

polaris

since 1995



Гриль-пресс Polaris PGP 3002DP Optimal Temp

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual Instruction / Guarantee



ОТСКАНИРУЙТЕ QR-КОД,
ЧТОБЫ ОТКРЫТЬ
ВИДЕОИНСТРУКЦИЮ



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **POLARIS**.

Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	4
Сфера использования	4
Комплектация	4
Обзор и наименование деталей	5
Панель управления и дисплей	6
Подготовка к работе	7
Порядок работы	8
Таблица автопрограмм	9
Режимы работы	10
Режим гриль-пресс	10
Работа с ручной настройкой параметров приготовления	13
Режим настольная плитка	15
Чистка и уход	16
Снятие рабочих панелей	17
Установка рабочих панелей	17
Транспортировка/хранение/реализация/утилизация	18
Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом	19
Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	19
Поиск и устранение неисправностей	21
Технические характеристики	21
Информация о сертификации	22
Гарантийные обязательства	23

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения гриль-пресса POLARIS, модели **PGP 3002DP OPTIMAL TEMP** (далее по тексту – гриль, прибор).

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

1. Прибор предназначен для бытового и аналогичного использования при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данным Руководством:
 - в местах постоянного проживания;
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в гостиницах и других местах, предназначенных для проживания;
 - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
2. Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
3. Прибор не предназначен для использования вне помещений.
4. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Гриль-пресс
Polaris PGP
3002DP Optimal
Temp



Съемные
рабочие панели
(верхняя и
нижняя)



Поддон для
жира



Руководство по
эксплуатации /
Гарантийный
талон

ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

Гриль-пресс предназначен для приготовления различных видов продуктов путем их обжаривания на нагреваемой панели либо между двумя нагреваемыми панелями.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»).
- Удалите с прибора упаковочный материал и рекламные наклейки.
- Убедитесь в отсутствии повреждений корпуса и сетевого шнура.
- Ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации данного прибора.
- Перед первым использованием прибора проведите его очистку, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».
- Перед началом использования убедитесь, что рабочие панели установлены правильно и хорошо зафиксированы.



Внимание!

Если вы устанавливали рабочие панели в соответствии с инструкциями в разделе «Установка рабочих панелей», но они не зафиксировались, не используйте прибор. Незафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.

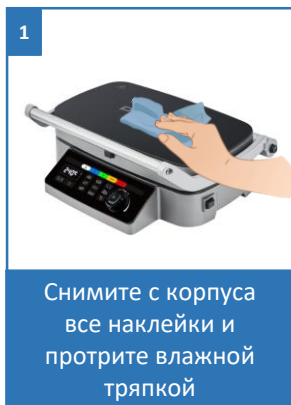


Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.

- Первый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов. Установите максимальную температуру и таймер на 10 – 15 минут.
- По прошествии заданного времени отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- Проведите его очистку, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».



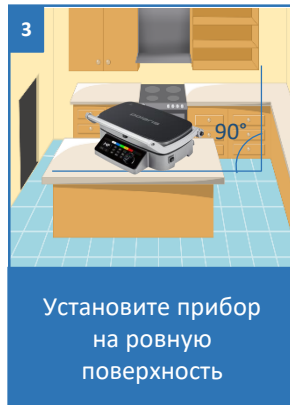
Внимание: При первоначальном использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом возможно появление небольшого количества дыма и запах. Это является нормальным явлением и не свидетельствует о неисправности прибора.



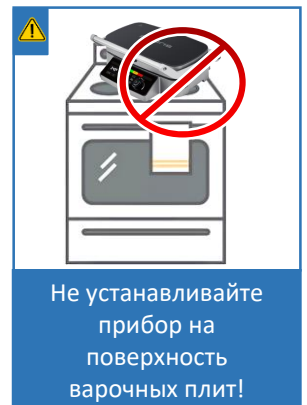
1
Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



2
Протрите внутренние части



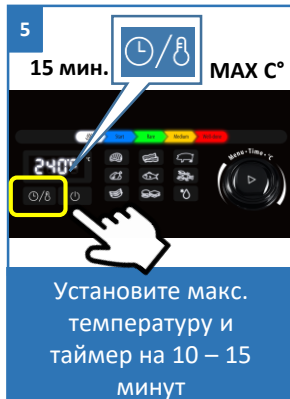
3
Установите прибор на ровную поверхность



Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!



4
В первый раз включите прибор в сеть без продуктов



5
Установите макс. температуру и таймер на 10 – 15 минут



6
Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания

ПОРЯДОК РАБОТЫ



Внимание: Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки. Это может привести к нарушению настроек узла автоматического определения толщины продукта.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.

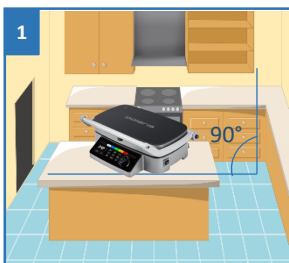


Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.

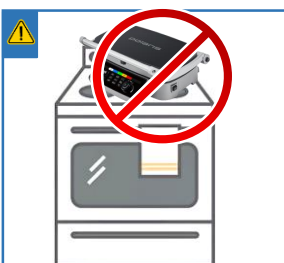
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. Рис. 2).
- Подготовьте продукт для жарки. Расположите посуду с продуктом недалеко от прибора.
- Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла.
- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Коснитесь сенсора включения прибора, на дисплее загорится индикация «- - - -» с однократным звуковым сигналом.



Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки!



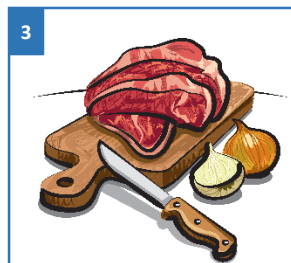
Установите прибор на ровную поверхность



Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!



Установите поддон для жира (задвиньте до упора)



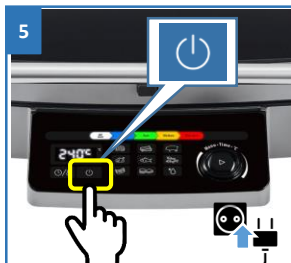
Подготовьте продукт для жарки



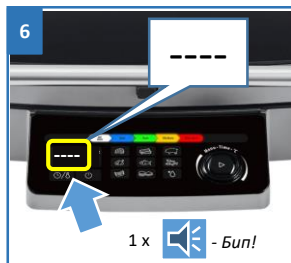
Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла



Для удобства, нажмите на кнопку-фиксатор, для раскрытия на 180°












Включите в сеть, коснитесь сенсора включения прибора



На дисплее загорится индикация «- - - -» с однократным звуковым сигналом.

ТАБЛИЦА АВТОПРОГРАММ

Пиктограмма	Продукт	Ингредиент	Степень приготовления (возможный выбор)	Толщина продукта
	Стейк говядина	Мясо говядина бескостное, нарезка поперек волокон	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	Стейк свинина	Мясо свинина бескостное, нарезка поперек волокон	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	Стейк рыба	Лосось или аналогичная, нарезка поперек тушки	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	Морепродукты	Креветка крупная целиком	Well-done	10, 20 мм
	Бургер	Котлеты рубленые для бургеров говядина	Well-done	10-60 мм оптимальная 15 мм
	Сосиски	Сосиски, колбаски, шпикачки, купаты и т.п	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Птица	Куриная или аналогичная голень, крылья, грудка, цыпленок табака до 1 Кг	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Бекон	Бекон нарезка	Well-done	5-20 мм
	Оттайка	Замороженные продукты из вышеперечисленных, готовые по размеру	Well-done	

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Прибор можно использовать в 2 режимах: гриль-пресс, настольная плитка.

Режим гриль-пресс


В данном режиме прибор используется с закрытой крышкой.

При этом возможно использование прибора в автоматическом и ручном режимах.

Приготовление с использованием автоматических программ



Внимание: при открытой крышке прибора выбор автоматических программ невозможен

1. При закрытой крышке прибора выберите автоматическую программу в соответствии с типом приготавливаемого продукта, поворачивая ручку выбора программ в любую сторону.
2. На табло программ будут поочередно высвечиваться пиктограммы автоматических программ. Запустите программу однократным нажатием кнопки.
 - ❖ Если подготовленный к жарке продукт заморожен, произведите его оттайку перед основной программой приготовления. Для этого выберите программу оттайки «*». После оттайки извлеките продукт.
 - ❖ После прогрева и подачи прерывистого звукового сигнала откройте крышку, уложите продукт. Аккуратно закройте крышку, не нажимая на нее. Нагревательные пластины должны быть параллельно друг другу. Дождитесь окончания программы. Не открывая крышку, оставьте продукт между пластинами на 15-20 минут до полной оттайки. Затем извлеките продукт, очистите пластины и лоток согласно разделу «Чистка и уход» и подготовьте прибор к дальнейшему приготовлению (см. начало раздела 5 Порядок работы).



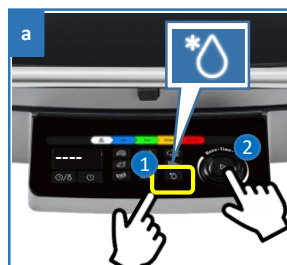
Автоматические программы доступны только с закрытой крышкой




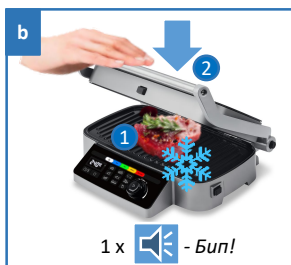
Поворачивайте ручку выбора программ в любую сторону



На табло программ будут поочередно высвечиваться пиктограммы



Если продукт заморожен – выберите программу оттайки, нажмите 



После прогрева и 1 сигнала – поместите замороженный продукт внутрь






Оставьте продукт между пластинами на 15-20 мин. до полной оттайки



Снимите пластины, промойте, протрите насухо, установите на место




Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла

4. Если продукт не был заморожен, то, после выбора программы (шаг. 2) - **не открывая крышки и не укладывая продукт**, нажмите однократно кнопку запуска программы 
5. Прибор включится для предварительного разогрева, на дисплее отобразится бегущая змейка, а на индикаторе этапов приготовления начнет мигать символ разогрева 
 - ❖ Если была выбрана программа с возможностью установки степени приготовления (Стейк говядина, Стейк свинина, Стейк рыба, см. таблицу автопрограмм), одновременно с символом разогрева начнут мигать индикаторы «Rare», «Medium», «Well-done», напоминая о возможности выбора степени прожарки в данной программе.
 - ❖ Затем выберите желаемую степень прожарки продукта Rare/Medium/Well-done (если это доступно в выбранной программе, см. таблицу автопрограмм), вращая ручку выбора программ в нужную сторону. Зафиксируйте выбор однократным нажатием кнопки  .
 - ❖ Если выбор степени прожарки до окончания прогрева не произведен, автоматически выбирается степень приготовления Well-done.



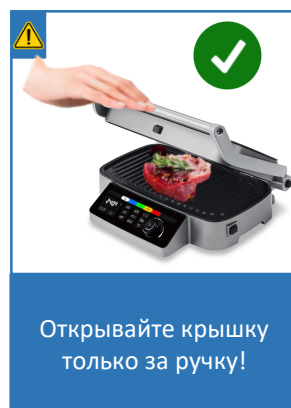
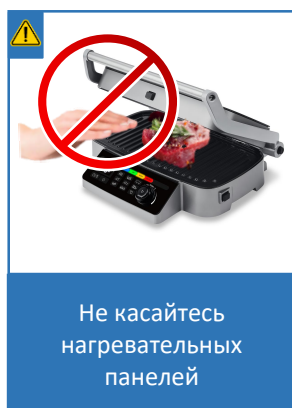
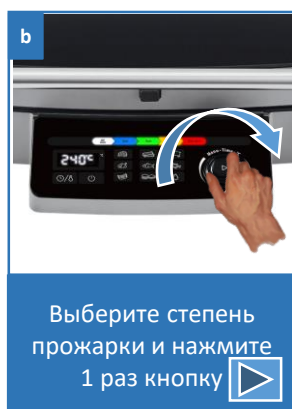
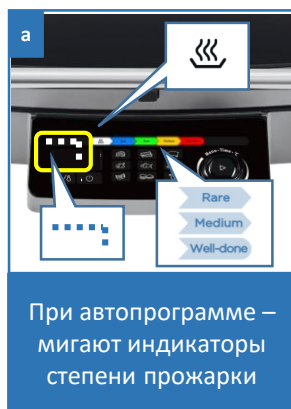
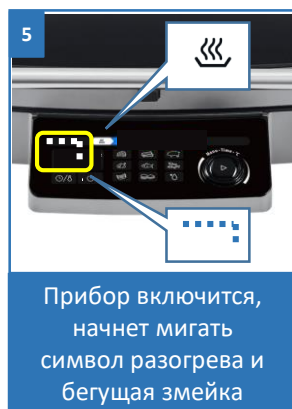
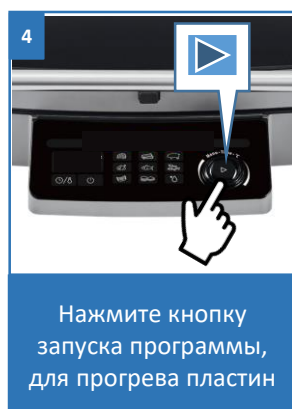
Внимание: Не открывайте прибор во время разогрева, в закрытом положении рабочие панели нагреваются равномернее и быстрее.

6. Дождитесь разогрева рабочей поверхности (ориентируйтесь на постоянное свечение символа «  » и прерывистый звуковой сигнал). После сигнала откройте крышку, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель.



Соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не касайтесь нагревательных панелей. Открывайте крышку только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.


Крышку следует открывать полностью до упора, иначе при закрытии автоопределение может не сработать.

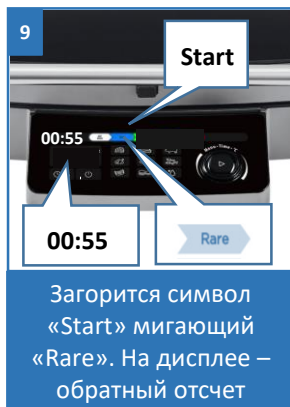
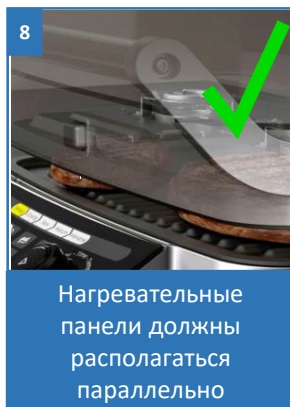




Внимание! Не используйте ножи и вилки, а также другие металлические столовые приборы для укладки/извлечения/переворачивания продукта, не разрезайте продукт в гриле.







Осторожно! Механическое повреждение покрытия нагревательных пластин не является гарантийным случаем.


7. Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Нагревательные панели должны располагаться параллельно друг другу. При нажиме на крышку возможно неправильное определение времени приготовления.
8. На индикаторе этапов приготовления загорится символ «START» и мигающий символ «RARE». На дисплее отобразится обратный отсчет времени.
9. По мере готовности продукта, символы «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» будут загораться последовательно в указанном на шкале порядке, сменяя мигающее состояние на постоянное свечение. Постоянное свечение означает готовность продукта до указанной степени:
 - RARE – сырая прожарка,
 - MEDIUM – средняя прожарка,
 - WELL DONE – полная прожарка.
- Если программа имеет функцию выбора степени прожарки (см. таблицу автопрограмм) – приготовление закончится на выбранной степени.
- Если функции выбора нет – приготовление продолжается до степени WELL DONE.
10. Дождитесь окончания приготовления. Откройте крышку и извлеките продукт. Соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не касайтесь нагревательных панелей. Открывайте крышку только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.
11. При необходимости снять продукт раньше окончания программы возможно отключив гриль двойным касанием сенсора .




РАБОТА С РУЧНОЙ НАСТРОЙКОЙ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При необходимости, возможна ручная настройка времени приготовления и температуры нагревательных панелей. Авторежим при этом не используется.

1. Для ручной настройки, после включения гриля сенсором Вкл/Выкл «  » коснитесь сенсора «  ». На дисплее отобразится время 60:00 (60 минут), заданное по умолчанию. Повторное касание сенсора «  » вызывает отображение значения заданной по умолчанию температуры 240 °С.
2. Для изменения выбранного параметра вращайте ручку выбора против часовой стрелки для уменьшения значения и по часовой стрелке – для увеличения значения.
 - Индикация времени/температуры на дисплее в процессе установки мигает.
 - Диапазон изменения времени приготовления составляет от 1 до 80 минут с шагом в 1 минуту, изменение температуры возможно от 190 до 240 градусов с шагом в 10 градусов.
3. После выбора параметров нажмите однократно кнопку запуска программ «  ».
4. Прибор включится для предварительного разогрева, на дисплее отобразится бегущая змейка, а на индикаторе этапов приготовления начнет мигать символ разогрева «  ». Дождитесь разогрева рабочей поверхности (ориентируйтесь на постоянное свечение символа «  » и прерывистый звуковой сигнал).
5. На дисплее отобразится обратный отсчет времени. Положение крышки значения не имеет, в процессе приготовления можно изменять время и температуру. Шкала степеней прожарки не используется.
6. После сигнала откройте крышку, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель.

 **Будьте осторожны!** Во время работы прибор сильно нагревается, во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей, держитесь только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.

7. После окончания приготовления откройте крышку и извлеките продукты. При недостаточной степени прожарки продолжите приготовление до достижения продуктом полной готовности.

 **Внимание!** После использования отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.





После выбора параметров нажмите однократно кнопку запуска программ



Прибор включится, начнет мигать символ разогрева и бегущая змейка



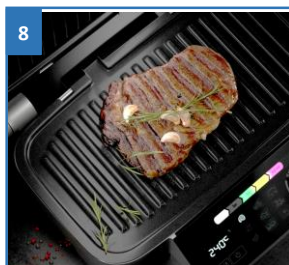
Дождитесь разогрева (1 звуковой сигнал, символ горит)



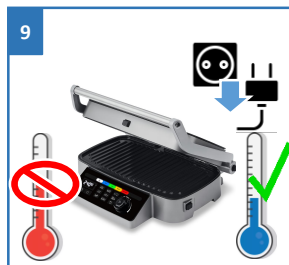
Откройте крышку – поместите продукт внутрь, закройте крышку



Не касайтесь нагревательных панелей



Дождитесь готовности, откройте крышку, извлеките продукт



Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания

Режим настольная плитка

В данном режиме прибор используется в раскрытом на 180° положении.

- Для раскрытия прибора установите его на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.
- Поверхность должна иметь достаточную площадь для размещения раскрытого на 180° прибора.



Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.

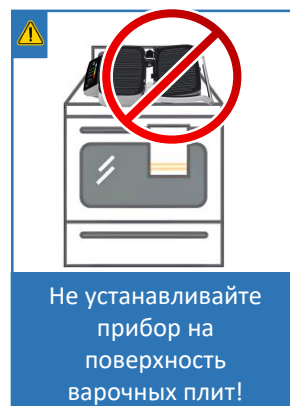
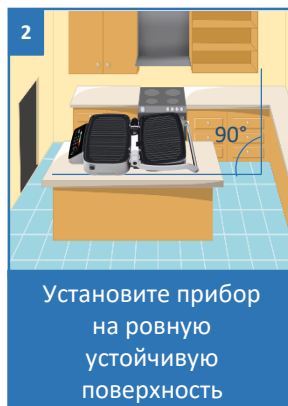
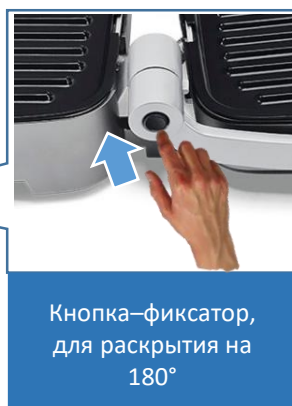
- Нажмите и удерживайте кнопку на правом шарнире крышки. Другой рукой раскройте крышку на 180°, держа ее за ручку. При этом имеющиеся на торце крышки упоры должны опираться на выступы шарниров.



Внимание: Не переносите прибор за ручку крышки.

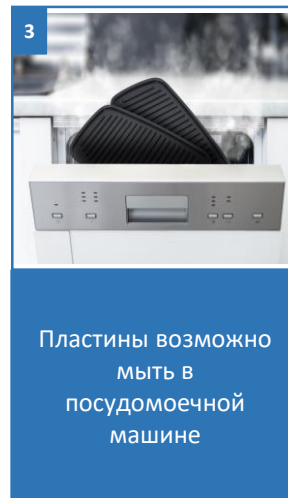
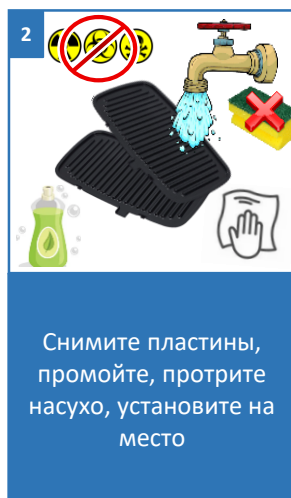
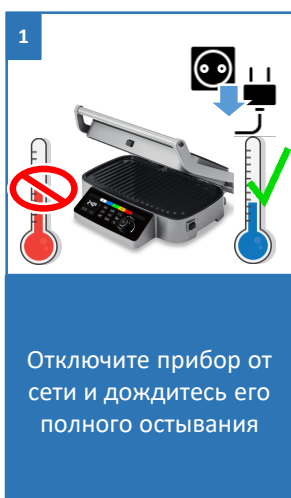
Использование прибора в данном режиме аналогично использованию в режиме «Гриль-пресс» с ручными настройками. Авторежим при этом не используется.

- Продукт при приготовлении следует периодически переворачивать, так как нагрев производится только с одной стороны.
- Не используйте ножи и вилки, а также другие металлические столовые приборы для укладки/извлечения/переворачивания продукта, не разрезайте продукт в гриле.
- Механическое повреждение покрытия нагревательных пластин не является гарантийным случаем.



ЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
- Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
- Очищайте прибор каждый раз после использования.
- Снимите рабочие панели (см. раздел «Снятие рабочих панелей») и промойте в теплой мыльной воде. Также рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине. При этом ознакомьтесь с руководством к Вашей посудомоечной машине и моющим средствам (панели изготовлены из алюминиевого сплава с покрытием).
- Для удаления пригоревших остатков пищи используйте щетку с мягким ворсом (в комплект поставки не входит).
- Снимите поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Тщательно высушите рабочие панели перед установкой на прибор.
- Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
- Соберите прибор.



СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Откройте крышку.
- Для снятия нижней рабочей панели нажмите на кнопку фиксации нижней панели (рис. 1).
- Для снятия верхней рабочей панели нажмите на кнопку фиксации верхней панели, приподнимите и потяните на себя рабочую панель.
- Снимите нижнюю рабочую панель, приподняв ее переднюю часть вверх, как указано на рисунке 3.



Нажмите на кнопку фиксации нижней панели



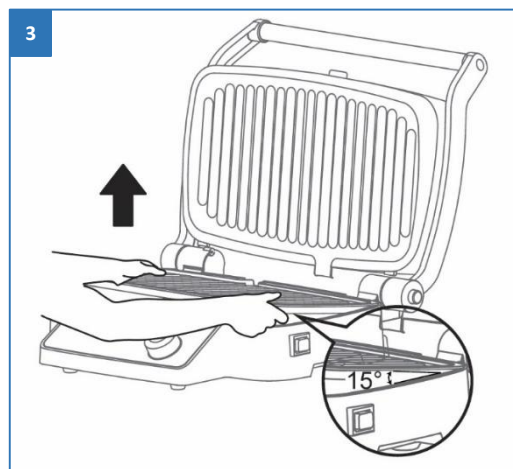
Кнопка фиксации нижней панели



Для снятия нижней панели – нажмите кнопку сверху



Кнопка фиксации верхней панели



Снимите нижнюю рабочую панель, приподняв ее переднюю часть вверх

УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Для установки нижней рабочей панели вставьте её пазами в крючки.
- Затем нажмите кнопку фиксатора нижней панели и прижмите панель к корпусу, удерживая кнопку в нажатом положении. При правильной установке кнопка вернётся в исходное положение, а панель зафиксируется в посадочном месте.
- Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки, расположенные на крышке. Фиксаторы защелкнутся.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления.»



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.



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 электроприборами.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЬ-ПРЕССОМ

- Прибор предназначен для использования в быту в соответствии с настоящим руководством.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время работы прибор сильно нагревается. Во избежание получения ожогов не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Открывая и закрывая прибор, держитесь только за ручку, пользуйтесь прихватками.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими панелями. Не подносите руки близко к краям прибора.
- Не используйте прибор для приготовления замороженных продуктов, перед приготовлением продукты следует разморозить.
- Не используйте прибор без поддона для жира.
- Не включайте прибор без установленных рабочих панелей. Следите, чтобы рабочие панели были правильно установлены и хорошо закреплены. Неисправности, вызванные неправильной или небрежной установкой панелей, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.
- Во избежание повреждения рабочих панелей не используйте металлические кухонные принадлежности, не разрезайте продукты прямо на рабочих панелях. Используйте кухонные принадлежности для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий прибор, дождитесь его полного остывания.
- Не поднимайте и не переносите прибор за ручку. Неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не используйте прибор для сушки и обогрева.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- По окончании приготовления всегда отключайте прибор от сети.

Внимание!



Извлекайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти возгорание

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.

- 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 во время работы. 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, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость). 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.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Не используйте удлинители.
- Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30мА, в цепь электропитания кухонной техники. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- **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 установкой или снятием принадлежностей, а также - чисткой, дождитесь полного остывания.
- 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.
- 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.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
E1	Разомкнутая цепь нижнего датчика	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
E2	Короткое замыкание нижнего датчика	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
E3	Разомкнутая цепь верхнего датчика	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских
E4	Короткое замыкание верхнего датчика	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских



Внимание!

Если с помощью описанных выше шагов Вы не смогли устранить проблему своими силами, то рекомендуем обратиться в ближайший Авторизованный сервисный центра POLARIS в Вашем регионе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3002DP OPTIMAL TEMP - гриль-пресс электрический бытовой торговой марки POLARIS

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 1750-2100 Вт

Класс защиты - I

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза. Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



Срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 2 года со дня покупки
Дата изготовления указана на изделии.
Изготовлено в Китае.

Изготовитель:

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД
Блок 1801, 18/Ф, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

Импортер и Уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза:

ООО "Континент", Россия, 115419, г.Москва, улица Орджоникидзе , д. 11,
строение 3, этаж 4 помещение I комната 13.
Телефон единой справочной службы: 8 800-700- 95-21
Authorized representative of the manufacturer in EU:
JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

На заводе: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED

No.19, Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Произведено в Китае

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Гриль-пресс

Модель: PGP 3002DP OPTIMAL TEMP

Настоящая гарантия действует в течение 24 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законами Государств – членов Таможенного Союза «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
 - Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами*;
 - Повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Внимание!! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущерб имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS.

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polar.ru.

Для подтверждения даты приобретения изделия при гарантийном ремонте или предъявления иных предусмотренных законом требований просим Вас сохранять документы о покупке.

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



Шановний покупцю!

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

Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що, придбавши новий виріб нашої фірми, Ви будете задоволені.

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

Зберігайте інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, а також, якщо це можливо, з картонною коробкою і пакувальним матеріалом.

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

ЗМІСТ

Загальна інформація	27
Сфера застосування	27
Комплектація	27
Огляд та найменування деталей	28
Панель керування та дисплей	29
Підготовка до роботи	30
Порядок роботи	31
Таблиця автоматичних програм	32
Режими роботи	33
Режим гриль-прес	33
Робота з ручним налаштуванням параметрів приготування	36
Режим настільна плитка	38
Чищення та догляд	39
Знімання робочих панелей	40
Встановлення робочих панелей	40
Транспортування/зберігання/реалізація/утилізація	41
Запобіжні заходи під час роботи з електричним гриль-пресом	42
Загальні вказівки з безпеки під час роботи з електроприладами	42
Пошук та усунення несправностей	44
Технічні характеристики	44
Інформація про сертифікацію	45
Гарантійні зобов'язання	46

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами експлуатації та зберігання гриль-преса POLARIS, моделі **PGP 3002DP OPTIMAL TEMP** (далі за текстом – гриль, прилад).

СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1. Прилад призначений для побутового та аналогічного застосування за температури та вологості житлового приміщення у відповідності з цією Інструкцією:
 - у місцях постійного проживання;
 - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
 - у готелях та інших місцях, призначених для проживання;
 - у місцях, призначених для ночівлі та сніданку.
2. Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
3. Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.
4. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли у результаті неправильного або не передбаченого цією інструкцією використання.

КОМПЛЕКТАЦІЯ



Гриль-прес
Polaris PGP
3002DP Optimal
Temp



Знімні робочі
панелі (верхня
та нижня)



Піддон для жиру



Інструкція з
експлуатації /
Гарантійний
талон

ОГЛЯД ТА НАЙМЕНУВАННЯ ДЕТАЛЕЙ

Гриль-прес призначений для приготування різних видів продуктів шляхом їх обсмажування на панелі, що нагрівається, або між двома нагрітими панелями.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ



ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»)
- Видаліть з приладу пакувальний матеріал та рекламні наклейки.
- Переконайтеся у відсутності пошкоджень корпусу та мережевого кабеля.
- Ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації приладу.
- Перед першим використанням приладу почистіть його, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».
- Перед початком використання переконайтеся, що панелі встановлені правильно та добре зафіксовані.



Увага!

Якщо ви встановлювали робочі панелі відповідно до інструкцій розділу «Встановлення робочих панелей», але вони не зафіксувались, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

- Поставте прилад на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.



Увага: Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.

- Вперше увімкніть прилад у добре провітрюваному приміщенні, без продуктів. Встановіть максимальну температуру і таймер на 10-15 хвилин.
- По завершенню заданого часу вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Почистіть прилад, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».



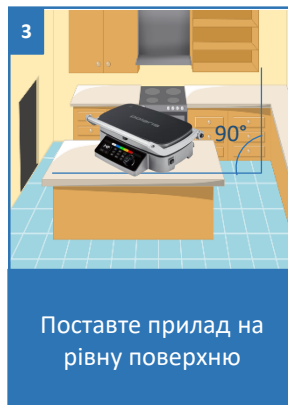
Увага: Під час першого використання приладу нагрівальні елементи обгоряють, при цьому може з'явитися невелика кількість диму. Це нормальне явище, і воно не свідчить про несправність приладу.



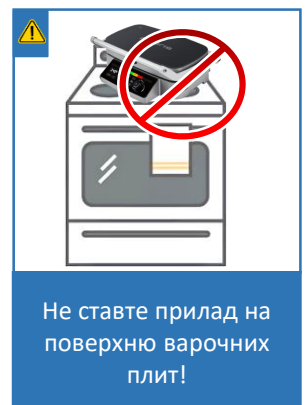
Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



Протріть внутрішні частини



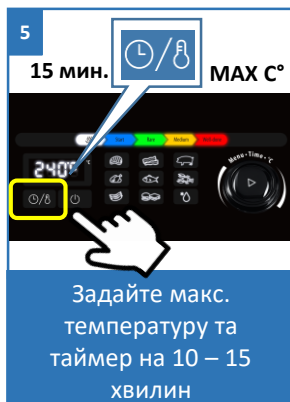
Поставте прилад на рівну поверхню



Не ставте прилад на поверхню варочних плит!



Вперше увімкніть прилад в мережу без продуктів



15 мин. MAX C°

Задайте макс. температуру та таймер на 10 – 15 хвилин



Вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся повного охолодження

ПОРЯДОК РОБОТИ



Увага: Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки. Це може призвести до порушення налаштувань вузла автоматичного визначення товщини продукту.

- Поставте прилад на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.



Увага: Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.

- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. Мал. 2).
- Підготуйте продукт для смаження. Поставте посуд з продуктом недалеко від приладу.
- Змастіть робочі панелі тонким шаром рослинної олії.
- Підключіть прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі.
- Торкніться сенсора увімкнення приладу, на дисплеї спалахне індикація «- - - -» з одноразовим звуковим сигналом.



Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки!



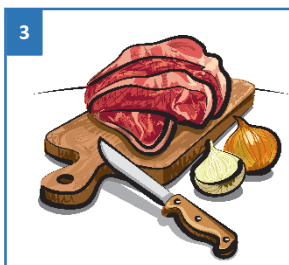
Поставте прилад на рівну поверхню



Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит!



Встановіть піддон для жиру (посуньте до упору)



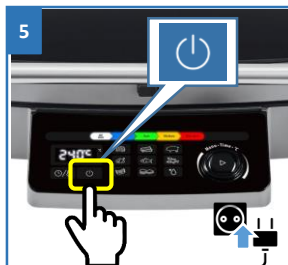
Підготуйте продукт для смаження



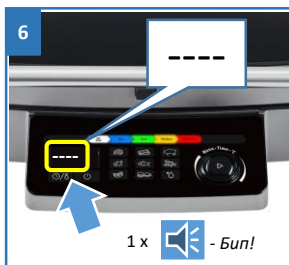
Змастіть робочі панелі тонким шаром рослинної олії



Для зручності натисніть на кнопку-фіксатор для розкриття на 180°












Увімкніть у мережу, торкніться сенсора включення прибора



На дисплеї спалахне індикація «- - - -» з однократним звуковим сигналом.

1 x - Бип!

ТАБЛИЦЯ АВТОПРОГРАМ

Піктограма	Продукт	Інгредієнт	Ступінь приготування (можливий вибір)	Товщина продукту
	Стейк яловичина	М'ясо яловичина без кісток, нарізка поперек волокон	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальна 25 мм
	Стейк свинина	М'ясо свинина без кісток, нарізка поперек волокон	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальна 25 мм
	Стейк риба	Лосось або аналогічна, нарізка поперек тушки	Rare Medium Well-done	10-60 мм оптимальна 25 мм
	Морепродукти	Креветка велика ціла	Well-done	10, 20 мм
	Бургер	Котлети січені для бургерів яловичина	Well-done	10-60 мм оптимальна 15 мм
	Сосиски	Сосиски, ковбаски, шпикачки, купати тощо	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Птиця	Куряча або аналогічна гомілка, крильця, грудка, курча табака до 1 Кг	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Бекон	Бекон нарізка	Well-done	5-20 мм
	Розморожування	Заморожені продукти з вищенаведених, готові за розміром	Well-done	

РЕЖИМИ РОБОТИ

Прилад можна використовувати у 2 режимах: гриль-прес, настільна плітка.

Режим гриль-прес

У цьому режимі прилад використовується з закритою кришкою.

При цьому можливе використання приладу в автоматичному та ручному режимах.

Приготування з використанням автоматичних програм

1. При зачиненій кришці приладу оберіть автоматичну програму відповідно до типу продукту, що готується, повертаючи ручку вибору програм в будь-який бік.
2. На табло програм будуть по чергово висвічуватись піктограми автоматичних програм.



Увага: при відкритій кришці приладу вибір автоматичних програм неможливий.

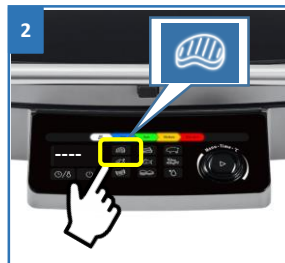
- ❖ Якщо підготований для смаження продукт заморожений, розморозьте його перед основною програмою приготування. Для цього оберіть програму розмерза*. Після відтавання вийміть продукт.
- ❖ Після прогрівання та подачі переривчастого звукового сигналу відкрийте кришку, покладіть продукт. Акуратно закрийте кришку, не натискаючи на неї. Нагрівальні пластини мають бути розміщені паралельно одна до одної. Дочекайтеся завершення програми. Не відкриваючи кришку, залиште продукт між пластинами на 15-20 хвилин до повного розмерзання. Потім витягніть продукт, очистіть пластини і лоток відповідно до розділу «Чищення та догляд» та підготуйте прилад до подальшого приготування (див. початок розділу «Порядок роботи»).



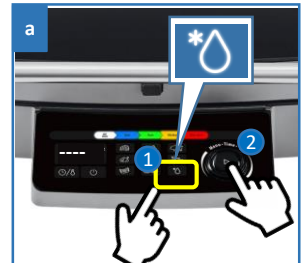
Автоматичні програми доступні лише із закритою кришкою



Повертайте ручку вибору програм в будь-який бік



На табло програм будуть по чергово висвічуватись піктограми



Якщо продукт заморожений – оберіть програму розморожування, натисніть



Після прогрівання та 1 сигналу покладіть заморожений продукт всередину






Залиште продукт між пластинами на 15-20 хвилин до повного розмерзання



Зніміть пластини, промийте, протріть насухо, поставте на місце




Змастіть робочі панелі тонким шаром рослинної олії

4. Якщо продукт був заморожений, то після вибору програми (крок 2) – **не відкриваючи кришки та не кладучи продукт** – натисніть один раз кнопку запуску програми 
5. Прилад увімкнеться для попереднього розігрівання, на дисплеї відобразиться змійка, а на індикаторі етапів приготування почне блимати символ розігрівання 
 - ❖ Якщо була обрана програма з можливістю налаштування ступеню приготування (Стейк яловичина, Стейк свинина, Стейк риба, див. таблицю автопрограм), одночасно з символом розігрівання почнуть блимати індикатори «Rare», «Medium», «Well-done», нагадуючи про можливість вибору ступеню просмажування у цій програмі.
 - ❖ Потім оберіть бажаний ступінь просмажування продукту Rare/Medium/Well-done (якщо це доступно в обраній програмі, див. таблицю автопрограм), обертаючи ручку вибору програм у потрібний бік. Зафіксуйте вибір однократним натисненням кнопки 
 - ❖ Якщо вибір ступеню просмажування до закінчення прогрівання не був обраний, обирається ступінь приготування Well-done.



Увага: не відкривайте прилад під час розігрівання, у закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.

6. Дочекайтеся розігріву робочої поверхні (орієнтуйтеся на постійне світіння символу «  » та переривчастий звуковий сигнал). Після сигналу відкрийте кришку, розкладіть приготовані шматки продукту на нижню нагрівальну панель.



Будьте обережні, щоб уникнути опіків, не торкайтеся нагрівальних панелей. Відкривайте кришку лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.


Кришку слід відкривати повністю до упору, інакше при зачиненні автовизначення може не спрацювати.



Натисніть кнопку запуску програми для прогрівання пластин

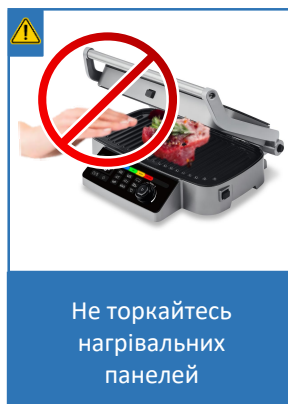
Прилад увімкнеться, почне блимати символ розігрівання та змійка

В автопрограмі блимають індикатори ступеню просмажування

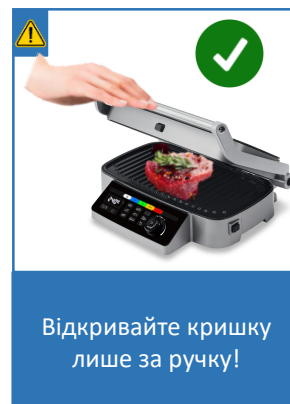
Оберіть ступінь просмажування та натисніть 1 раз кнопку 



Після прогрівання та 1 сигналу покладіть продукт всередину, закрийте кришку



Не торкайтесь нагрівальних панелей




Відкривайте кришку лише за ручку!



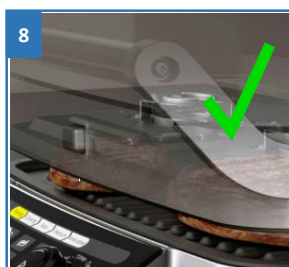
Увага! Не використовуйте ножі та виделки, а також інші металеві столові прибори для викладання / виймання / перевертання продукту, не розрізайте продукт у грилі.

Обережно! Механічне пошкодження покриття нагрівальних пластин не є гарантійним випадком.

7. Акуратно закрийте кришку без натискання згори. Нагрівальні панелі мають розміщуватися паралельно одна до одної. При натисненні на кришку можливе неправильне визначення часу приготування.
8. На індикаторі етапів приготування спалахне символ «START» та символ «RARE», що блимає. На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
9. По мірі готовності продукту символи «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» будуть спалахувати послідовно у вказаному на шкалі порядку, змінюючи блимання на постійне світіння. Постійне світіння означає готовність продукту до вказаного ступеню:
 - RARE – сире просмажування
 - MEDIUM – середнє просмажування
 - WELL DONE – повне просмажування.
- Якщо програма має функцію вибору ступеню просмажування (див. таблицю автопрограм) – приготування закінчиться на обраному ступені.
- Якщо функції вибору немає – приготування продовжується до ступеню WELL DONE.
10. Дочекайтеся закінчення приготування. Відкрийте кришку та дістаньте продукт. Будьте обережні, щоб уникнути опіків, не торкайтеся нагрівальних панелей. Відкривайте кришку лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.
11. Якщо необхідно зняти продукт раніше завершення програми, відключіть гриль подвійним торканням сенсора 



Акуратно закрийте кришку без натискання згори



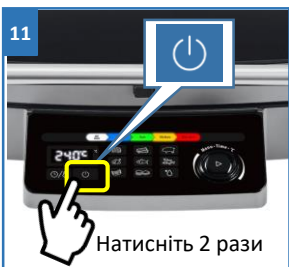
Нагрівальні панелі мають розміщуватися паралельно




Спалахне символ «START» та «RARE», що блимає. На дисплеї – зворотний відлік часу



Дочекайтеся готовності, відкрийте кришку та дістаньте продукт









Достроково закінчити програму можна 2 натисненням Увімк./Вимк. 




Не використовуйте ножі, не розрізайте на грилі. Можна пошкодити покриття


РОБОТА З РУЧНИМ НАЛАШТУВАННЯМ ПАРАМЕТРІВ ПРИГОТУВАННЯ

За необхідності можливе налаштування часу приготування та температури нагрівальних панелей вручну. Авторежим при цьому не використовується.

1. Для ручного налаштування після увімкнення гриля сенсором Увімк./Вимк. «» торкніться сенсора «». На дисплеї відобразиться час 60:00 (60 хвилин), заданий за замовчуванням. Повторне торкання сенсора «» викликає відображення заданої за замовчуванням температури 240 °С.
2. Для зміни обраного параметра обертайте ручку вибору програм проти годинникової стрілки для зменшення значення та за годинниковою стрілкою – для збільшення значення.
 - Індикація часу/температури на дисплеї у процесі налаштування блимає.
 - Діапазон змін часу приготування складає від 1 до 80 хвилин з кроком в 1 хвилину,
 - зміна температури можлива від 190 до 240 градусів з кроком в 10 градусів.
3. Після вибору параметрів натисніть однократно кнопку запуску програм 
4. Прилад увімкнеться для попереднього розігрівання, на дисплеї відобразиться змійка, а на індикаторі етапів приготування почне блимати символ розігрівання . Дочекайтеся розігрівання робочої поверхні (орієнтуйтеся на постійне світіння символу «» та переривчастий звуковий сигнал
5. На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу. Положення кришки значення не має, у процесі приготування можна змінювати час та температуру. Шкала ступенів просмажування не використовується.
6. Після сигналу відкрийте кришку, розкладіть підготовані шматки продукту на нижню нагрівальну панель.


 **Будьте обережні!** Під час роботи прилад сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, тримайтеся лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.

7. Після закінчення приготування відкрийте кришку та витягніть продукти. При недостатньому ступені просмажування продовжуйте приготування до досягнення продуктом повної готовності.

 **Увага!** Після використання відключіть прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути.





Після вибору параметрів натисніть однократно кнопку запуску програм 



Прилад увімкнеться, почне блимати символ розігріву та змійка



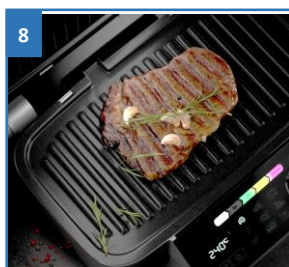
Дочекайтесь розігріву (1 звуковий сигнал символ світиться)



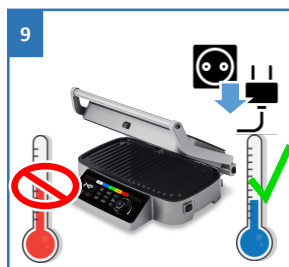
Відкрийте кришку – покладіть продукт всередину, закрийте кришку



Не торкайтеся нагрівальних панелей



Дочекайтесь готовності, відкрийте кришку, витягніть продукт



Вимкніть прилад з мережі та дочекайтесь повного охолодження

Режим настільна плитка

У цьому режимі прилад використовується у розкритому на 180° положенні.

- Для розкриття приладу встановіть його на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.
- Поверхня повинна мати достатню площу для розміщення розкритого на 180° приладу.



Увага: Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.

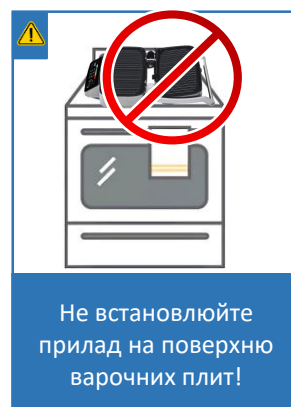
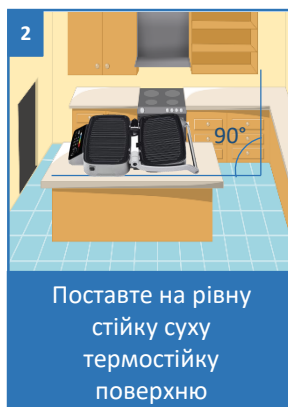
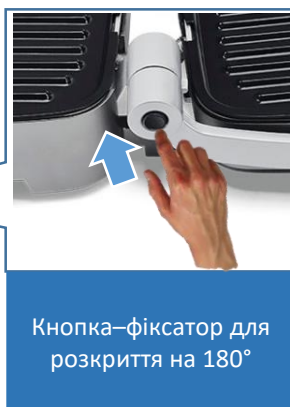
- Натисніть та утримуйте кнопку на правому шарнірі кришки. Другою рукою розкрийте кришку на 180°, тримаючи її за ручку. При цьому упори на торці кришки повинні опиратися на виступи шарнірів.



Увага: Не переносьте прилад за ручку кришки.

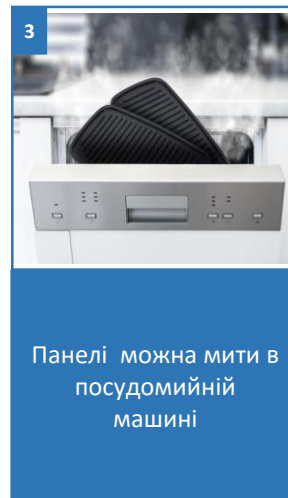
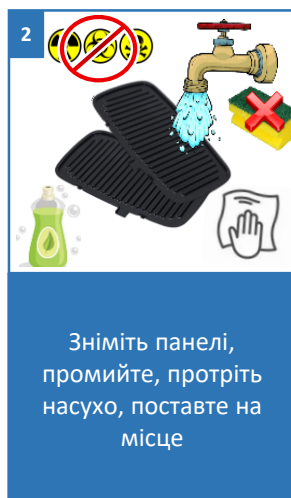
Використання приладу у цьому режимі аналогічне використанню у режимі «Гриль-прес» з ручним налаштуванням. Авторежим при цьому не використовується.

- Продукт під час приготування слід періодично перевертати, оскільки нагрівання здійснюється лише з одного боку.
- Не використовуйте ножі та виделки, а також інші металеві столові прибори для викладання / виймання / перевертання продукту, не розрізайте продукт у грилі.
- Механічне пошкодження покриття нагрівальних пластин не є гарантійним випадком.



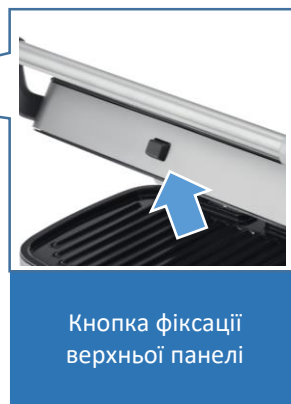
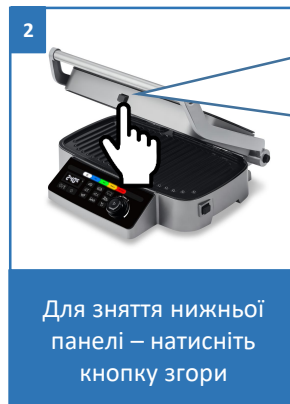
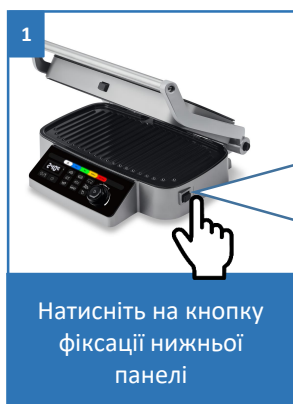
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що прилад відключений від електромережі.
- Приступайте до чищення приладу лише після того, як він повністю охолонув.
- Очищуйте прилад щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (див. Розділ «Знімання робочих панелей») та промийте у теплій мильній воді. Також робочі панелі можна мити у посудомийній машині. При цьому керуйтеся інструкцією до вашої посудомийної машини та миючих засобів (панелі виготовлено з алюмінієвого сплаву з покриттям).
- Для видалення решток їжі, які пригоріли, використовуйте щітку з м'яким ворсом (у комплект поставки не входить).
- Зніміть піддон для жиру, злийте жир, промийте піддон теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні миючі засоби.
- Ретельно висушіть робочі панелі перед встановленням на прилад.
- Корпус приладу протріть сухою або злегка вологою тканиною.
- Складіть прилад.



ЗНІМАННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Відкрийте кришку.
- Щоб зняти нижню робочу панель, натисніть на кнопку фіксації нижньої панелі (мал. 1).
- Щоб зняти верхню робочу панель, натисніть на кнопку фіксації верхньої панелі, підніміть та потягніть на себе робочу панель.
- Зніміть нижню робочу панель, піднявши її передню частину догори, як вказано на мал. 3.



ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Для встановлення нижньої робочої панелі вставте її пазами у гачки.
- Потім натисніть кнопку фіксатора нижньої панелі та притисніть панель до корпусу, утримуючи кнопку у натиснутому положенні. При правильному встановленні кнопка повернеться у вихідне положення, а панель зафіксується у посадочному місці.
- Верхню робочу панель встановіть пазами на гачки, розміщені на кришці. Фіксатори закриються.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати прилад на тривале зберігання, почистіть його.
- Змотайте кабель живлення.
- Електроприлади зберігаються у сухому та чистому приміщенні за температури повітря не нижче плюс 5°C та не вище плюс 40°C з відносною вологістю не вище 70% та за відсутності в навколишньому середовищі кислотних та інших парів, що негативно впливають на матеріали електроприладів.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

ТРАНСПОРТУВАННЯ

Електроприлади транспортують усіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду. Для перевезення приладів використовуйте оригінальну заводську упаковку.

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

РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються у результаті утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією у встановленому порядку та відповідно до чинних вимог та норм галузевої нормативної документації, зокрема відповідно до СанПіН 2.1.7.1322-03 «Гігієнічні вимоги щодо розміщення і знешкодження відходів виробництва та споживання».



Увага! Після закінчення терміну служби не викидайте прилад разом з побутовими відходами. Передайте його у спеціалізований пункт для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.



Щоб уникнути ризику виникнення пожежі, ураження електричним струмом, отримання травм під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних заходів безпеки при роботі з цим приладом, а також загальних вказівок з техніки безпеки під час роботи з електроприладами.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЬ-ПРЕСОМ

- Прилад призначений лише для використання у побуті відповідно до цієї Інструкції.
- Не залишайте прилад під час роботи без нагляду.
- Під час роботи прилад сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Відкриваючи та закриваючи прилад, тримайтеся лише за ручку, користуйтеся прихватками.
- Остерігайтеся виходу пари із щілин між робочими панелями. Не підносьте руки близько до країв приладу.
- Не використовуйте прилад для приготування заморожених продуктів, перед приготуванням продукти необхідно розморозити.
- Не використовуйте прилад без піддону для жиру.
- Не вмикайте прилад без встановлених робочих панелей. Стежте, щоб робочі панелі були правильно встановлені та добре закріплені. Несправності, викликані неправильним або необережним встановленням панелей, позбавляють Вас права на гарантійне обслуговування.
- Щоб уникнути пошкодження робочих панелей, не використовуйте металеве кухонне приладдя, не розрізайте продукти прямо на робочих панелях. Використовуйте кухонне приладдя для посуду з антипригарним покриттям.
- Не рухайте гарячий прилад, дочекайтеся повного його охолодження.
- Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку. Несправності, спричинені неправильною експлуатацією, позбавляють вас права на гарантійне обслуговування.
- Не використовуйте прилад для сушіння та обігріву.
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймистих предметів та речовин, а також поблизу предметів інтер'єру, які деформуються під дією високої температури.
- Використовуйте прилад у приміщеннях з хорошою вентиляцією.
- Після завершення приготування завжди відключайте прилад від мережі.

Увага!



Виймайте продукти зразу після приготування. Якщо продукти знаходяться в увімкненому приладі тривалий час, це може призвести до займання.

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Експлуатація приладу повинна здійснюватися відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Щоразу перед увімкненням приладу оглядайте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого кабеля в жодному разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не слід користуватися приладом після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має оглянути кваліфікований спеціаліст.

- Не користуйтеся приладом, якщо ви не впевнені у його функціональності.
 - Цей прилад не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми) із фізичними, нервовими або психічними відхиленнями або яким бракує досвіду чи знань, за винятком випадків, коли за такими людьми здійснюється нагляд або відповідальна за їх безпеку особа проводить їм інструктаж щодо користування цим приладом. 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 та інших посудин, заповнених водою. У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перед подальшим використанням прилад має бути перевірений кваліфікованим спеціалістом.
 - Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від спеки, прямих сонячних променів, ударів об гострі кути, вологості (у жодному разі не занурюйте прилад у воду або іншу рідину). Не торкайтеся приладу вологими руками. Після намочання одразу відключіть прилад від мережі.
 - Вмикайте прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що параметри мережі відповідають заданим в описі приладу.
 - Прилад може вмикатися лише у мережу з заземленням. Задля Вашої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення. Не використовуйте подовжувачі.
 - Для додаткового захисту доцільно встановити пристрій захисного відключення з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, у ланцюг електроживлення кухонної техніки. Зверніться за порадою до кваліфікованого спеціаліста.
 - **Будь-яке помилкове увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
 - Після закінчення експлуатації, під час встановлення чи зняття аксесуарів, чищення або у випадку поломки приладу завжди відключайте його від мережі, а також дочекайтеся повного охолодження.
 - Не допускайте перевантаження мережі, котре може призвести до нещасних випадків та пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту ж електричну розетку інші прилади з використанням перехідників.
 - Не можна переносити прилад, тримаючи його за мережевий кабель. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за кабель. При відключенні приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
 - Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого кабелю під час увімкнення або вимкнення приладу з мережі, щоб уникнути удару електрострумом.
 - Після використання ніколи не обмотуйте кабель живлення навколо приладу, оскільки з часом це може призвести до заломлення кабелю. Завжди гладко розправляйте кабель на час зберігання.
 - Заміну кабелю можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти – працівники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
 - Щоб зберегти гарантію та уникнути технічних проблем, не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно. Ремонт мають здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти сервісного центру.
 - Для ремонту приладу можуть використовуватися лише оригінальні запасні частини.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність	Можливі причини	Способи усунення
E1	Розімкнутий ланцюг нижнього датчика	Усувається лише спеціалістами ремонтних майстерень
E2	Коротке замикання нижнього датчика	Усувається лише спеціалістами ремонтних майстерень
E3	Розімкнутий ланцюг верхнього датчика	Усувається лише спеціалістами ремонтних майстерень
E4	Коротке замикання верхнього датчика	Усувається лише спеціалістами ремонтних майстерень

Увага!



Якщо з допомогою описаних вище кроків Ви не змогли усунути проблему власними силами, рекомендуємо звернутися, у найближчий Авторизований сервісний центр POLARIS у Вашому регіоні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3002DP OPTIMAL TEMP - гриль-прес електричний побутовий торгової марки POLARIS

Напруга: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 1750-2100 Вт

Клас захисту - I

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

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Продукція пройшла процедуру підтвердження відповідності вимогам ТР ТС 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», а також ТР ТС 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів», та маркується єдиним знаком обігу продукції на ринку держав-членів Митного союзу.

Інформацію про номер сертифікату/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



Розрахунковий строк служби виробу: 3 роки

Гарантійний строк: 2 роки від дня покупки

Дата виготовлення вказана на виробі.

Виготовлено в Китаї.

Виробник:

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД

Блок 1801, 18/F, Джубілі Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг

Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

Імпортер в Україні: ТОВ «МБТ ИНТ», 03067, Україна, м. Київ, бульвар Лепсе, буд. 4

На заводі:

FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED

No.19, Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China

Зроблено в Китаї

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Гриль-прес

Модель: PGP 3002DP OPTIMAL TEMP

Ця гарантія діє протягом 24 місяців від підтвердженої дати придбання виробу та передбачає гарантійне обслуговування виробу згідно з відповідними законами держав-членів Митного союзу «Про захист прав споживачів».

1. Гарантійні зобов'язання розповсюджуються на усі моделі, які випускаються під торговою маркою POLARIS та були придбані в уповноважених виробником продавців, у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен використовуватися відповідно до інструкції з експлуатації та з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Ця гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
 - Хімічного, механічного та іншого впливу, попадання сторонніх предметів, рідин, комах та 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 вимог Інструкції з експлуатації та правил техніки безпеки;
 - Використання приладу 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 (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, у тому числі поява райдужних та темних плям, а також корозії на металі у місцях пошкодження поверхні та непокритих ділянках металу;
 - Зношування деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток, фільтрів, ущільнювачів та інших деталей з обмеженим строком використання;
 - Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами*.
 - Пошкодження виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з не передбаченими конструкцією виробу модифікаціями або самостійним ремонтом.
4. Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка або дані в ній витерті або виправлені.
5. Ця гарантія діє лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, та не розповсюджується на вироби, котрі використовуються з комерційною, промисловою та професійною метою.

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

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та постгарантійним 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 центрів на сайті Компанії: www.polar.ru

Для підтвердження дати придбання виробу при гарантійному ремонті 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.



Құрметті сатып алушы!

Сізге **POLARIS** сауда маркасымен шығарылатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Біздің өнімдеріміз сапа, функционалдылық пен дизайнның жоғары талаптарына сәйкес әзірленген. Сіз біздің фирмамыздың жаңа өнімін сатып алғаныңызға риза болатыңызға сенімдіміз.

Аспапты пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ құралды дұрыс пайдалану және оны күту жөніндегі ұсыныстарды мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше, картон қораппен және орауыш материалмен бірге сақтап қойыңыз.

Назар аударыңыз! Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат	50
Пайдалану саласы	50
Жиынтықтама	50
Бөлшектерге шолу және атаулары	51
Басқару панелі және дисплей	52
Жұмысқа дайындық	53
Жұмыс тәртібі	54
Автобағдарламалардың кестесі	55
Жұмыс істеу режимдері	56
Баспақ гриль режимі	56
Дайындау параметрлерін қолмен баптап жұмыс істеу	59
Үстел плиткасы режимі	61
Тазалау және күтім	62
Жұмыс панельдерді шешіп алу	63
Жұмыс панельдерді орнату	63
Тасымалдау/сақтау/өткізу/кәдеге жарату	64
Электрлік баспақ грильмен жұмыс істегендегі сақтық шаралары	65
Электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	65
Ақаулықтарды іздеу және жою	67
Техникалық сипаттамалары	67
Сертификаттау туралы ақпарат	68
Кепілдікті міндеттемелер	69

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық POLARIS баспақ грильдің, моделі **PGP 3002DP OPTIMAL TEMP** (әрі қарай мәтін бойынша– гриль, аспап), техникалық сипаттамаларымен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

1. Аспап осы Нұсқаулыққа сәйкес тұрмыстық ғимараттың температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық және ұқсас қолдануға арналған:
 - үнемі тұратын орындарда;
 - дүкендердің, кеңселердің, фермерлік шаруашылықтар мен басқа да бөлімшелердің қуат көзі пункттерінде
 - қонақ үйлерде және тұруға арналған басқа да орындарда;
 - жатақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
2. Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
3. Аспап үй-жайлардан тыс пайдалануға арналмаған.
4. Өндіруші қате пайдалану немесе осы Пайдалану нұсқаулығында көзделмеген пайдалану нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты болмайды.

ЖИЫНТЫҚТАМА



Polaris PGP
3002DP Optimal
Temp баспақ
грилі



Алынбалы
жұмыс
панельдері
(жоғарғы және
төменгі)



Майға арналған
түпқойма



Пайдалану
жөніндегі
нұсқаулық /
Кепілдік талоны

БӨЛШЕКТЕРГЕ ШОЛУ ЖӘНЕ АТАУЛАРЫ

Баспақ гриль тағамдардың алуан түрін оларды қыздырылатын панельде немесе екі қызған панель арасында қуыру жолымен дайындауға арналған.



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ ЖӘНЕ ДИСПЛЕЙ



ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Аспаптың орауын шешіңіз және жеткізілім жиынтығын тексеріңіз («Жиынтықтама» тарауын қар.).
- Аспаптан қаптама материал мен жарнамалық жапсырмаларды алыңыз.
- Корпус пен желілік баусымда бұзылулар жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.
- Осы аспапты Пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысыңыз.
- Аспапты алғашқы рет пайдаланар алдында, «Тазалау және күтім жасау» тараудың нұсқауларын басшылыққа алып, оны тазалаңыз.
- Пайдалануды бастар алдында жұмыс панельдер дұрыс орнатылғандарына және жақсы бекітілгендеріне көз жеткізіңіздер.



Назар аударыңыз!

Егер сіз жұмыс панельдерін «Жұмыс панельдерді орнату» тарауға сәйкес орнатқан болсаңыз, бірақ олар бекітілмей қалса, аспапты пайдаланбаңыз. Бекітілмеген жоғарғы жұмыс панелі, қақпақшадан түсіп қалып, күйіктің себебіне айналуы мүмкін.

- Аспапты үстелдің тегіс тұрақты құрғақ жылуға төзімді бетіне орнатыңыз.



Назар аударыңыз: Аспапты пісіру плиталарының немесе қыздырғыш аспаптардың бетіне орнатпаңыз.

- Алғашқы рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түлік салмай іске қосыңыз. Максимум температураны және таймерді 10 – 15 минутқа орнатыңыз.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін аспапты желіден ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз.
- «Тазалау және күтім» атты тараудың нұсқауларын басшылыққа алып, оны тазалаңыз.



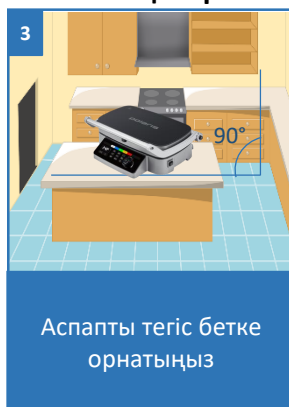
Назар аударыңыз: Аспапты алғашқы рет пайдаланғанда қыздырғыш элементтер күйеді, бұл ретте болымсыз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады және аспаптың жарамсыздығын көрсетпейді.



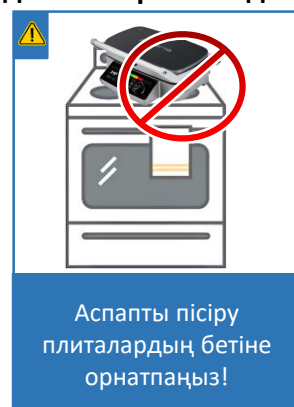
1
Корпуста барлық жапсырмаларды шешіп алыңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



2
Ішкі бөліктерді сүртіңіз



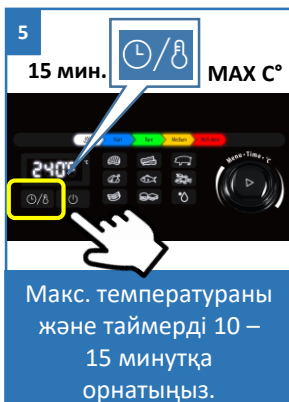
3
Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



Аспапты пісіру плиталардың бетіне орнатпаңыз!



4
Алғашқы рет аспапты желіге азық-түліксіз қосыңыз



5
15 мин. MAX C°
Макс. температураны және таймерді 10 – 15 минутқа орнатыңыз.



6
Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ



Назар аударыңыз: Аспапты тұтқасынан ұстап көтермеңіз және тасымалдамаңыз. Бұл өнім қалыңдығын автоматты түрде анықтайтын тораптың баптауларының бұзылуына әкелуі мүмкін.

- Аспапты үстелдің тегіс тұрақты құрғақ жылуға төзімді бетіне орнатыңыз.



Назар аударыңыз: Аспапты пісіру плиталарының немесе қыздырғыш аспаптардың бетіне орнатпаңыз.

- Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (2-сур. қар.).
- Өнімді қуыруға қойыңыз. Өнім салынған ыдысты аспаптан алыстатпай жайғастырыңыз.
- Жұмыс панельдерді өсімдік маймен жұқа қабаттап майлаңыз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспаптың параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желінің параметрлеріне сәйкес келеді.
- Аспапты іске қосу сенсорына қол тигізіңіз, дисплейде «- - -» индикациясы бір реттік дыбыстық дабылмен жанады.



Аспапты тұтқасынан ұстап көтермеңіз және тасымалдамаңыз!

1



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



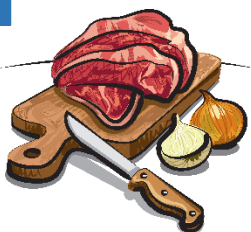
Аспапты пісіру плиталардың бетіне орнатпаңыз!

2



Майлау науасын орнатыңыз (толық итеріңіз)

3



Өнімді қуыруға дайындаңыз

4

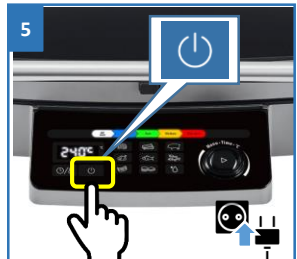


Жұмыс панельдерді өсімдік маймен жұқа қабаттап майлаңыз



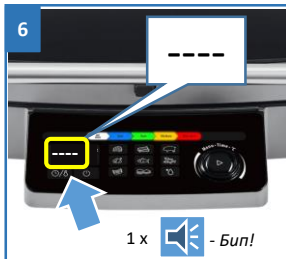
Ыңғайлылық үшін, бекіткіш батырмаға басыңыз, 180°-қа жайлуы үшін

5











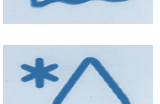
Желіге қосыңыз, аспапты іске қосудың сенсорына қол тигізіңіз

6



Дисплейде «- - -» индикациясы бір реттік дыбыстық дабылмен жанады.

АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ КЕСТЕСІ

Пиктограмма	Азық-түлік	Ингредиент	Дайындау деңгейі (ықтимал таңдау)	Өнім қалыңдығы
	Стейк сиыр еті	Сүйексіз сиыр еті, туралуы талшыққа көлденеңінен	Rare Medium Well-done	10-60 мм оңтайлысы 25 мм
	Стейк шошқа еті	Сүйексіз шошқа еті, туралуы талшыққа көлденеңінен	Rare Medium Well-done	10-60 мм оңтайлысы 25 мм
	Стейк балық	Албырт немесе ұқсас, туралуы ұшасына көлденеңінен	Rare Medium Well-done	10-60 мм оңтайлысы 25 мм
	Теңіз өнімдері	Тұтас ірі асшаяны	Rare Medium Well-done	10, 20 мм
	Бургер	Бургерлерге арналған сиыр етінен дайындалған турама котлеттер	Well-done	10-60 мм оңтайлысы 15 мм
	Сосискалар	Сосискалар, шұжықшалар, шпикачкалар, купатылар және т. б	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Құс	Тауықтың немесе ұқсас сирағы, қанаттары, төсі, 1 Кг дейінгі табака балапаны	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Бекон	Бекон турамасы	Well-done	5-20 мм
	Жібіту	Жоғары аталғандардан жасалып, мұздатылған, өлшемі бойынша дайын өнімдер	Well-done	

ЖҰМЫС ІСТЕУ РЕЖИМДЕРІ

Аспапты 2 режимде пайдалануға болады: баспақ гриль, үстел плиткасы.

Баспақ гриль режимі

Бұл режимде аспап жабық қақпақпен пайдаланылады.


Бұл ретте аспапты автоматты және қол режимдерінде пайдалануға болады.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланумен дайындау

1. Аспаптың жабық қақпағында бағдарламаларды таңдау тұтқасын кез келген жаққа бұрап, дайындалатын өнімнің типіне байланысты автоматты бағдарламаны таңдаңыз.
2. Бағдарламалар таблосында автоматты бағдарламалардың пиктограммалары кезек-кезекпен жанатын болады.



Назар аударыңыз: аспаптың қақпағы ашық болғанда автоматты бағдарламаларды таңдау мүмкін емес

- ❖ Егер қуыруға дайындалған өнім мұздатылған болса, дайындаудың негізгі бағдарламасы алдында оны жібітіңіз. Бұл үшін жібіту бағдарламасын * таңдаңыз. Жібіткеннен кейін өнімді алыңыз.
- ❖ Қыздырғаннан кейін және үзілмелі дыбыстық дабыл берілгеннен кейін қақпақты ашыңыз, өнімді салыңыз. Қақпаққа баспай, абайлап жабыңыз. Қыздырғыш тілімшелер бір-біріне параллельді болуы тиіс. Бағдарламаның аяқталғанын күтіңіз. Қақпақты ашпай, өнімді тілімшелер арасында толығымен ерігенше 15-20 минутқа қалдырыңыз. Содан кейін тағамды алып шығыңыз, тылымшалер мен астауды «Тазалау және күтім жасау» тарауға сәйкес тазалаңыз және келесі дайындауға аспапты дайындаңыз (Жұмыс тәртібінің 5-бөлімінің басын қар.).



Автоматты бағдарламалар тек қана жабық қақпақпен қолжетімді




Бағдарламаларды таңдау тұтқасын кез келген жаққа бұраңыз



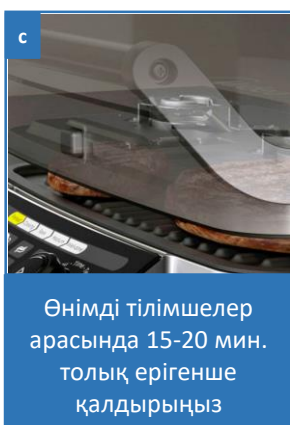
Бағдарламалар таблосында пиктограммалар кезек-кезекпен жанатын болады



Егер өнім мұздатылған болса – жібіту бағдарламасын таңдаңыз, басыңыз 



Қызғаннан кейін және 1 дабылдан кейін – мұздатылған өнімді ішіне салыңыз




Өнімді тілімшелер арасында 15-20 мин. толық ерігенше қалдырыңыз




Тілімшелерді шешіп алыңыз, жуып-шайыңыз, құрғатып сүртіңіз, орнына орнатыңыз




Жұмыс панельдерді өсімдік маймен жұқа қабаттап майлаңыз

4. Егер өнім мұздатылмаған болса, онда бағдарламаны таңдағаннан кейін (2-қадам) - **қақпақты ашпай және өнімді салмай**, бағдарламаны іске қосу батырмасын бір рет басыңыз 

5. Аспап алдын ала қызу үшін іске қосылады, дисплейде қозғалмалы кішкене жылан көрсетіледі, ал дайындау кезеңдерінің индикаторында қыздырудың » символы жыпылықтай бастайды. 


❖ Егер дайындау деңгейін орнату мүмкіндігі бар бағдарлама таңдалған болса (Стейк сиыр еті, Стейк шошқа еті, Стейк балық, автобағдарламалар кестесін қар.), қыздыру символымен бірге «Rare», «Medium», «Well-done» индикаторлары жыпылықтай бастайды, олар осы бағдарламада қуыру деңгейін таңдау мүмкіндігін еске салады.

❖ Содан кейін, бағдарламаларды таңдау тұтқасын қажетті жаққа бұрап, өнім қуырылуының қалаулы деңгейін таңдаңыз Rare/Medium/Well-done (егер бұл таңдалған бағдарламада қолжетімді болса, автобағдарламалар кестесін қар.). Таңдауды  батырманы бір рет басумен бекітіңіз.

❖ Егер қуыру деңгейін таңдау қызуға дейін жүргізілмеген болса, дайындаудың Well-done деңгейі автоматты түрде таңдалады.



Назар аударыңыз: Қыздырған кезде аспапты ашпаңыз, жыбық күйінде жұмыс панельдері біркелкі және жылдам қызады.

6. Жұмыс беттің қызуын күтіңіз («  » символының үнемі жарқырауына және үзілмелі дыбыстық дабылға бағдарланыңыз). Дабылдан кейін қақпақты ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздырғыш элементке салыңыз.



Сақтық танытыңыз, күйіп қалмау үшін қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз. Қақпақты, тек қана тұтқадан ұстап, ашыңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.

Қақпақты тірелгенінше толығымен ашу қажет, әйтпесе жапқан кезде автоанықтау іске қосылмауы мүмкін.



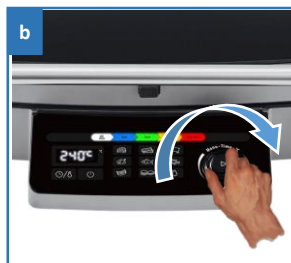
Тілімшелерді қыздыру үшін бағдарламаны іске қосу батырмасын басыңыз




Аспап іске қосылады, қыздыру символы және қозғалмалы кішкене жылан символы жыпылықтай бастайды



Автобағдарламада – қуыру деңгейінің индикаторлары жыпылықтайды



Қуыру деңгейін таңдаңыз және батырманы 1 рет басыңыз 



Қызғаннан кейін және 1 дабылдан кейін – өнімді ішіне салыңыз, қақпақты жабыңыз



Қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз




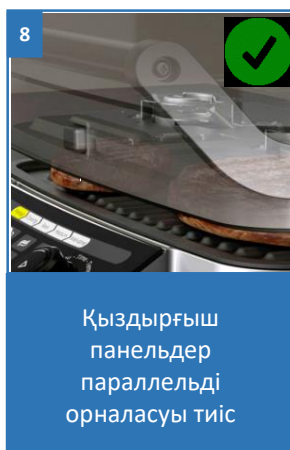
Қақпақты, тек қана тұтқадан ұстап, ашыңыз!



Назар аударыңыз! Өнімді салу/алып шығу/аудару үшін пышақтар мен шанышқыларды, сонымен қатар басқа металл асхана аспаптарын пайдаланбаңыз, тағамды грильде турамаңыз.







Сақ болыңыз! Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.

7. Үстінгі жағынан баспай, қақпақты абайлап жабыңыз. Қыздырғыш тілімшелер бір-біріне параллельді орналасуы тиіс. Қақпаққа басқанда дайындау уақыты қате анықталуы мүмкін.
8. Дайындау кезеңдерінің индикаторында «START» символы және жыпылықтайтын «RARE» символы жанады. Дисплейде уақыттың кері санағы көрсетіледі.
9. Тағам дайын болуына байланысы «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» символдары, жыпыюықтайтын күйін үнемі жануға ауыстырып, шкалада көрсетілген тәртіппен кезек-кезекпен жанатын болады. Үнемі жанып тұруы өнімнің көрсетілген деңгейге дейін дайындығын білдіреді:
 - RARE – шикі қуырылу,
 - MEDIUM – орташа қуырылу,
 - WELL DONE – толық қуырылу.
- Егер бағдарламада қуыру деңгейін таңдау функциясы бар болса (автобағдарламалар кестесін қар.) – дайындау таңдалған деңгейде аяқталады.
- Егер таңдау функциясы жоқ болса – дайындау WELL DONE деңгейге дейін жалғасады.
10. Дайындау аяқталғанын күтіңіз. Қақпақты ашыңыз және тағамды алып шығыңыз. Сақтық танытыңыз, күйіп қалмау үшін қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз. Қақпақты, тек қана тұтқадан ұстап, ашыңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.
11. Өнімді бағдарлама аяқталғанға дейін алу қажеттілігі болса,  сенсорға екі рет қол тигізіп, грильді сөндіріп, бұны жасауға болады.



ДАЙЫНДАУ ПАРАМЕТРЛЕРІН ҚОЛМЕН БАПТАП ЖҰМЫС ІСТЕУ

Қажеттілік болса, дайындау уақытын және қыздырғыш панельдердің температурасын қолмен баптауға болады. Бұл ретте авторежим пайдаланылмайды.

1. Қолмен баптау үшін, грильді Қос./Сөнд. сенсорының «» көмегімен іске қосқаннан кейін «/» сенсорына қол тигізіңіз. Дисплейде әдепкі қалпы бойынша белгіленген уақыт 60:00 (60 минут) көрсетіледі. «/» сенсорына қайталап қол тигізу әдепкі қалпы бойынша белгіленген 240 °C температураның мәнін көрсетуді тудырады.
2. Таңдалған параметрді өзгерту үшін мәнді азайту мақсатында тұтқаны сағат тілі бағытына қарсы және сағат тілі бағытымен –мәнді жоғарлату үшін айналдырыңыз.
 - Орнату барысында дисплейдегі уақыт/температура индикациясы жыпылықтап тұрады.
 - Дайындау уақытының өзгеру диапазоны 1 минуттық қадаммен 1-ден 80 минутқа дейін құрайды, температура 10 градустық қадаммен 190-нан 240 градусқа дейін өзгеруі мүмкін.
3. Параметрлерді таңдағаннан кейін бағдарламаларды іске қосу батырмасын “” бір рет басыңыз.
4. Аспап алдын ала қызу үшін іске қосылады, дисплейде қозғалмалы кішкене жылан көрсетіледі, ал дайындау кезеңдерінің индикаторында қыздырудың «» символы жыпылықтай бастайды. Жұмыс беттің қызуын күтіңіз («» символының үнемі жарқырауына және үзілмелі дыбыстық дабылға бағдарланыңыз).
5. Дисплейде уақыттың кері санағы көрсетіледі. Қақпақтың жайғасымы маңызды емес, дайындау барысында уақыт пен температураны өзгертуге болады. Қуырылу деңгейлерінің шкаласы қолданылмайды.
6. Дабылдан кейін қақпақты ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздырғыш элементке салыңыз.



Сақ болыңыз! Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады, күйік алуға жол бермеу үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз, тек қана тұтқадан ұстаңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.


7. Дайындау аяқталғаннан кейін қақпақты ашыңыз және азық-түлікті алып шығыңыз. Қуырылу деңгейі жеткіліксіз болғанда өнім толығымен дайын болғанша дайындауды жалғастырыңыз.



Назар аударыңыз! Пайдаланғаннан кейін аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға уақыт беріңіз.






Параметрді таңдағаннан кейін бағдарламаларды іске қосу  батырмасын бір рет басыңыз



Аспап іске қосылады, қыздыру символы және қозғалмалы кішкене жылан символы жыпылықтай бастайды



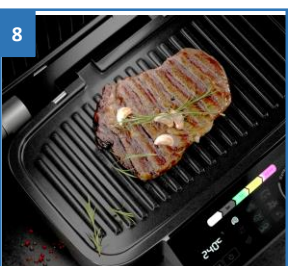
Қызуды күтіңіз (1 дыбыстық  дабылдама, символы жанып тұрады)



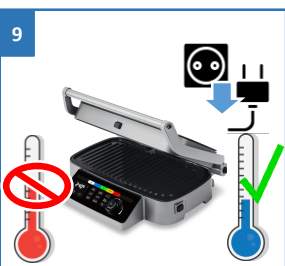
Қақпақты ашыңыз – тағамды ішіне салыңыз, қақпақты жабыңыз



Қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз



Дайын болғанын күтіңіз, қақпақты ашыңыз, тағамды алып шығыңыз



Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз

Үстел плиткасы режимі

Бұл режимде аспап жайылған күйде 180° жайғасымда пайдаланылады.

- Аспапты жазу үшін оны үстелдің тегіс тұрақты құрғақ термотөзімді бетіне орнатыңыз.
- Беттің 180°-қа жазылған аспапты жайғастыру үшін жеткілікті ауданы болуы тиіс.



Назар аударыңыз: Аспапты пісіру плиталарының немесе қыздырғыш аспаптардың бетіне орнатпаңыз.

- Қақпақтың оң жақ топсасындағы батырманы басыңыз және басып ұстаңыз. Екінші қолмен, тұтқасынан ұстап, қақпақты 180°-қа жазыңыз. Бұл ретте қақпақ шетжағында бар тіректер топсалардың шығыңқыларына тіреліп тұруы тиіс.



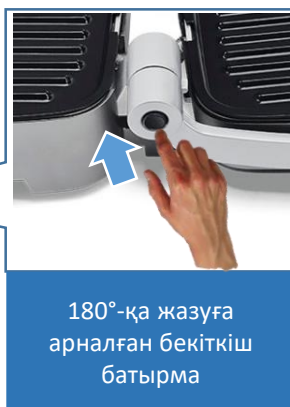
Назар аударыңыз: Аспапты тұтқасынан ұстап тасымалдамаңыз.

Аспапты осы режимде пайдалану қолмен бапталатын «Баспақ гриль» режимде пайдалануға ұқсас. Бұл ретте авторежим пайдаланылмайды.

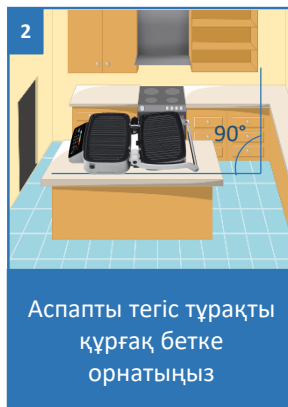
- Дайындаған кезде тағады мерзімде түрде аударып отыру қажет, өйткені қыздыру тек қана бір жақтан жүргізіледі.
- Өнімді салу/алып шығу/аудару үшін пышақтар мен шанышқыларды, сонымен қатар басқа металл асхана аспаптарын пайдаланбаңыз, тағамды грильде турамаңыз.
- Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.



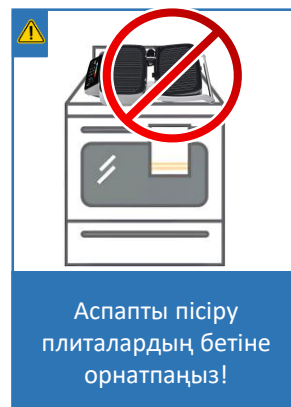
Қақпақтың оң жақ топсасындағы батырманы басыңыз және басып ұстаңыз



180°-қа жазуға арналған бекіткіш батырма



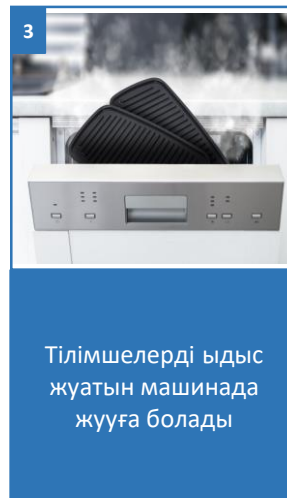
Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз



Аспапты пісіру плиталардың бетіне орнатпаңыз!

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аспап электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалауға тек қана ол толық салқындағаннан кейін кірісіңіз.
- Аспапты әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз.
- Жұмыс панельдерді шешіп алыңыз («Жұмыс панельдерді шешіп алу» тарауды қар.) және жылы сабынды суға жуып-шайыңыз. Сонымен қатар жұмыс панельдерді ыдыс жуатын машинада жууға болады. Бұл ретте Сіздің ыдыс жуатын машинаңыздың және жуғыш құралдың нұсқаулығымен танысыңыз (панельдер жабыны бар алюминий қоспадан дайындалған).
- Тамақтың күйіп қатып қалған қалдықтарын алып тастау үшін жұмсақ түкті қылшақты щетка (жеткізілім жиынтығына кірмейді) пайдаланыңыз.
- Майға арналған түпқойманы алып шығыңыз, майды ағызыңыз, түпқойманы жылы сабынды сумен жуып-шайыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тазалау үшін металл шөткелер мен қажақ жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс панельдерді аспапқа орнатар алдында мұқият кептіріп алыңыз.
- Аспап корпусын құрғақ немесе сәл дымқыл матамен сүртіңіз.
- Аспапты құрастырыңыз.



ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ШЕШІП АЛУ

- Қақпақты ашыңыз.
- Төменгі жұмыс панелін шешіп алу үшін төменгі панелді бекітудің батырмасына басыңыз (1-сур.).
- Жоғарғы жұмыс панелін шешіп алу үшін жоғарғы панелді бекітудің батырмасына басыңыз, жұмыс панелін көтеріңкіреп, өзіңізге қарай тартыңыз.
- Төменгі жұмыс панелін, 3-суретте көрсетілгендей, алдыңғы бөлігін көтеріңкіреп, шешіп алыңыз.



Төменгі панелді бекітудің батырмасына басыңыз



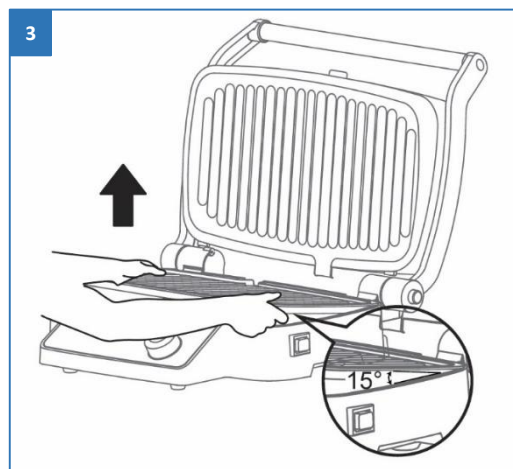
Төменгі панелді бекітудің батырмасы



Төменгі панелді шешіп алу үшін – жоғарыдағы батырманы басыңыз



Жоғарғы панелді бекітудің батырмасы



Төменгі жұмыс панелін, оның жоғарғы бөлігін жоғары қарай көтеріп, шешіп алыңыз

ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ОРНАТУ

- Төменгі жұмыс панелін орнату үшін оны ойықтарын ілмектерге кіргізіңіз.
- Содан кейін төменгі панельді бекіту батырмасын басыңыз және, батырманы басылған күйде ұстап, панельді корпусқа қысыңыз. Дұрыс орнатқан кезде батырма бастапқы жайғасымына қайта оралады, ал панель орнатылатын жерде бекітіледі.
- Жоғарғы жұмыс панельдің ойықтарын қақпақта орнатылған ілмектерге орнатыңыз. Бекіткіштер сарт етіп жабылады.

САҚТАУ

- Аспапты сақтауға қояр алдында құрылғыны тазалаңыз.
- Қуат баусымын домалақтап орыңыз.
- Электр аспаптары қоршаған ауаның температурасы плюс 40°C-ден аспайтын, салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын және қоршаған ортада электр аспаптар материалдарына теріс әсер ететін шаң, қышқылды және басқа да булар болмайтын жабық құрғақ және таза үй-жайда сақталады.
- Аспапты балалар үшін қолжетімсіз жерде сақтаңыз.

ТАСЫМАЛДАУ

Электр аспаптарды нақты түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалдайды. Аспапты тасымалдағанда зауыттық түпнұсқа ораманы пайдаланыңыз.

Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

Бұйымдарды кәдеге жарату кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіппен және салалық нормативтік құжаттаманың қолданыстағы талаптары мен нормаларына сәйкес, соның ішінде СанЕЖН 2.1.7.1322-03 «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастыруға және залалсыздандыруға қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес кейінгіде кәдеге жаратумен міндетті түрде жинауға жатады.



Назар аударыңыз! Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Оны одан әрі кәдеге жаратуға арналған мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осымен қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



Сіздің құралыңызды пайдалану кезінде өрттің, электр токпен зақымдану немесе жарақат алу қаупінің, сонымен қатар оның сынуының алдын алу үшін осы құралмен жұмыс істеген кездегі сақтықтың негізгі шараларын, сонымен қатар электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқауларды қатаң сақтаңыз.

БАСПАҚ ГРИЛЬМЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Аспап тұрмыста осы нұсқаулыққа сәйкес пайдалануға арналған.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады. Күйіп қалмау үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Аспапты ашқан және жапқан кезде тек қана тұтқадан ұстаңыз, тұтқыштарды пайдаланыңыз.
- Жұмыс панельдерінің арасындағы саңылаулардан шығатын будан сақ болыңыз. Қолдарыңызды аспаптың жиектеріне жақындатпаңыз.
- Аспапты мұздатылған азық-түлікті дайындау үшін пайдаланбаңыз, дайындар алдында азық-түлікті жібіту керек.
- Аспапты майға арналған түпқоймасыз пайдаланбаңыз.
- Аспапты орнатылмаған жұмыс панельдерсіз іске қоспаңыз. Жұмыс панельдері дұрыс орнатылғанын және жақсы бекітілгенін қадағалаңыз. Панельдерді қате немесе ұқыпсыз орнатудан туындаған ақаулықтар Сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Жұмыс панельдердің зақымдануына жол бермеу үшін асүйлік металл керек-жарақтарды пайдаланбаңыз, азық-түлікті тікелей жұмыс панельдердің үстінде турамаңыз. Күюге қарсы жабыны бар ыдысқа арналған асүйлік керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Ыстық аспапты жылжитпаңыз, оның толығымен суығанын күтіңіз.
- Аспапты тұтқасынан ұстап көтермеңіз және тасымалдамаңыз. Қате пайдаланудан туындаған ақаулықтар Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Аспапты кептіру және жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапты жеңіл тұтанатын заттар мен заттектердің жанында, сонымен қатар жоғары температуралардан деформацияланатын ішкі көріністің заттарына жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Аспапты жақсы желдетілетін үй-жайларда пайдаланыңыз.
- Дайындауды аяқтағаннан кейін аспапты ылғи желіден ажыратып қойыңыз.

Назар аударыңыз!



Өнімдерді дайындалғаннан кейін бірден алып шығыңыз, өнімдер іске қосылған аспапта ұзақ болғанда тұтану орын алуы мүмкін.

ЭЛЕКТР ҚҰРАЛДАРЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспапты пайдалану «Тұтынушылардың электр қондырғыларды техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі тиіс.
- Аспапты іске қосар алдында әр кезде оны қарап байқап шығыңыз. Аспаптың немесе желілік баусымның зақымдануы болған жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз.
- Егер зақымданудың көзге көрінетін белгілері болса, құлағаннан кейін аспапты пайдаланбау дұрыс болады. Пайдаланар алдында аспап білікті маманмен тексерілуі тиіс.

- Егер сіз аспаптың жұмыс істеу қабілетіне сенімді болмасаңыз, оны пайдаланбаңыз.
- Бұл құрал физикалық, жүйке немесе психикалық ауытқулары бар немесе тәжірибе мен білімнің жеткіліксіздігі бар адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс істеп тұрған кезде аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты балалар үшін қолжетімсіз жерде сақтаңыз.
- **Назар аударыңыз!**
- Аспапты ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Құрал суға түскен жағдайда оны тез арада желіден өшіріңіз. Бұл ретте ешқандай жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Қайталап пайдаланар алдында құрал білікті маманмен тексерілуі тиіс.
- Құралды үй-жайдан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тікелей күн сәулесінен, өткір бұрыштарға соғылудан, ылғалдылықтан сақтаңыз (ешқандай жағдайда аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз). Аспапқа ылғал қолыңызды тигізбеңіз. Құралға су тиген кезде оны бірден желіден өшіріңіз.
- Құралды тек айнымалы ток көзіне (~) қосыңыз. Қосар алдында желінің параметрлері аспап сипаттамасында белгіленгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспап тек жерге тұйықталуы бар желіге қосылуы мүмкін. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықтау орнатылған электротехникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Қосымша қорғаныш үшін іске қосылудың 30МА-дан аспайтын номинал тогы бар қорғаныш сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) асүйлік техниканың электр өуат желісіне орнату жөн болады. Кеңес алу үшін білікті маманға жүгініңіз.
- **Кез келген қате қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, айлабұйымдарды орнату немесе шешу, тазалау немесе аспап сынған кезінде оны үнемі желіден ажыратыңыз. Керек-жарақтарды орнатар немесе шешіп алар алдында, сонымен қатар - тазалар алдында толық суығанды күтіңіз.
- Желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз, бұл жазатайым оқиғаларға және аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін. Бұл үшін дәл сол электрлік розеткаға жалғастырғыш тетікті пайдаланумен басқа аспаптарды қоспаңыз.
- Аспапты желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымынан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Электрлік тогынан соққы алмау үшін аспапты желіге қосқанда немесе ажыратқанда желілік сым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.
- Пайдаланудан кейін ешқашанда да электрлік қуат көзі желісін құралды айналдырып орамаңыз, себебі уақыт өте келе сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау уақытында сымды үнемі түзулеп ораңыз.
- Баусымды ауыстыруды тек білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Құрылғыға кепілдік әрекетін сақтау үшін және техникалық проблемаларды болдырмау үшін құрылғыны өз бетінше бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақаулық	Ықтимал себептер	Жою тәсілдері
E1	Төменгі датчиктің тізбегі ажыратылған	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады
E2	Төменгі датчиктің қысқа тұйықталуы	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады
E3	Жоғарғы датчиктің тізбегі ажыратылған	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады
E4	Жоғарғы датчиктің қысқа тұйықталуы	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады

Назар аударыңыз!



Егер жоғарыда көрсетілген қадамдардың көмегімен Сіз проблеманы өзіңіздің күшіңізбен жоя алмаған болсаңыз, Сіздің өңіріңіздегі ең жақын орналасқан POLARIS Авторизацияланған сервистік орталыққа жүгінуді ұсынамыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PGP 3002DP OPTIMAL TEMP - POLARIS сауда маркасының электрлік тұрмыстық гриль-баспағы

Кернеуі: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Қуатылығы: 1750-2100 Вт

Қорғаныс класы - I

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

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Өнім КО ТР 004/2011 «Төмен вольтті жабдықтардың қауіпсіздігі туралы», сондай-ақ КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электрмагниттік үйлесімділігі» талаптарына сәйкестігін растау рәсімінен өтті және Кеден Одағының мүше мемлекеттерінің нарығында өнім айналымының бірыңғай белгісімен таңбаланады. Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



Бұйымның есептік қызмет ету мерзімі: 3 жыл
Кепілді мерзімі: Қапталған күннен бастап 2 жыл
Дайындалған күні бұйымда көрсетілген.
Қытайда жасап шығарылған.

Өндіруші:

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД
1801, 18/F Блогы, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг
Unit 1801, 18 / F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Гонконг

Импорттаушы, Өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі Уәкілетті өкілі:

ООО «Континент», Россия, 115419, г.Москва, Орджоникидзе улица, д. 11,
строение 3, этаж 4 помещение I комната 13.
Телефон единой справочной қызмет: 8 800-700- 95-21
Өндірушінің ЕО-дағы уәкілетті өкілі:
«НТВ1» АҚ, Швитригаилос г. 11 А, Вильнюс, LT-03228

Зауытта: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED

No.19, Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Қытайда өндірілген

КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Баспақ гриль

Моделі: PGP 3002DP OPTIMAL TEMP

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 24 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Кедендік одақтың мүше мемлекеттерінің Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

1. Өндірушінің кепілдікті міндеттемелері «POLARIS» сауда маркасымен шығарылатын және өндіруші уәкілеттік берген сатушылардан, кепілдік қызмет көрсетілетін елдерде (сатып алу орнына қарамастан) сатып алынған барлық үлгілерге қолданылады.
2. Бұйым Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қауіпсіздік жөніндегі ережелер мен талаптарды сақтауға қатаң сәйкестікте пайдаланылуы тиіс.
3. Осы кепілдік тауарды тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған келесі кемшіліктерге қатысты болмайды:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік ету өнімдерінің бұйымның ішіне түсуі;
 - Бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдалану;
 - Бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдалану;
 - Қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі беттің механикалық зақымдануы (майысулар, сызаттар, ескірулер), металл түсінің табиғи өзгеруі, оның ішінде құбылмалы және қара дақтардың пайда болуы, сондай-ақ жабынды зақымдалған жерлерде және металдың жабылмаған учаскелерінде металл жемірілуінен;
 - Өңдеу бөлшектерінің, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандарының, қоқыс жинағыштардың, белбеулердің, щеткалардың және пайдалану мерзімі шектеулі өзге де бөлшектердің тозуынан;
 - Авторизацияланған сервис орталықтары* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар өндірген бұйымды жөндеуінен;
 - Бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларынан.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы болмаса немесе ондағы деректер өшірілген немесе түзетілген болса, өндірушіге кепілдікті міндеттеме жүктелмейді.
5. Бұл кепілдік тек жеке тұрмыстық қажеттіліктерге арналған бұйымдарға жарамды және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттарға пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

Назар аударыңыз!! Өндіруші POLARIS бұйымымен адамдарға, үй жануарларына, қоршаған ортаға тікелей немесе жанама келтірілген зиян немесе егер бұл бұйымды пайдалану және орнату ережелерін немесе шарттарын сақтамау, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда мүлікке келтірілген зиян үшін жауапты болмайды.

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және кепілдікті жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS Авторизацияланған сервистік орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз.

POLARIS бұйымдарына кепілді жөндеуді тек POLARIS Авторизацияланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: www.polar.ru.

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

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

