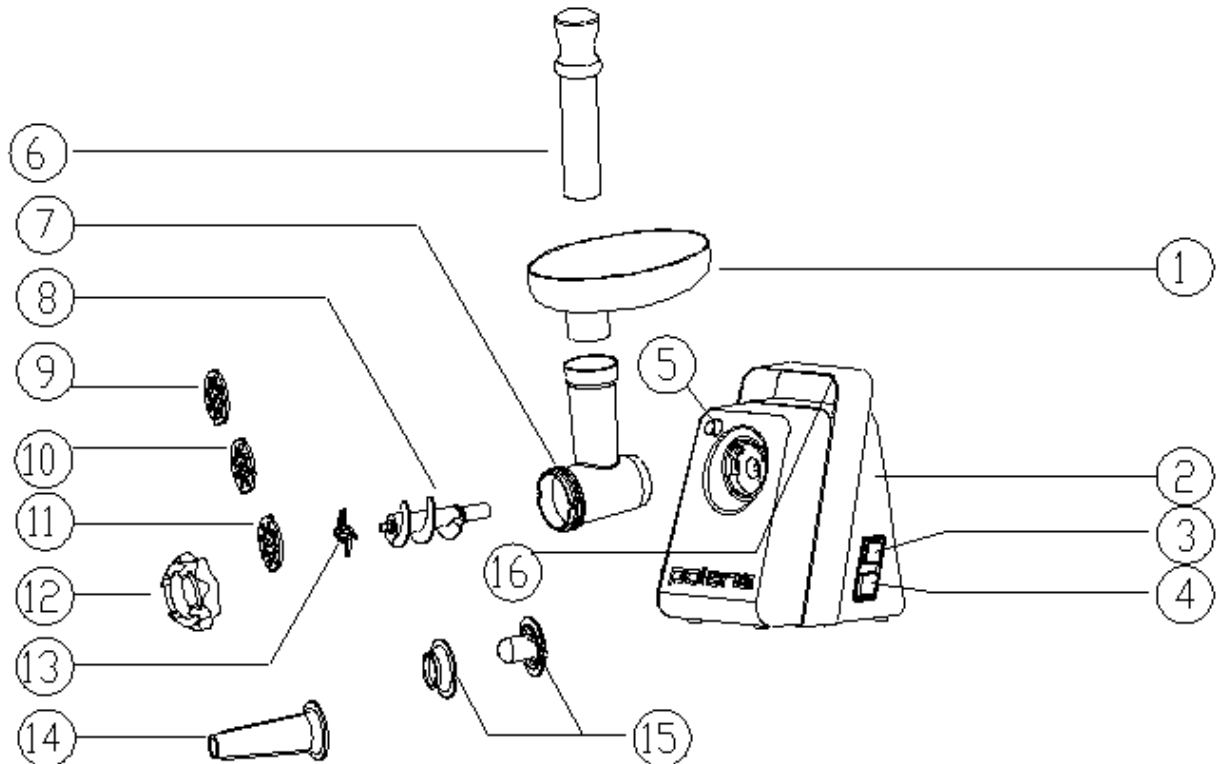
1. Сфера использования	3
2. Описание прибора	3
3. Подготовка к работе	4
4. Порядок работы	4
5. Чистка и уход.....	7
6. Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой.....	7
7. Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.....	8
8. Комплектация.....	9
9. Технические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

1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов, а также приготовления колбас, сосисок, лапши при наличии соответствующих насадок.



1. Съёмный лоток для мяса.
2. Корпус
3. Кнопка «Вкл/Выкл» (ON/OFF)
4. Кнопка «Реверс» (REV)
5. Кнопка - фиксатор рабочего блока.
6. Толкатель.
7. Съёмный рабочий блок
8. Шнек
9. Решётка 3мм
10. Решётка 5мм.
11. Решётка 7мм.
12. Кольцевая гайка.
13. Нож
14. Насадка для приготовления колбас.
15. Насадка для кеббе.
16. Ручка для переноски

3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

Внимание!

Лезвия ножа очень острые.

4. Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа (13) и решётки (9), (10), (11).

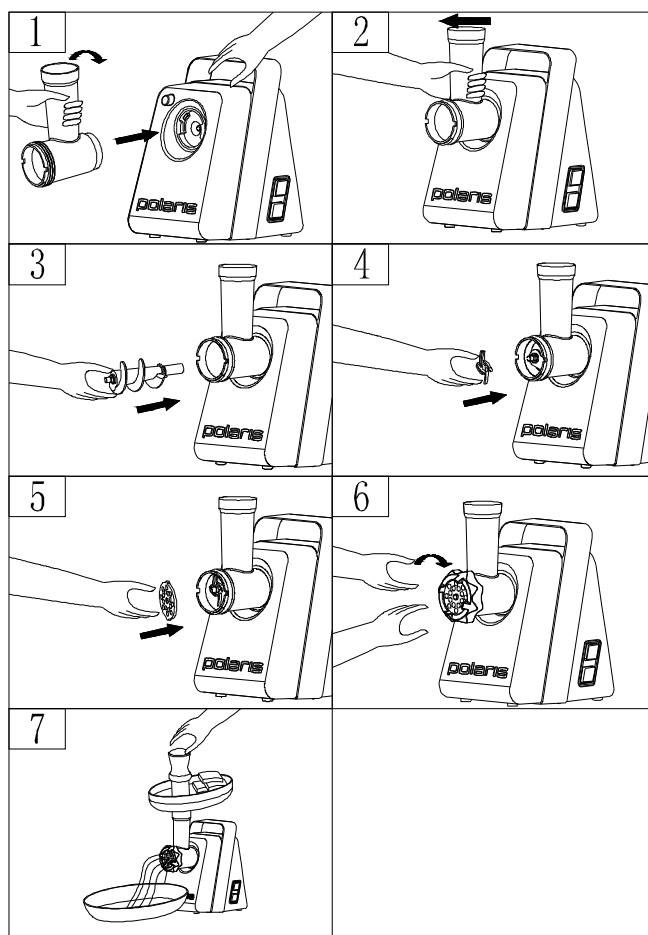
4. ПОРЯДОК РАБОТЫ



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

1. Соберите мясорубку

- Удерживая корпус мясорубки (2) вставьте съёмный рабочий блок (7) в гнездо на корпусе (Рис.1).
- Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок (Рис.2).
- Вставьте шнек (8) в съёмный рабочий блок (7) и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место. Если шнек установлен неправильно, он не будет проворачиваться. (Рис. 3)
- Наденьте на шнек (8) крестообразный нож (13) режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать (Рис. 4).
- Вслед за ножом (13) наденьте на шнек (8) решётку нужного размера (9), (10), (11) (Рис. 5). Убедитесь, что выступы на камере совпадают с пазами решетки.
- Установите и закрутите кольцевую гайку (12), не перетягивая её (Рис. 6)
- Установите съёмный лоток (1) на загрузочную горловину съёмного рабочего блока (7) и закрепите его.
- Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.



2. Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока (7).

Внимание!

Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

3. Положите куски мяса на лоток (1).
4. Поставьте под мясорубку посуду для фарша.

5. Подключите мясорубку к электросети и включите её, нажав на кнопку (3) «Вкл/Выкл» (ON/OFF).
6. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
7. Для проталкивания мяса используйте только толкатель (6) (рис. 7).

Внимание!

Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.

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



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

9. После окончания работы, выключите прибор, нажав на кнопку (3) «Вкл/Выкл» (ON/OFF), и отключите его от электросети.

Внимание!

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

Внимание!

Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.

Если мясорубка засорилась

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, нажав на кнопку (4) «REV» («Реверс»).

Внимание!

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

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

Внимание!

Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

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

Использование насадок

Насадка «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.

Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.

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.

Пропустите мясо через мясорубку 3 раза

Смешайте все ингредиенты в емкости

Установите шнек (8) в съёмный рабочий блок (7),

На шнек установите насадку для кеббе и фиксирующее кольцо (15) (Рис. 8). Убедитесь, что выступы на шнеке совпадают с пазами насадок.

Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (12) (Рис. 9)

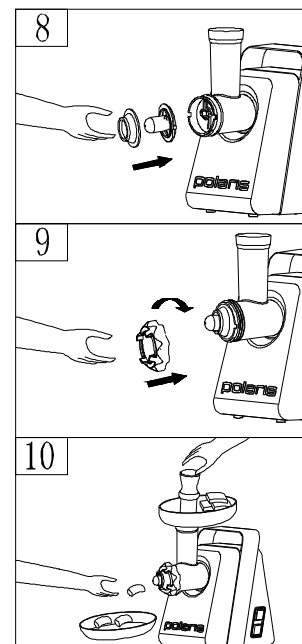
Внимание!

Установка ножа (13) не производится! Не затягивайте туго гайку (12).

Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель (6), отрежьте готовые трубочки необходимой длины (Рис. 10).

Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.

Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.



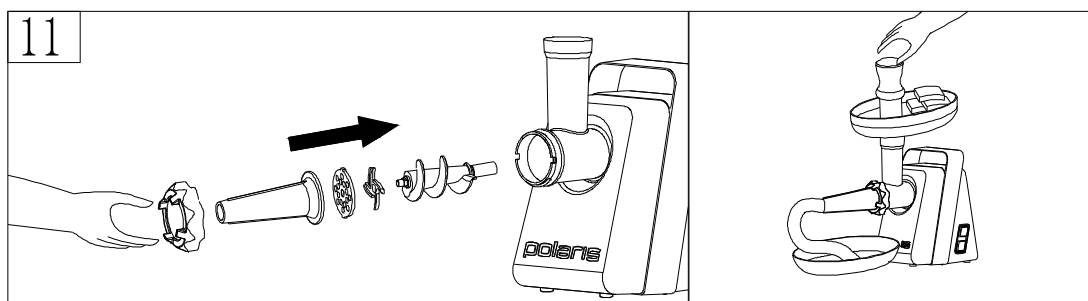
Насадка для приготовления колбас и сосисок

Приготовьте колбасный фарш.

Установите шнек (8) в съёмный рабочий блок (7), установите на шнек нож (13), металлическую решетку (9/10/11), насадку для приготовления сосисок и колбас (14) и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой (12) (Рис. 11).

Внимание!

Не затягивайте туго гайку 12.



Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размягчённую оболочку на насадку (14) и завяжите на конце оболочки узел.

Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.

Для достижения наилучших результатов воспользуйтесь нашими рекомендациями (см. Приложение).

5. ЧИСТКА И УХОД

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

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

Внимание!

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

- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
- Перевозите прибор только в заводской упаковке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.

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



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

6. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКОЙ

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 10 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.

- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступать к разработке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.

7. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ



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

Внимание!

Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой. В случае падения прибора в воду, немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость), ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель режима скоростей находится в положении «OFF».
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников. Перед тем, как использовать удлинитель, убедитесь, что он не поврежден.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.

- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

 **Внимание!** После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации.  Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

8. КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220-240В
 Частота: ~ 50 Гц
 Номинальная мощность: 180Вт
 Максимальная мощность: 1900Вт
 Время непрерывной работы: 10 мин.
 Класс защиты - II

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

PMG 1915 – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

10. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.
 Сертификат соответствия № TC RU C-US.AL16.B.01996 серия RU № 0227833
 Срок действия с 23.10.2014 по 22.10.2019 включительно.
 Выдан: орган по сертификации продукции ООО "Гарант Плюс", 121170, г. Москва, Кутузовский пр-кт, д.36, стр.3



Расчетный срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки
Дата изготовления указана на изделии.

Производитель:

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

Уполномоченный представитель на территории РФ:

ООО «Голдтехсервис»
119331 г. Москва, ул. Кравченко, д. 10
Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

11. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Мясорубка электрическая

Модели: PMG 1915

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

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

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

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

*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru

12. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МЯСОРУБКИ

Электромясорубка – надежный помощник современной хозяйке. С ее помощью вы сможете приготовить множество вкусных и оригинальных блюд.

Грибная икра

Грибная икра - изумительно вкусное блюдо, которое можно подать как холодную закуску или приготовить бутерброд, натерев ломтик хлеба чесноком и положив слой икры. В горячем виде икра станет отличным дополнением к любому мясному блюду и блюдам из картофеля.

Для приготовления икры возьмите:

- 1 кг любых грибов,
- 200 мл воды,
- 100 мл подсолнечного масла, 100 мл уксуса,
- 5 ч. ложек горчицы,
- 2 ч. ложки соли, перец черный по вкусу.

1 ч. ложка лимонной кислоты,

В кипящей воде растворите соль, лимонную кислоту. Добавьте подготовленные грибы, варите их на маленьком огне, постоянно помешивая и снимая пену. Как только грибы опустятся на дно, откиньте их на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь. Далее пропустите грибы через мясорубку и прогрейте 15 минут. Заправьте подсолнечным маслом, порошком горчицы, 5% уксусом и поперчите по вкусу. Горячую грибную икру разложите по сухим банкам, накройте их пергаментом, обвяжите ниткой. Хранить икру в холодильнике.

Люля-кебаб

Люля-кебаб- традиционное блюдо восточной кухни, представляющее собой продолговатые котлетки на шампурах. По традиции кебаб готовят из баранины с большим количеством лука и приправ и жарят на раскаленных углях, но вы можете взять любое мясо, что есть в холодильнике и запечь кебабы в духовке.

Возьмите следующие продукты:

- 0,5 кг свинины,
- 3 головки репчатого лука,
- 2 зубчика чеснока,
- 2 яйца (можно исключить),
- 1 ст. ложка майонеза,
- кинза (кориандр), соль, перец по вкусу.

Мясо вымойте, очистите от пленки и нарежьте кусочками. Перекрутите мясо в мясорубке, установив насадку-сетку с большими дырочками, чтобы кусочки фарша были покрупнее. Лук очистите, помойте, порежьте и тоже перекрутите в мясорубке. Перекрученное мясо и лук выложите в тарелку. Добавьте яйца, майонез, соль, перец и кинзу (молотый кориандр). Добавьте в фарш чеснок, выдавленный через чесночницу. Все тщательно перемешайте, чтобы равномерно распределились специи. Готовый фарш положите в холодильник на пару часов, чтобы мясо пропиталось всеми ароматами. Возьмите порцию фарша, сформируйте из него колбаску и выложите на противень. Отправьте люля-кебаб запекаться в духовку при 180° на 25 минут.

В качестве гарнира к люля-кебабу можете подать отварной рис, картофель или овощной салат.

Бутербродный торт с сельдью

Этот большой бутерброд в виде торта готовится очень быстро, а выглядит красиво и оригинально. Идеальный вариант для неожиданных гостей.

Для приготовления возьмите:

1 круглую буханку ржаного хлеба,

1 кг сельди,

500 г зелёного лука,

500 г ржаного хлеба,

250 г сливочного масла,

4 яйца,

3 помидора,

горчица и чёрный перец по вкусу.

У хлеба срежьте верхушку и корки и аккуратно разрежьте на 3 коржа. Сельдь разделайте на филе и пропустите через мясорубку. Часть филе оставьте для оформления, порезав ломтиками. К сельди добавьте размягченное масло, перец и взбейте. Для остроты добавьте немного горчицы. Затем очистите лук и мелко его порубите. Хлебные коржи смажьте селедочной массой, и уложить друг на друга. Этой же массой смажьте верхний пласт и края. Посыпьте боковую поверхность мелко нарезанным луком и разрежьте торт дольками на отдельные порции, не нарушая целостности. Каждую порцию украсьте ломтиками вареного яйца, сельдью, дольками помидоров.

Такой торт послужит прекрасной закуской. Гости будут довольны!

Печеночный паштет

Приготовленный в домашних условиях печеночный паштет намного вкуснее и полезнее, чем те, которые продаются в супермаркетах, а приготовить его совсем не сложно.

Чтобы приготовить печеночный паштет возьмите:

400 г печени (говяжьей, свиной, бараньей, куриной, утиной),

150 г масла сливочного,

100 г шпика,

100 г репчатого лука,

50 г моркови,

1 яйцо,

50 г молока или бульона.

Нарежьте печень на небольшие куски, нашинкуйте овощи. Обжарьте печень и овощи со шпиком, затем пропустите 2 раза через мясорубку. В паштет добавьте сливочное масло, хорошо перемешайте и украсьте рубленным яйцом и зеленью.

Паштет из печени можно намазывать на тосты или использовать в качестве начинки для пирожков и блинчиков.

POLARIS желает вам приятного аппетита!

М'ясорубка електрична
Модель PMG 1915
POLARIS
Інструкція з експлуатації

Дякуємо Вам за вибір продукції торгової марки POLARIS. Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви будете задоволені придбанням нового виробу від нашої фірми.

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, вона містить важливу інформацію щодо Вашої безпеки, а також рекомендації з правильного використання приладу і догляду за ним.

Збережіть інструкцію разом з гарантійним талоном, касовим чеком, та за можливості, картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін і поліпшень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розбіжності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Зміст

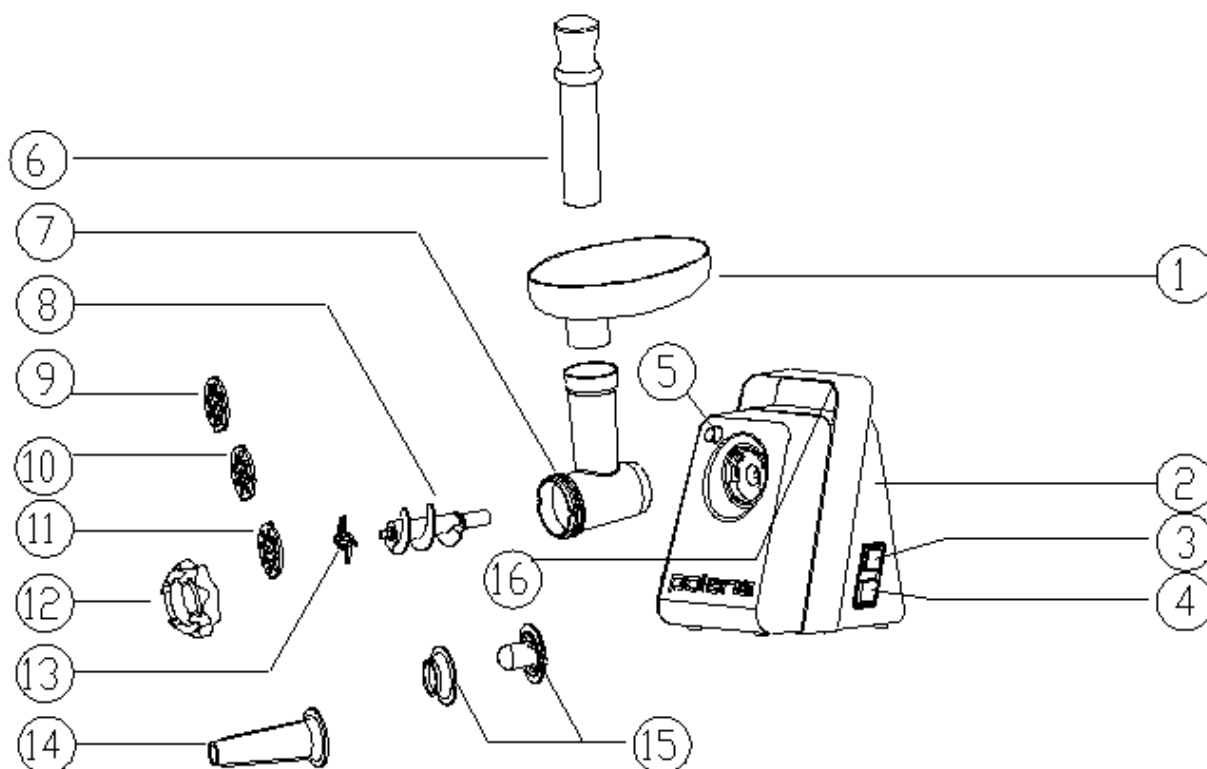
1. Сфера використання	15
2. Опис приладу	15
3. Підготовка до роботи	16
4. Порядок роботи	16
5. Чистка та догляд	18
6. Заходи безпеки при роботі з електричною м'ясорубкою	19
7. Загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою	20
8. Комплектація	21
9. Технічні характеристики	21
10. Інформація щодо сертифікації	21
11. Гарантійне зобов'язання	22
12. <i>Додаток.</i> Рекомендації з використання м'ясорубки	23

1. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад призначений для побутового і аналогічного застосування відповідно до даної інструкції.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Виробник не несе відповідальності за збиток, що виник в результаті неправильного використання або непередбачуваного цією інструкцією.

2. ОПИС ПРИЛАДУ

М'ясорубка електрична призначена для приготування фаршу з м'яса та інших видів продуктів, а також приготування ковбас, сосисок, локшини при наявності відповідних насадок.



1. З'ємний лоток для м'яса.
2. Корпус
3. Кнопка «Вкл / Викл» (ON / OFF)
4. Кнопка «Реверс» (REV)
5. Кнопка - фіксатор робочого блоку.
6. Штовхач.
7. З'ємний робочий блок
8. Шнек
9. Решітка 3мм
10. Решітка 5мм.
11. Решітка 7мм.
12. Кільцева гайка.
13. Ніж
14. Насадка для приготування ковбас.
15. Насадка для кеббе.
16. Ручка для перенесення

3. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

1. Розпакуйте прилад і переконаєтесь в тому, що всі його збірні одиниці не пошкоджені.
2. Перевірте комплект поставки (див. Розділ 8. «Комплектація»)
3. Перед першим використанням зніміть з корпусу м'ясорубки усі наклейки, протріть м'якою вологою тканиною, насадки промийте під струменем теплої води.

Увага!

Леза ножа дуже гострі.

4. Змастіть невеликою кількістю рослинного масла робочі поверхні ножа (13) і решітки (9), (10), (11).

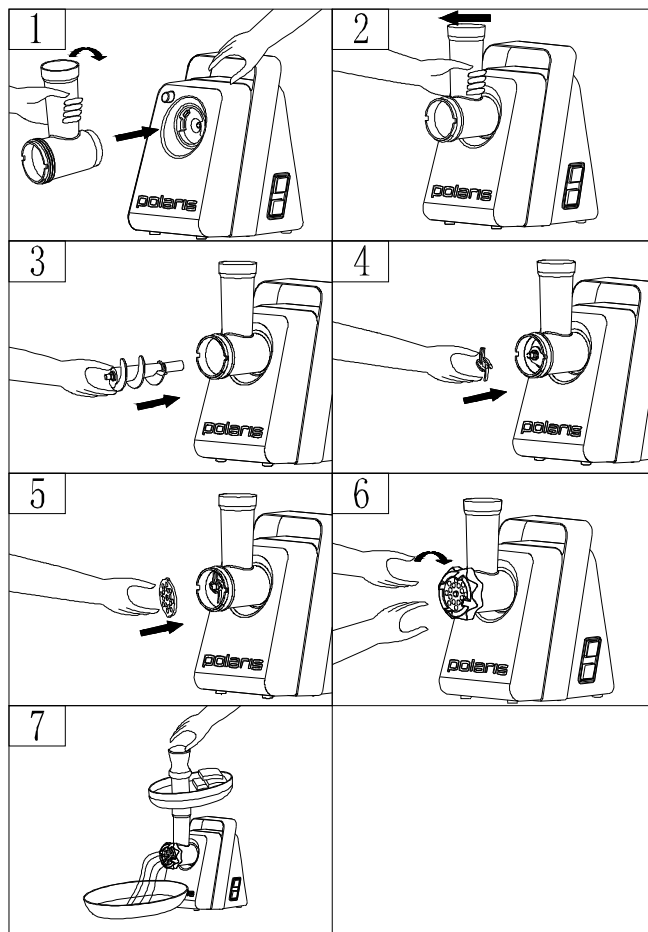
4. ПОРЯДОК РОБОТИ



Перед збиранням м'ясорубки для уникнення травми переконайтеся, що прилад відключений від мережі.

1. Зберіть м'ясорубку

- Утримуючи корпус м'ясорубки (2) вставте знімний робочий блок (7) в гніздо на корпусі (Рис.1).
- Зафіксуйте робочий блок, повернувши його вліво проти годинникової стрілки, поки не почуєте клацання (Рис.2).
- Вставте шнек (8) в знімний робочий блок (7) і повертайте його до тих пір, поки шнек не встане на місце. Якщо шнек встановлений неправильно, він не буде прокручуватися. (Рис. 3)
- Одягніть на шнек (8) хрестоподібний ніж (13) ріжучою кромкою назовні, інакше м'ясорубка не працюватиме (Рис. 4).
- Слідом за ножем (13) надягніть на шнек (8) решітку потрібного розміру (9), (10), (11) (Рис. 5). Переконайтеся, що виступи на камері збігаються з пазами решітки.
- Встановіть і закрутіть кільцеву гайку (12), не перетягуючи її (Рис. 6)
- Встановіть знімний лоток (1) на завантажувальну горловину з'ємного робочого блоку (7) і закріпіть його.
- Поставте м'ясорубку на рівну тверду чисту поверхню.



2. Підготуйте м'ясо для рубки. Видаліть кістки, сухожилля, тверді хрящі. Розріжте м'ясо на невеликі шматки (приблизно 2x2 см), щоб вони вільно проходили в горловину робочого блоку (7).

Увага! Заморожене м'ясо необхідно повністю розморозити.

3. Покладіть шматки м'яса на лоток (1).
4. Поставте під м'ясорубку посуд для фаршу.
5. Підключіть м'ясорубку до електромережі та увімкніть її, натиснувши на кнопку (3) «On / Off» (ON / OFF).

6. Пропустіть м'ясо через м'ясорубку, поступово проштовхуючи. Для приготування деяких страв м'ясо можна прокручувати кілька разів.
7. Для проштовхування м'яса використовуйте тільки штовхач (6) (рис. 7).

Увага!

Ніколи не проштовхуйте м'ясо руками або сторонніми предметами.

8. Не переробляйте в м'ясорубці імбир та інші продукти, що мають жорсткі волокна. В м'ясорубці вони не перемелюються. Сухофрукти і коріння попередньо розмочуйте.



НЕ закривайте вентиляційний отвір на корпусі приладу під час роботи і не ставте його на м'яку поверхню, це може привести до перегріву мотора.

9. Після закінчення роботи, вимкніть прилад, натиснувши на кнопку (3) «On / Off» (ON / OFF), і відключіть його від електромережі.

Увага!

Час безперервної роботи не повинен перевищувати 10 хвилини. Після кожних 10 хвилин роботи необхідна перерва 10 хвилин для охолодження електродвигуна.

Увага!

Якщо м'ясорубка не працює, перевірте правильність підключення до мережі.

Якщо м'ясорубка засмітилася

1. Якщо під час роботи м'ясорубки м'ясо застрягло, негайно вимкніть її, і, не відключаючи від електромережі, включите функцію зворотного ходу, натиснувши на кнопку (4) «REV» («Реверс») ».

Увага!

Перед тим як включити функцію зворотного ходу, дочекайтеся повної зупинки мотора. Включення функції РЕВЕРС під час роботи приладу може привести до виникнення сильного шуму, вібрації і появи електричних іскор усередині приладу.

2. Шнек буде обертатися в зворотному напрямку, очищаючись від жил, що ускладнюють роботу м'ясорубки. Після усунення засмічення можна продовжити роботу.
3. Якщо ця функція не допоможе, відключіть прилад від мережі, розберіть робочий блок і прочистите його вручну.

Увага!

Не перевантажуйте м'ясорубку продуктами для уникнення засмічень.

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

Використання насадок

Кеббе - це традиційне арабське блюдо, що являє собою трубочки з м'яса, які фаршируються і обсмажуються.

Інгредієнти для начинки:

баранина - 100 г,

оливкова олія - 1,5 ст.л.,

подрібнена цибуля - 1,5 ст.л.,

мука 1,5 ст.л, сіль і спеції за смаком.

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 1 або 2 рази.

Обсмажте цибулю і додайте до неї пропущене через м'ясорубку м'ясо, сіль, спеції і борошно.

Інгредієнти для оболонки: пісне м'ясо - 450 г, борошно 150-200 г, подрібнений мускатний горіх - 1 шт., сіль, перець, спеції - за смаком.

Пропустіть м'ясо через м'ясорубку 3 рази

Змішайте всі інгредієнти в ємності

Встановіть шнек (8) в з'ємний робочий блок (7),

На шнек встановіть насадку для кеббе та фіксуюче кільце (15) (Рис. 8). Переконайтеся, що виступи на шнеку збігаються з пазами насадок.

Зафіксуйте збірку кільцевою гайкою (12) (Рис. 9)

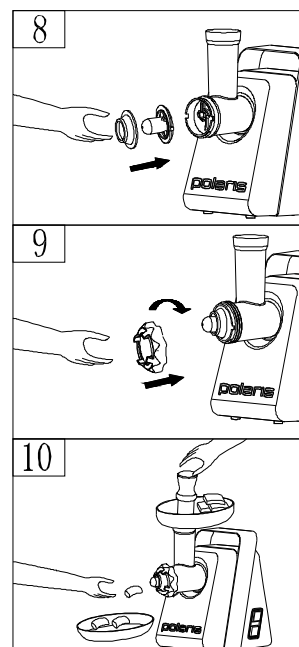
Увага!

Установка ножа (13) не здійснюється! Не затягуйте гайку туго (12).

Приготуйте трубочки з підготовленої суміші для оболонки. Для подачі використовуйте штовхач (6), відріжте готові трубочки необхідної довжини (Рис. 10).

Візьміть трубочку, заліпіть один кінець і наповніть його начинкою, потім заліпіть інший кінець трубочки.

Обсмажте кеббе в гарячій рослинній олії.



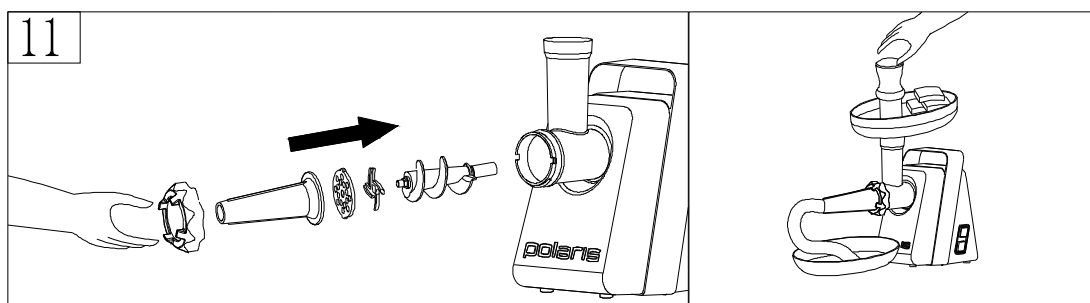
Насадка для приготування ковбас і сосисок

Приготуйте ковбасний фарш.

Встановіть шнек (8) в з'ємний робочий блок (7), встановіть на шнек ніж (13), металеву решітку (9/10/11), насадку для приготування сосисок і ковбас (14) і зафіксуйте збірку кільцевою гайкою (12) (Рис. 11).

Увага!

Не затягуйте гайку туго 12.



Використовуйте для приготування ковбас натуральну оболонку, попередньо витримавши її в теплій воді 10 хвилин. Натягніть розм'якшену оболонку на насадку (14) і зав'яжіть на кінці оболонки вузол.

Для подачі готового фаршу використовуйте штовхач, по мірі заповнення оболонки зсувайте її з насадки, по мірі висихання оболонки змочуйте її водою.

Для досягнення найкращих результатів скористайтеся нашими рекомендаціями (див. Додаток).

5. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Вимкніть прилад. Переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Відключіть прилад від мережі.
- Розберіть м'ясорубку в порядку, зворотному порядку складання.
- Видаліть залишки продуктів. Вимийте деталі, що контактують з продуктами, в теплій мильній воді. Корпус м'ясорубки протирайте вологою тканиною.

- Для догляду за деталями м'ясорубки забороняється використовувати посудомийні машини і склади на основі сильних лугів.
- Не вживайте абразивні речовини, ті що містять хлор і органічні розчинники.
- Протріть всі частини м'ясорубки сухою тканиною.
- Чисті і висушені ніж і решітки протріть серветкою, просоченою рослинною олією.

Увага!

Будьте обережні, коли знімаєте ніж та миєте його, він дуже гострий.

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

Якість, швидкість роботи і довговічність м'ясорубки великою мірою залежать від заточки робочих ножів і решіток. Тому слід періодично перевіряти їх гостроту і вчасно коригувати її, наприклад, звернувшись в спеціалізовану майстерню або сервісний центр. Ні в якому разі не використовуйте решітки і ножі з пошкодженою робочою кромкою, вкриті корозією або забруднені. Не використовуйте аксесуари, що не входять в комплект поставки приладу і не дозволені до застосування виробником.



Щоб уникнути ризик пожежі, ураження електричним струмом або травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, виконуйте основні запобіжні заходи при роботі з даним приладом, а також загальні вказівки з безпеки при роботі з електричною побутовою технікою.

6. ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ М'ЯСОРУБКОЮ

- Використовуйте м'ясорубку тільки для переробки м'яких, розморожених продуктів: м'яса без кісток, овочів і фруктів без кісточок. Ніколи не перемелюйте кістки та інші тверді продукти, такі як горіхи і насіння в шкаралупі. Коріння перед перемелюванням потрібно порізати невеликими шматками і замочити у воді не щонайменше на 10 годин.
- Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Будьте обережні при видаленні ножів під час чищення.
- Не торкайтеся до рухомих частин приладу.
- Завжди відключайте прилад від електромережі перед очищенням, або якщо він не використовується.
- Ніколи не проштовхуйте продукти руками або сторонніми предметами. Використовуйте тільки штовхач.
- Для уникнення травм, не допускайте, щоб довге волосся, шарф, краватка чи інші предмети звисали над лотком, решіткою, насадками, корпусом м'ясорубки.
- Не дозволяйте використовувати прилад без нагляду дітям і 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.
- Безперервне використання м'ясорубки повинне тривати не більше 10 хвилин з наступною 10-ти хвилинною перервою для охолодження мотора.
- Під час роботи м'ясорубки не затуляйте вентиляційні отвори в корпусі і не встановлюйте м'ясорубку на м'якій поверхні.
- Якщо спрацювала система захисту від перегріву двигуна, не вмикайте прилад, поки він повністю не охолоне.

- Перш ніж приступати до розборки приладу після закінчення роботи переконайтеся, що прилад вимкнений, відключений від електромережі і двигун повністю зупинився.
- При перенесенні приладу необхідно тримати його двома руками. Не намагайтеся переносити прилад, утримуючи його за з'ємний лоток або з'ємний робочий блок.
- Не пересувайте працюючу м'ясорубку.
- Не знімайте і не встановлюйте завантажувальний лоток під час роботи м'ясорубки.
- Чистку м'ясорубки проводьте після кожного використання.

7. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПОБУТОВОЮ ТЕХНІКОЮ


- Прилад призначений виключно для використання в побуті. Тривале використання приладу в комерційних цілях може привести до його перевантаження, в результаті чого він може бути пошкоджений або може нанести шкоду здоров'ю людей.
- Прилад необхідно використовувати тільки за призначенням відповідно до інструкції.
- Щоразу перед включенням приладу огляньте його. При наявності ушкоджень приладу або мережевого шнура ні в якому разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу.
- Не використовуйте прилад, якщо ви не впевнені в його працездатності.
- Цей прилад не призначено для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення, або недолік досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання даного приладу особою, яка відповідає за їх безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.


Увага!

Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, заповнених водою. В разі падіння приладу у воду, негайно вимкніть його з мережі. При цьому ні в якому разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад повинен бути перевірений кваліфікованим фахівцем.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Оберегайте прилад від спеки, прямих сонячних променів, вологи (ні в якому разі не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину), ударів об гострі кути. Не торкайтеся приладу вологими руками. При намоканні приладу відразу відключіть його від мережі.
- Включайте прилад завжди в джерело змінного струму (~). Перед включенням переконайтеся, що параметри мережі відповідають тим, що задані в описі приладу.
- **Будь-яке помилкове включення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- По закінченні експлуатації, при установці або знятті приналежностей, чищенні або поломці приладу завжди відключайте його від мережі.
- Перед включенням приладу в мережу переконайтеся, що перемикач режиму швидкостей знаходиться в положенні «OFF».
- Не допускайте перевантаження мережі, яка може привести до нещасних випадків і пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту ж електричну розетку інші прилади з використанням перехідників. Перед тим, як використовувати подовжувач, переконайтеся, що він не пошкоджений.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за шнур живлення. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за шнур живлення. При відключенні приладу від мережі, тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого проводу при включенні або відключенні приладу від мережі щоб уникнути удару електричним струмом.

- Після використання ніколи не накручуйте шнур електроживлення на прилад, оскільки з часом це може привести до злому шнура. Завжди гладко розправляйте провід на час зберігання.
- Заміну шнура можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці - співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати і ремонтувати прилад самостійно для збереження дії гарантії на прилад і щоб уникнути технічних проблем. Ремонт повинен виконуватися тільки кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть бути використані тільки оригінальні запасні частини.

 **Увага!** Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його в пункт прийому для повторної переробки. Цим Ви

 допоможете захистити довкілля.

8. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- Прилад
- Комплект насадок
- Інструкція користувача
- Список сервісних центрів
- Гарантійний талон

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номінальна потужність: 180Вт

Максимальна потужність: 1900Вт

Час безперервної роботи: 10 хв.

Клас захисту - II

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

PMG 1915 – м'ясорубка електрична побутова торговельної марки Polaris.

10. ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО СЕРТИФІКАЦІЇ



Розрахунковий термін служби виробу:

3 роки

Гарантійний термін:

1 рік з дня покупки

Дата виготовлення вказана на виробі.

Виробник:

TEXTON CORPORATION LLC - ТОВ "ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН"

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 Н. Маркет Стріт, Приміщення 5100, Вілмінгтон, Штат Делавер 19801, Сполучені Штати Америки

11. ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: М'ясорубка електрична

Моделі: PMG 1915

Ця гарантія надається виробником на додаток до прав споживача, встановленим чинним законодавством Російської Федерації, і ні в якій мірі не обмежує їх.

Ця гарантія діє протягом 12 місяців з дати придбання виробу і має на увазі гарантійне обслуговування виробу в разі виявлення дефектів, пов'язаних з матеріалами та роботою. В цьому випадку споживач має право, серед іншого, на безкоштовний ремонт виробу. Ця гарантія дійсна при дотриманні наступних умов:

1. Виріб придбається виключно для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися в строгій відповідності з інструкцією по експлуатації з дотриманням правил і вимог з безпеки.
2. Обов'язки виробника за цією гарантією виконуються продавцями - уповноваженими дилерами виробника і офіційними обслуговуючими (сервіс) центрами. Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані в не уповноважених виробником продавців, які самостійно відповідають перед споживачем відповідно до російського законодавства.
3. Ця гарантія не поширюється на дефекти виробу, що виникли в результаті:
 - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах і продуктів їх життєдіяльності всередину виробу;
 - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням правил і вимог техніки безпеки;
 - Зносу деталей обробки, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання;
 - Ремонту виробу, виробленого особами або фірмами, які є авторизованими сервісними центрами *;
4. Ця гарантія дійсна при пред'явленні разом з оригіналом справжнього талона, оригіналом товарного чека, виданого продавцем, і виробу, в якому виявлені дефекти.
5. Ця гарантія дійсна тільки для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, які використовуються для комерційних, промислових або професійних цілей.

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

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

12. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ М'ЯСОРУБКИ

Електром'ясорубка - надійний помічник сучасної господині. З її допомогою ви зможете приготувати безліч смачних і оригінальних страв.

Грибна ікра

Грибна ікра - дивовижно смачне блюдо, яке можна подати як холодну закуску або приготувати бутерброд, натерши скибочку хліба часником і поклавши шар ікри. У гарячому вигляді ікра стане відмінним доповненням до будь-якої м'ясної страви і страв з картоплі.

Для приготування ікри візьміть:

- 1 кг будь-яких грибів,
- 200 мл води,
- 100 мл соняшникової олії, 100 мл оцту,
- 5 ч. ложок гірчиці,
- 2 ч. ложки солі, перець чорний за смаком.
- 1 ч. ложка лимонної кислоти,

У киплячій воді розчиніть сіль, лимонну кислоту. Додайте підготовлені гриби, варіть їх на маленькому вогні, постійно помішуючи і знімаючи піну. Як тільки гриби опустяться на дно, відкиньте їх на друшляк, промийте холодною водою і дайте їй стекти. Далі пропустіть гриби через м'ясорубку і прогрійте 15 хвилин. Заправте соняшниковою олією, порошком гірчиці, 5% оцтом і поперчіть за смаком. Гарячу грибну ікру розкладіть по сухих банках, накрийте їх пергаментом, обв'яжіть ниткою. Зберігати ікру в холодильнику.

Люля-кебаб

Люля-кебаб - традиційне блюдо східної кухні, що являє собою довгасті котлетки на шампурах. За традицією кебаб готують з баранини з великою кількістю цибулі та приправ і смажать на розжареному вугіллі, але ви можете взяти будь-яке м'ясо, що є в холодильнику і запекти кебаби в духовці.

Візьміть наступні продукти:

- 0,5 кг свинини,
- 3 головки ріпчастої цибулі,
- 2 зубчики часнику,
- 2 яйця (можна виключити),
- 1 ст. ложка майонезу,
- кінза (коріандр), сіль, перець за смаком.

М'ясо вимийте, очистіть від плівки і наріжте шматочками. Перекрутіть м'ясо в м'ясорубці, встановивши насадку-сітку з великими дірочками, щоб шматочки фаршу були побільше. Лук очистите, помийте, поріжте і теж перекрутіть в м'ясорубці. Перекручене м'ясо і цибулю викладіть в тарілку. Додайте яйця, майонез, сіль, перець і кінзу (мелений коріандр). Додайте у фарш часник, видавлений через землянку. Все ретельно перемішайте, щоб рівномірно розподілилися спеції. Готовий фарш покладіть в холодильник на пару годин, щоб м'ясо просякло усіма ароматами. Візьміть порцію фаршу, сформуєте з нього ковбаску і викладіть на деко. Відправте люля-кебаб запікатися в духовку при 180° на 25 хвилин.

Як гарнір до люля-кебаб можете подати відварний рис, картоплю або овочевий салат.

Бутербродний торт з оселедцем

Цей великий бутерброд у вигляді торта готується дуже швидко, а виглядає красиво і оригінально. Ідеальний варіант для неочікуваних гостей.

Для приготування:

1 круглу буханку житнього хліба,
1 кг оселедця,
500 г зеленої цибулі,
500 г житнього хліба,
250 г вершкового масла,
4 яйця,
3 помідори,
гірчиця і чорний перець за смаком.

У хліба зріжте верхівку і кірки і акуратно розріжте на 3 коржі. Оселедець обробіть на філе і пропустіть через м'ясорубку. Частина філе залиште для оформлення, порізавши скибочками. До оселедця додайте розм'якшене масло, перець і збийте. Для гостроти додайте трохи гірчиці. Потім очистіть цибулю і дрібно її порубаєте. Хлібні коржі змастіть оселедцевою масою, і укласти один на одний. Цією ж масою змастіть верхній пласт і краї. Посипте бічну поверхню дрібно нарізаною цибулею і розріжте торт скибочками на окремі порції, не порушуючи цілісності. Кожну порцію прикрасьте скибочками вареного яйця, оселедцем, шматочками помідорів.

Такий торт послужить прекрасною закускою. Гості будуть задоволені!

Печінковий паштет

Приготований в домашніх умовах печінковий паштет набагато смачніше і корисніше, ніж ті, які продаються в супермаркетах, а приготувати його зовсім не складно.

Щоб приготувати печінковий паштет візьміть:

400 г печінки (яловичої, свинячої, баранячої, курячої, качиної),
150 г масла вершкового,
100 г шпику,
100 г ріпчастої цибулі,
50 г моркви,
1 яйце,
50 г молока або бульйону.

Наріжте печінку на невеликі шматки, нашаткуйте овочі. Обсмажте печінку і овочі з шпиком, потім пропустіть 2 рази через м'ясорубку. В паштет додайте вершкове масло, добре перемішайте і прикрасьте рубаним яйцем і зеленню.

Паштет з печінки можна намазувати на тости або використовувати як начинку для пиріжків і млинців.

POLARIS бажає вам приємного апетиту!

ЭЛЕКТРЛІК ЕТТАРТҚЫШ
Моделі PMG 1915
POLARIS
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

POLARIS сауда белгісімен шығатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Біздің бұйымдар сапа, функционалдық және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес жасалған. Біздің фирмадан жаңа бұйым алғаныңызға риза болатыныңызға сенімдіміз.

Құралды пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз, онда Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат бар, сондай-ақ, құралды дұрыс пайдалану мен күтуге қатысты кеңестер берілген.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен бірге, мүмкіндігінше, картон қорапта және орама материалымен бірге сақтаңыз.

Назар аударыңыз! Өзгерістер мен жетілдіруді енгізудің ұдайы үрдісінің орын алуынан, нұсқаулық пен бұйымның арасында қандай да бір айырмашлық байқалуы мүмкін. Тұтынушының бұған назар аударатынына өндіруші үлкен үміт артады.

Мазмұны

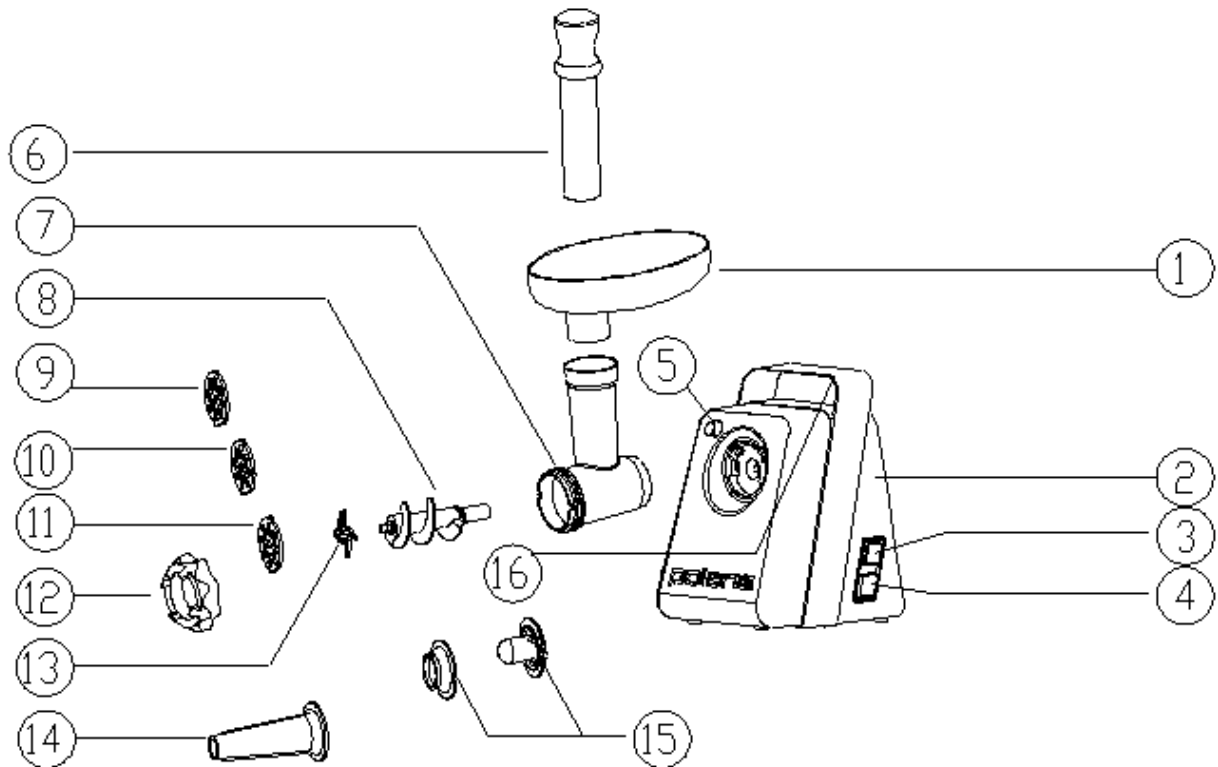
1. Пайдалану саласы	26
2. Құралдың сипаттамасы	26
3. Құралды қоспас бұрын дайындау	27
4. Жұмыс тәртібі	27
5. Тазарту және күтім.....	30
6. Электрлік еттартқыш құралымен жұмыс барысындағы сақтық шаралары	30
7. Тұрмыстық электрлік құралдармен пайдалану барысында қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	31
8. Құралдың жиынтығы	32
9. Техникалық сипаттамалары	32
10. Сертификаттау туралы ақпарат	33
11. Кепілдік міндеттеме	34
12. Қосымшасы. Еттартқышты пайдалану жөніндегі кеңестер.....	35

1. ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

- Бұл құрал осы нұсқаулыққа сәйкес тек тұрмыста және соған ұқсас жерлерде қолдануға арналған.
- Құралды өнеркәсіптік және коммерциялық мақсатта пайдалануға тыйым салынады, сондай-ақ, тамақ емес өнімдерді өңдеуге арналмаған.
- Өндіруші осы нұсқауда қарастырылмаған немесе дұрыс пайдаланбаудың нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты емес.

2. ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Электрлік ет тартқыш еттен және де өзге өнімдерден тартылған ет әзірлеуге, сондай-ақ сәйкес қондырмалар бар болған жағдайда шұжық, сосикалар, лапша дайындауға арналған.



1. Етке арналған алынбалы науа.
2. Сыртқы корпусы
3. (ON/OFF) «Қосу/Өшіру» батырмасы
4. «Реверс» (REV) батырмасы
5. Жұмысшы блогін бекітетін батырмасы.
6. Итергіш.
7. Алынбалы жұмысшы блогі
8. Шнек
9. Торша 3мм
10. Торша 5мм.
11. Торша 7мм.
12. Сақиналы гайка.
13. Пышақ
14. Шұжық дайындауға арналған қондырма.
15. Кеббеге арналған қондырма.
16. Құралды тасымалдауға арналған тұтқасы

3. ҚҰРАЛДЫ ҚОСПАС БҰРЫН ДАЙЫНДАУ

1. Құралдың орама қорабын ашыңыз және құралдың барлық бөлшектерін және оның керек-жарақтарын тексеріп, олардың зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
2. Құралмен бірге жеткізілетін, яғни құралдың жиынтығына кіретін барлық бөліктері мен керек-жарақтарының бар екендігіне көз жеткізіңіз («Құралдың жиынтығы» 8 тарауын қарап шығыңыз).
3. Құралды алғаш рет пайдаланудың алдында құралдың сыртқы корпусынан барлық жапсырмаларды шешіп алыңыз да, сыртқы корпусын жұмсақ, дымқыл матамен сүртіңіз, ал қондырмаларды жылы судың астында жуыңыз.

Назар аударыңыз!

Пышақтың жүздері өте өткір.

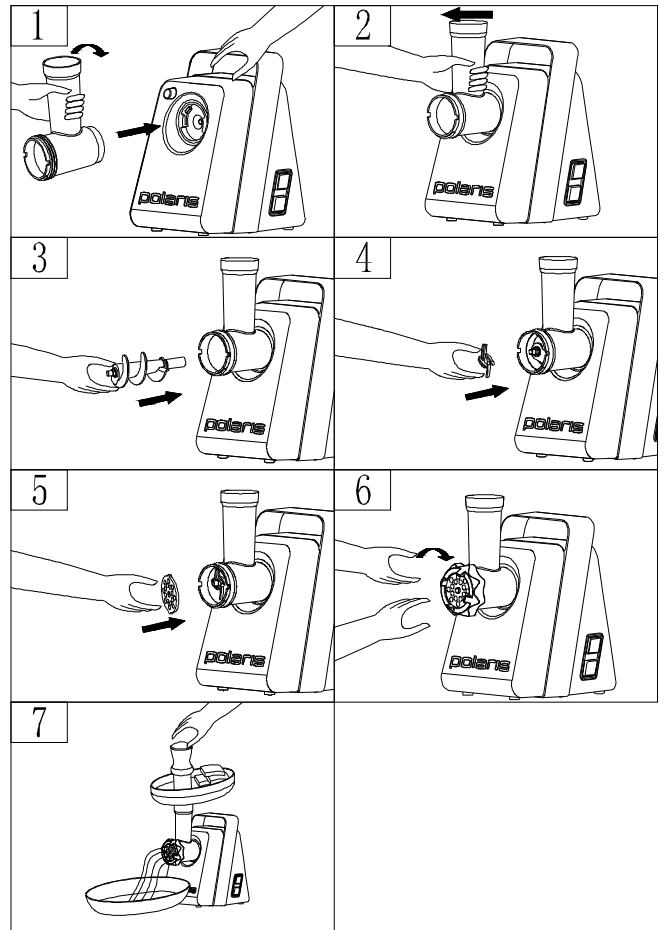
4. Пышақтың жұмыс бөліктерін (13) және торшаларды (9), (10), (11) аз мөлшерде маймен майлаңыз.

4. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



Еттартқышты құрастырудың алдында жарақат алмау үшін құралдың желіден ажырағанына көз жеткізіңіз.

1. Еттартқышты құрастырыңыз.
 - Еттартқыштың корпусын (2) ұстай алынбалы жұмыс блогын (7) қоспустағы ұяшыққа кіргізіңіз (1 сурет).
 - Сыртыл дыбысы естілгенше жұмыс блогын сол жаққа, сағат тіліне қарсы бағытта бұру арқылы оны бекітіңіз (2 сурет).
 - Бұранданы (8) алынбалы жұмыс блогына (7) орнатыңыз және ол орнына келмейінше оны бұраңыз. Егер бұранда дұрыс орнатылмаса, ол бұралмайды (3 сурет).
 - Бұрандаға (8) сыртқа қарай кесуші жиегі бар крест пішінді пышақты (13) кигізіңіз, әйтпесе еттартқыш жұмыс жасамайды (4 сурет).
 - Пышақтан (13) соң бұрандаға (8) қажетті өлшемді (9), (10), (11) торды кигізу қажет (5 сурет). Камерадағы шығыңқы жерлер тордағы саңылауларға сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
 - Айналмалы сомынды (12) орнатыңыз және бұраңыз, қатты тартудың қажеті жоқ (6 сурет).
 - Алынбалы жұмыс блогының өнімдерді жүктеуге арналған ауызға (7) алынбалы ыдысты (1) орнатыңыз және бекітіңіз.
 - Еттартқышты тегіс, берік, таза қабатқа орналастырыңыз.



2. Кесуді қажет ететін етті дайындаңыз. Етті сүйектен, сіңірден, қатты шеміршектен тазартыңыз. Еттің жұмыс блогының аузына (7) оңай түрде өтуі үшін оны кішкене бөліктерге (шамамен 2x2 см) кесіңіз.

Назар аударыңыз!

Мұздатылған етті толығымен мұздан еріту қажет.

3. Ет бөліктерін ыдысқа (1) салыңыз.

4. Еттартқыштың астына тартылған етке арналған ыдысты қойыңыз.
5. Еттартқышты электр желісіне қосыңыз және «Іске қосу/Сөндіру» (ON/OFF) батырмасына (3) басу арқылы оны қосыңыз.
6. Етті бірте-бірте итеру арқылы етті еттартқыштан өткізіңіз. Кейбір тағамдарды әзірлеу үшін етті бірнеше рет тарту қажет.
7. Етті итеру үшін тек итеру құрылғысын (6) пайдаланыңыз (7 сурет).

Назар аударыңыз!

Етті қолмен немесе өзге де заттармен итеруге тыйым салынады.

8. Жанжабiл және қатты талшығы бар өзге де өнiмдердi құралдан өткізуге болмайды. Бұл өнiмдер еттартқыштың ішінде ұнтақталмайды. Кепкен жемістер мен тамыр сабақтарын алдын алу суға жiбіту қажет.



Жұмыс барысында құралдың корпусындағы ауа тазартқыш саңылауларын жаппаңыз және құралды жұмсақ қабатқа орналастыруға тыйым салынады, бұл мотордың қызып кетуіне алып келуі мүмкін.

9. Құрал жұмыс жасауды аяқтағаннан кейін оны «Іске қосу/Сөндіру» (ON/OFF) батырмасына (3) басу арқылы сөндіріңіз және электр желісінен ажыратыңыз.

Назар аударыңыз!

Құралдың үздіксіз жұмыс жасау уақыты 10 минуттан аспауы қажет. Әрбір 10 минуттан кейін электр қозғалтқышының сууы үшін 10 минут үзіліс жасау қажет.

Назар аударыңыз!

Егер еттартқыш жұмыс жасамаса, оның желіге дұрыс қосылғандығын тексеріңіз.

Егер еттартқыштың ішінде ет тұрып қалса

1. Егер жұмыс барысында құралдың ішінде ет тұрып қалса, оны тез арада сөндіріңіз, электр желісінен ажыратпай «REV» («Реверс») батырмасына басу арқылы өнімді кері шығару функциясын қосыңыз.

Назар аударыңыз!

керу шығару функциясын қоспас бұрын мотордың толық тоқтауын күтіңіз. Құралдың жұмысы барысында РЕВЕРС функциясын қосу қатты шудың шығуына, дірілдің пайда болуына және құралдың ішінде электрлік ұшқындардың орын алуына алып келуі мүмкін.

2. Бұранда кері бағытта айналады, ол бұл арқылы еттартқыштың жұмысын қиындататын сiңiрлерден тазарады. Тұрып қалған еттен арылу жұмысы аяқталғаннан кейін етті тарту үдерісін жалғастыруға болады.
3. Егер бұл функция көмектеспейтін болса, құралды желіден ажыратыңыз, оның жұмыс блогын бөлшектеңіз де, қолмен тазартыңыз.

Назар аударыңыз!

Еттің тұрып қалмауы үшін құралды өніммен толтырмаңыз.

4. Құрал механизмінің қажалуын болдырмау үшін итеру құрылғысына шамадам көп күш салмаңыз.

Қондырмаларды пайдалану

«Кеббе» қондырмасы

Кеббе – қуырылған ет шұжықтары, бұл араб елінің дәстүрлі тағамы, бұл тағамды әзірлеу үшін етті еттартқыштан өткізіп алыңыз, содан кейін құралға арнайы қондырмаларды орнатып, тартылған етті тағы да еттартқышқа салып өткізіңіз, іші бос түтік тәрізді шұжықтай домалақ ет қабықшасы шығады, олардың ішіне дайындалған ет салындысын салып, шұжықтарды жасап алыңыз да, қуырыңыз.

Ет салындысына арналған ингредиенттер:

кой еті – 100 гр,

зәйтүн май – 1,5 ас қасық,

майдалап туралған пияз – 1,5 ас қасық,

ұн- 1,5 ас қасық, тұз және қара бұрыш дәміне қарай өз қалауыңыз бойынша қосыңыз.

Етті еттартқыштан 1рет немесе 2 рет өткізіп алыңыз.

Майдалап туралған пиязды қуырып алыңыз, содан оны еттартқыштан өткізіліп, тартылған етке қосыңыз, содан ұн мен тұз және қара бұрыш қосыңыз да, бәрін жақсылап араластырыңыз

Ет қабықшасына арналған ингредиенттер: майсыз ет – 450 гр, ұн- 150-200 гр, ұсақталған жұпар жаңғақ – 1 дана, тұз, қара бұрыш, дәмдеуіштерді – дәміне қарай өз қалауыңыз бойынша қосыңыз.

Етті еттартқыштан 3 рет өткізіп алыңыз.

Барлық ингредиенттерді ыдысқа салып, араластырыңыз.

Шнекті (8) алынбалы жұмысшы блокқа (7) орнатыңыз.

Шнекке кеббеге арналған қондырманы орнатыңыз, содан кейін бекіткіш сақинаны (15) орнатыңыз (8-сурет). Шнектегі шығыңқы жерлері қондырмалардың ойықтарына дәл келіп тұрғанына көз жеткізіңіз.

Құрастырылған барлық бөлшектерді сақиналы гайкамен (12) бекітіңіз (9-сурет).

Назар аударыңыз!

Пышақты (13) орнатпаңыз! Гайканы (12) қатты тартуға болмайды!

Дайындалған қоспадан түтік тәрізді шұжықтай домалақ ет қабықшаны дайындаңыз.

Тартылған етті итеру үшін итергішті (6) қолданыңыз. Еттартқыштан шыққан түтік тәрізді шұжықтай домалақ ет қабықшаны қолмен бөліп алыңыз. (10-сурет).

Бөліп алған ет қабықшаның бір жағын жапсырыңыз, оның ішіне әзірленген ет салындысын салыңыз да, содан кейін оның екінші жағын жапсырыңыз.

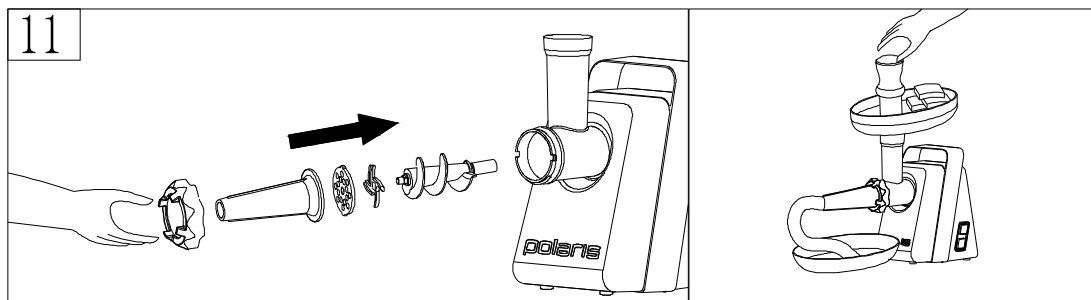
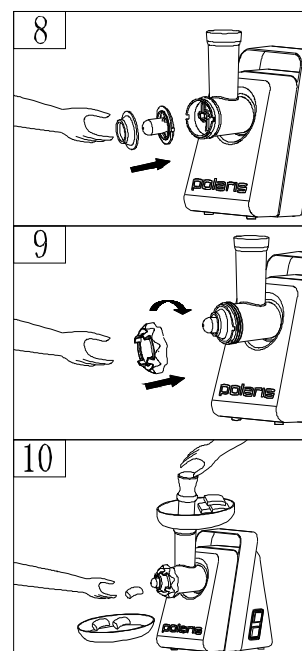
Қызып тұрған өсімдік майға кеббе ет шұжықтарды салыңыз да, қуырып алыңыз.

Шұжықтар мен сосискаларды әзірлеуге арналған қондырмасы

Шнекті (8) алынбалы жұмысшы блокқа (7) орнатыңыз, шнекке пышақ (13) орнатыңыз, одан кейін темірден жасалған торшалардың бірін (9/10/11) орнатыңыз, содан кейін шұжықтарды және сосискаларды дайындауға арналған қондырманы (14) орнатып, барлық құрастырылған бөлшектерді сақиналы гайкамен (12) бекітіңіз (11-сурет).

Назар аударыңыз!

Гайканы 12 қатты тартуға болмайды!



Шұжық дайындау үшін табиғи ішек қарынды қабықша ретінде пайдаланыңыз, оны жылы суда алдын ала 10 минутқа салып, жібітіңіз. Жұмсартылған қабықшаны қондырмаға (14) кигізіп, оның ұшын түйіншектеңіз.

Дайын жентекті итеру үшін итергішті қолданыңыз, қабықша толысымен оны қондырмадан әрі қарай сырғытыңыз, қабықша құрғап бара жатса, сумен жібітіп отырыңыз.

Жақсы нәтижеге қол жеткізу үшін біздің кеңестерімізді басшылыққа алыңыз (Қосымшаны қараңыз).

5. ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Құралды өшіріңіз. Қозғалтқыштың толығымен тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Құралды электр желісінен ажыратыңыз .
- Ет тартқышты жинақтау бойынша нұсқауға сәйкес, кері тәртіпте, ашып бөлшектеңіз.
- Өнімнің қалдықтарын жойыңыз. Өніммен жанасатын құрал бөліктерін сабынды, жылы суда жуыңыз. Еттартқыштың корпусын дымқыл матамен сүртіңіз.
- Еттартқыштың бөліктерін тазарту барысында ыдыс жуғыш машинасы мен құрамында сілті заттары көп құралдарды пайдалануға тыйым салынады.
- Абразивті, құрамында хлоры бар заттарды, сондай-ақ органикалық ерітінділерді пайдалануға болмайды.
- Еттартқыштың барлық бөліктерін құрғақ матамен сүртіңіз.
- Таза, құрғақ пышақ пен торды өсімдік майына батырылған сулықпен сүртіңіз.

Назар аударыңыз!

Пышақты шешу және тазарту барысында сақ болыңыз, оның тілі өте өткір.

- Құралды жинаңыз және сақтау үшін құрғақ жерге қойыңыз.
- Құралды тек зауыттық орамасында тасымалдаңыз.
- Құралды балалар мен мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Еттартқыштың жұмыс сапасы, жылдамдығы мен төзімділігі пышақ пен торлардың қайралуына байланысты. Сол себепті бұл құрылғылардың өткірлігін тұрақты түрде тексеріп, уақытысында қайрау қажет, ол үшін, мысалы, арнайы шеберханаға немесе қызмет көрсету орталығына хабарласу керек. Коррозия басқан, лас, жұмыс жиегі бүлінген пышақтар мен торларды пайдаланбаңыз. Құралмен бірге жинаққа кірмейтін, өндіруші рұқсат етпеген аксессуарларды қолданбаңыз.



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

6. ЭЛЕКТРЛІК ЕТТАРТҚЫШПЕН ЖҰМЫС БАРЫСЫНДАҒЫ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Еттартқышты жұмсақ, мұздан ерітілген өнімдерді тарту үшін ғана қолданыңыз: сүйегі алынған ет, дәнегі жоқ көкөністер мен жемістер. Қабығы бар жанғақ пен пісте секілді қатты өнімдер мен сүйектерді ұнтақтамаңыз. Тамыр сабақтарын ұнтақтаудың алдында оларды кішкене бөліктермен кесу қажет және кем дегенде 10 сағатқа суға жібіту керек.
- Құралдың жұмысы барысында еттартқышты қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Тазарту кезінде пышақты алу барысында сақ болыңыз.
- Қозғалмалы құрал бөліктеріне қол тигізбеңіз.

- Егер құрал пайдаланылмаса немесе тазарту кезінде оны әркез электр желісінен ажырату қажет.
- Өнімдерді қолмен немесе бөгде заттармен итермеңіз. Тек итеру құрылғысын пайдаланыңыз.
- Жарақаттанбау үшін ұзын шаштың, бөкебайдың, галстуктың немесе өзге де киім үлгілерінің ыдыстың, тордың, қондырмалардың, ерттартқыш корпусының үстінен салбырап түспеуін қадағалаңыз.
- Құралды балалар мен физикалық мүмкіндігі шектеулі адамдардың пайдалануына бермеңіз.
- Ешқашан ақаулы құралды пайдаланбаңыз.
- Еттартқышты тек түпнұсқалы бөлшектермен пайдаланыңыз. Құралмен бірге жинаққа кірмейтін аксессуарларды пайдалану Сізді кепілді қызмет көрсетуден айырады.
- Құралға көп мөлшерде өнімдерді салмаңыз.

7. ТҰРМЫСТЫҚ ЭЛЕКТР ТЕХНИКАСЫМЕН ЖҰМЫС БАРЫСЫНДАҒЫ ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР


- Құрал тек мақсаты бойынша пайдаланылуы тиіс. Құралды коммерциялық мақсатта ұзақ уақыт бойы пайдалану құралдың істен шығуына, зақымдалуына немесе адамдардың денсаулығына нұқсан келтіруіне әкеп соғуы мүмкін.
- Құрал нұсқаулыққа сәйкес тек мақсаты бойынша пайдаланылуы тиіс.
- Құралды әрбір қосудың алдында қарап шығыңыз. Құралда немесе желілік сымда ақау байқалса құралды розеткаға қосуға тыйым салынады.
- Құрал еденге төнкеріліп, құлап түсіп кеткен жағдайда оны пайдаланбаңыз.
- Егер құралдың жұмысқа қабілеттілігі жөнінде күмәндансаңыз оны пайдалануға тыйым салынады.
- Аталмыш құралды қолдануға қатысты қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның нұсқаулығы жүргізілген немесе қадағалау жүзеге асырылған кездерді есепке алмағанда, білімі мен тәжірибесі жоқ немесе жүйке жүйесінде немесе психикалық, физикалық ауытқулары бар тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған. Балалардың құралмен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Іске қосуды құралды қараусыз қалдырмаңыз. Құралды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз!

Құралды ванна, ыдыс-аяқ жуатын шұңғылша немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың қасында пайдалануға болмайды. Құрал суға түсіп кеткен жағдайда, оны бірден желіден ажыратыңыз. Сонымен бұл кезде қолды суға малуға болмайды. Құралды екінші мәрте пайдаланудың алдында оны білікті маман тексеріп шығуы керек.

- Құралды бөлмежайдан тысқары жерде пайдаланбаңыз. Құралды ыстықтан, тікелей күн сәулесінен, сүйір бұрыштарға соғылудан, ылғалданудан сақтаңыз (ешқашан құралды суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз). Құралды дымқыл қолыңызбен ұстамаңыз. Құрал суланған жағдайда оны бірден желіден ажыратыңыз.
- Құралды тек қана ауыспалы тоқ көзіне ғана қосыңыз (~). Құралды желіге қоспас бұрын, желідегі қолданылатын электрлік параметрлерін тексеріңіз, бұл құралдың техникалық сипаттамаларына сәйкес болғанына көз жеткізіңіз.
- **Кез келген ақау бола тұра құралды іске қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Құралмен пайдаланып болғаннан кейін, сонымен қатар, құралды тазарту алдында және оның қондырмаларын алмас немесе орнатпас бұрын, сондай-ақ, құрал сынып, істен шыққан жағдайда, оны әрдайым желіден ажырату қажет.
- Құралды желіге қоспас бұрын жылдамдық режимдерінің ауыстырғышы «OFF» қалпында тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Құралдың бүлінуі мен оқыс жағдайларға әкеп соғуы мүмкін желінің шамадан тыс жұмыс істеуіне жол бермеңіз. Ол үшін қолданыстағы электрлік розеткаға ұзартқышты пайдалану арқылы өзге де құралдарды қоспаңыз. Ұзартқышты пайдаланудың алдында оның зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Құралды желілік сымнан ұстап тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ, желілік сымнан ұстап желіден ажыратуға тыйым салынады. Құралды желіден ажыратқанда штепсельді ашадан ұстаңыз.
- Электр тоғымен зақымдалмау үшін құралды іске қосу және сөндіру барысында желілік сым ашасының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін электр қоректендіру сымын құралды айналдыра орауға болмайды, уақыт өте келе бұл сымның үзілуіне әкеп соғуы мүмкін. Құралды сақтау барысында әрқашан сымды жақсылап тарқатыңыз.
- Сымды тек білікті мамандар – қызмет көрсету орталығының қызметкері ғана ауыстыра алады. Біліктілігі жоқ тұлға тарапынан жасалған жөндеу қолданушыны қауіп-қатерге ұшыратуы мүмкін.
- Техникалық мәселелердің туындамауы мен құралға берілетін кепілді сақтау үшін құралды өздігіңізден жөндемеңіз және бөлшектемеңіз. Жөндеу жұмыстарын қызмет көрсету орталығының білікті маманы жүзеге асыруы тиіс.
- Құралды жөндеу үшін тек түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

 **Назар аударыңыз!** Қызмет көрсету мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны одан әрі кәдеге жарату үшін арнайы орынға өткізіңіз. Бұл әрекетіңізбен Сіз қоршаған ортаны қорғауға септігіңізді тигізесіз.

8. ҚҰРАЛДЫҢ ЖИЫНТЫҒЫ

- Құрал
- Қондырмалардың жиынтығы
- Пайдаланушының нұсқаулығы
- Қызмет көрсету орталықтарының тізімі
- Кепілдік талон

9. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеуі: 220-240В.

Жиілігі: ~ 50 Гц.

Нақтылы қуаттылығы: 180Вт.

Ең жоғары қуаттылығы: 1900Вт.

Үздіксіз жұмыс уақытысы: 10 мин.

Қорғаныс жіктелімі: - II

Ескертпе: Өзгерістер мен жетілдіруді енгізудің ұдайы үрдісінің орын алуынан, нұсқаулық пен бұйымның арасында қандай да бір айырмашлық байқалуы мүмкін. Өндіруші, тұтынушының бұған назар аударатынына үлкен үміт артады.

PMG 1915 – Polaris сауда белгісінің тұрмыстық электрлі еттартқыш.

10. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ



Бұйымның есептік жарамдылық мерзімі: 3 жыл

Кепілдік мерзімі: сатып алған күннен бастап 1 жыл

Құралдың өндіріліп шығарылған айы мен жылы туралы ақпараты құралдың сыртында көрсетілген

Өндіруші:

TEXTON CORPORATION LLC - «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН» ЖШҚ

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America

1313 Н. Маркет Стрит, 5100 бөлмежайы, Уилмингтон қ, Штат Делавэр АҚШ, 19801, Америка

Құрама Штаттары

11. КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕ

Бұйым: Мясорубка электрическая

Моделі: PMG 1915

Бұл кепілдік әрекеттегі заңдылықпен бекітілген тұтынушының құқығына қосымша ретінде өндірушімен берілген, және тұтынушының құқығын еш шектемейді.

Бұл кепілдік бұйымды сатып алған күннен 12 ай бойына әрекетте болады, және материалдар мен жұмыс істеуіне байланысты ақаулар табылған жағдайда кепілдік қызмет көрсетуді білдіреді. Бұл жағдайда тұтынушы басқасын қоса алғанда, бұйымды тегін жөндетуге құқықты. Бұл кепілдік келесі шарттарды сақтағанда, жарамды:

1. Бұйым тек қана тұрмыстық қажеттіліктерге пайдалану үшін сатып алынуы тиіс. Бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа, қауіпсіздік бойынша ережелер мен талаптарды сақтай отырып, пайдаланылуы тиіс.
2. Өндірушінің міндеттемесін осы кепілдік бойынша сатушылар – өндірушінің уәкілетті дилерлері және ресми қызмет көрсететін (сервис) орталықтар орындайды. Бұл кепілдік өндіруші құзырлық бермеген сатушылардан сатып алынған бұйымдарға таралмайды, олар тұтынушы алдында заңға сәйкес, өздігінен жауап береді.
3. Бұл кепілдік келесі жәйттердің нәтижесінде пайда болған ақауларды жөндеуге таралмайды:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер етулер, бөгде заттардың бұйымның ішіне түсіп кетуі;
 - Бұйымды тікелей мақсаты бойынша емес, дұрыс пайдаланбағанда, жинаққа кірмейтін, қосымша аксессуарларды пайдаланғанда, сондай-ақ, бұйымды техника қауіпсіздігі ережелері мен талаптарын бұза отырып, орнатқанда және пайдаланғанда;
 - Жарамдылық мерзімі шектеулі әрлеу бөлшектері, шам, батареялар, қорғаныс экрандары, қоқыс жинақтауыштар, белдіктер, қылшақтар тозғанда;
 - Авторланған қызмет көрсету орталықтары болып табылмайтын*, тұлғалар немесе фирмалар өндірген бұйымдардың жөндеуі;
4. Осы талонның түпнұсқасымен, сатушы берген тауарлы чектің түпнұсқасымен және ақау табылған бұйыммен бірге көрсеткенде ғана жарамды болмақ.
5. Бұл кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттілік үшін пайдаланылатын бұйымдарға ғана жарамды, және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсатта қолданылатын бұйымдарға таралмайды.

POLARIS бұйымдарына кепілдік қызмет көрсету мәселелері бойынша Өзіңіздің жергілікті POLARIS ресми сатушыңызға хабарласыңыз.

* Авторланған қызмет көрсету орталықтарының мекен-жайлары Компания сайтында: www.polar.ru

12. ЕТТАРТҚЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР

Электрлі еттартқыш - қазіргі үй иесі әйелдерге сенімді көмекшісі. Еттартқыштың көмегімен жеңіл тағамнан күрделі аспаздық шешімдерді талап ететін түрлі тағамдарды әзірлеу үшін шексіз мүмкіндіктерді сыйлайды.

Саңырауқұлақ икрасы

Саңырауқұлақ икрасы – өте дәмді тамаша тағам, икраны салқын басытқы ретінде немесе нан тілімін сарымсақпен жағып, икраның бір қабатын салу арқылы бутерброд әзірлеуге болады. Икра ыстық күйінде кез келген ет тағамы мен картоптан әзірленген тағамдарға кереметтей қосымша тағам ретінде көрініс табады.

Икраны әзірлеу үшін:

Кез келген саңырауқұлақ түрі 1 кг,

Су 200 мл,

Күнбағыс майы 100 мл,

Сірке қышқылы 100 мл,

Қыша 5 ш.қасық,

Тұз 2 ш.қасық,

Талғамыңыз бойынша қара бұрыш.

Лимон қышқылы 1 ш.қасық қажет,

Қайнап тұрған суда тұз бен лимон қышқылын ерітіңіз. Алдын ала әзірленген саңырауқұлақты қосыңыз, оны өте баяу отта әзірлеу қажет, тұрақты түрде араластырыңыз және көбігін алып тұрыңыз. Саңырауқұлақ ыдыстың түбіне қарай ығысқан сәтте сүзекіге аударыңыз да, салқын сумен жуыңыз және суды ағызыңыз. Содан соң саңырауқұлақты еттартқыштан өткізу қажет және 15 минут бойына қыздырыңыз. Оған күнбағыс майын, қыша ұнтағын, 5% сірке қышқылын, бұрышты қосыңыз. Саңырауқұлақ икрасын ыстық күйінде құрғақ құтыға салыңыз, үстін жылтыр қағазбен жабыңыз да, жіппен ораңыз. Икраны тоңазытқышта сақтау қажет.

Люля-кебаб

Люля-кебаб- бұл дәстүрлі шығыс тағамы, сыртқы түрі сопақша, шампурға ілінген котлет болып табылады. Дәстүр бойынша кебабты қой етінен әзірлейді, оған көп мөлшерде пияз және дәмдеуіштерді қосады, содан соң жалынды шоқтың үстінде қуырады. Бірақ, Сіз тоңазытқыштан табылған кез келген етті пайдалана аласыз және оны духовкада қыздыруға болады.

Люля-кебабты әзірлеу үшін келесідей өнімдер қажет:

Шошқа еті 0,5 кг,

Түйінді пияз 3 дана,

Сарымсақ 2 тіс,

Жұмыртқа 2 дана (қоспауға да болады),

Майонез 1 ас қасық,

талғамыңыз бойынша кинза (күнзе), тұз, бұрыш.

Етті жуыңыз, қабықшасынан тазартыңыз және тілімдеп кесіңіз. Етті еттартқыштан өткізіңіз, тартылған еттің көлемі үлкендеу болуы үшін құралға тесіктері үлкен қондырма-торды кигізіңіз. Пиязды ашыңыз, бөліңіз және еттартқыштан өткізіңіз. Тартылған ет пен пиязды ыдысқа салыңыз. Оған жұмыртқа, майонез, тұз, бұрыш пен кинзаны (ұнтақталған күнзе) қосыңыз. Тартылған етке сарымсақ шырының сығып алғыш құралынан өткізілген сарымсақты салыңыз. Дәмдеуіштердің біркелкі таралуы үшін барлығын мұқият түрде араластырыңыз. Дайын тартылған етті тоңазытқышқа бірнеше сағатқа салып қойыңыз, бұл етке барлық хош иістердің сіңуі үшін қажет. Тартылған еттің бір мөлшерін алыңыз да, шұжықтың формасын беріңіз және қаңылтыр табаға салыңыз. Люля-кебабты 25 минут уақытқа 180° температурасында қыздырылуы үшін духовкаға салыңыз.

Люля кебабқа гарнир ретінде пісірілген күріш, картоп немесе көкөніс салатын ұсынуға болады.

Майшабақ қосылған бутерброд торты

Торт пішіндес бұл үлкен бутерброд лезде әзірленеді, ал сыртқы пішіні өте әдемі және ерекше көрінеді. Күтпеген қонақтар үшін мінсіздей нұсқа болып табылады.

Әзірлеу үшін:

Дөңгелек қара бидай наны 1 бөлше,

Майшабақ 1 кг,

Көк пияз 500 г,

Қара бидай наны 500 г,

Сары май 250 г,

4 жұмыртқа,

3 қызанақ,

Талғамыңыз бойынша қыша және қара бұрыш қажет.

Нанның жоғарғы бөлігі мен қыртыстарын кесіңіз және ұқыптылықпен 3 бөлікке бөліңіз.

Майшабақтан жон ет даярлаңыз және еттартқыштан өткізіңіз. Жон еттің жарты бөлігін тілімдеп кесіп, тағамды безендіру үшін қалдырыңыз. Майшабаққа жұмсарған сары майды, бұрышты қосыңыз және көпіршітіңіз. Ащы дәм беру үшін кішкене мөлшерде қышаны қосыңыз. Пиязды ашыңыз және ұсақ етіп кесіңіз. Нан бөліктеріне майшабақ қоспасын жағыңыз және оларды бірінің үстіне бірін салыңыз. Бұл қоспамен үстіңгі бөлік пен қабырға жақтарын жағыңыз. Оның бүйір жақ бөлігіне ұсақ етіп кесілген пиязды салыңыз, тортты жеке жеке бөліктерге оның бүтіндігін сақтай отырып кесіңіз. Әрбір бөлікті пісірілген жұмыртқаның тілімімен, майшабақпен және тілімдеп кесілген қызанақпен безендіріңіз.

Бұл торт тамаша басытқы ретінде көрініс табады. Қонақтарыңыз риза болады!

Бауырдан әзірленген паштет

Үй жағдайында даярланған бауырдан әзірленген паштет әмбебап дүкендерде сатылатын паштеттерге қарағанда әлдеқайда дәмдірек әрі пайдалырақ, ал оны әзірлеу түкте қиын емес.

Паштетті әзірлеу үшін:

Бауыр 400 г (сиыр, шошқа, қой, тауық, үйрек бауыры),

Сары май 150 г,

Шпик (шошқаның қыртыс майы) 100 г,

Түйінді пияз 100 г,

Сәбіз 50 г,

1 жұмыртқа,

Сүт немесе сорпа 50 г қажет.

Бауырды кішкене бөліктерге кесіңіз, көкөністерді ұсақтап тураңыз. Бауырды, сондай-ақ шпик қосылған көкөністерді қуырыңыз, содан соң 2 мәрте еттартқыштан өткізіңіз. Паштетке сары майды қосыңыз, мұқият түрде араластырыңыз және бөлікке бөлінген жұмыртқа мен хош иісті көк шөппен безендіріңіз.

Бауырдан әзірленген паштетті тосттарға жағуға болады, сондай-ақ оны бәліш пен құймаққа салынды ретінде қолдануға болады.

POLARIS компаниясы сізге астарыңыз дәмді болуын тілейді!