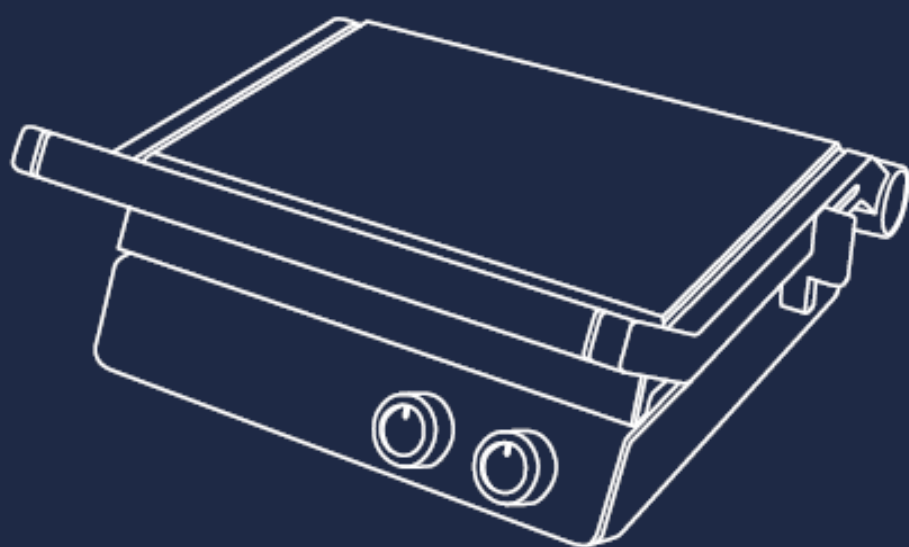


polaris

since 1995



PGP 3006

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee



Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	4
Сфера использования	4
Комплектация	4
Описание прибора	5
Подготовка к работе	6
Порядок работы	7
Режимы работы	10
Режим «Гриль-пресс»	10
Режим «Барбекю»	11
Режим «Мини-печь»	12
Режим «Духовка»	13
Чистка и уход	14
Снятие рабочих панелей	15
Установка рабочих панелей	15
Транспортировка/Хранение/Утилизация/Реализация	16
Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом	17
Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	17
Поиск и устранение неисправностей	19
Технические характеристики	19
Информация о сертификации	20
Гарантийные обязательства	21

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения гриля, модель **POLARIS PGP 3006** (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 по эксплуатации использования.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Гриль-пресс



Рабочие поверхности
(установлены в прибор)



Поддон для жира
(установлен в прибор)



Лопатка для
очистки панелей



Съемная форма
для запекания



Книга рецептов



Руководство по
эксплуатации /
Гарантийный
тalon

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»)
- Удалите с прибора упаковочный материал.
- Убедитесь в отсутствии повреждений корпуса и сетевого шнура
- 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 раздела «Чистка и уход / Снятие рабочих панелей», но они не зафиксировались, не используйте прибор. Не зафиксированная 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.

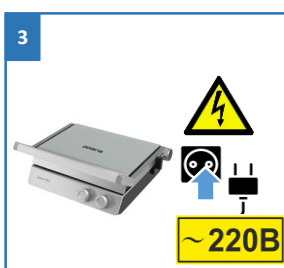
- Первый раз включайте прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов.
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Перед подключением прибора убедитесь, что регуляторы установлены в положение «OFF».
- Подключите прибор к сети.
- Установите регулятор температуры панелей в положение «WELL». Установите таймер в положение ON. Раздастся звуковой сигнал, начнется нагрев. Индикатор температуры горит красным, гриль находится в режиме предварительного нагрева.



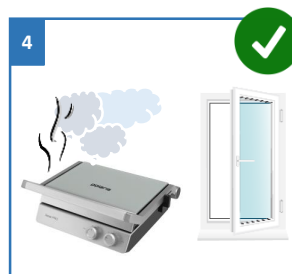
Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



Протрите внутренние части



Подключите прибор к сети



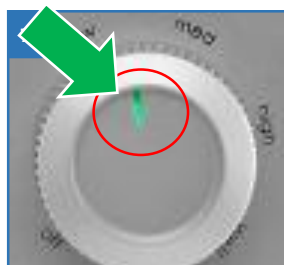
При 1-м включении возможно появления дыма. Не является неисправностью!



Установите регулятор температуры панелей в положение «WELL»



Установите таймер в положение ON. Раздастся звуковой сигнал, начнется нагрев



Индикатор зеленый – устройство готово к использованию (через ≈5 мин.)



Установите таймер на 5-10 минут. Начнется отсчет времени

- После предварительного прогрева устройства в течение примерно пяти минут индикатор температуры загорится зеленым, указывая на то, что устройство готово к использованию.
- Установите таймер на 5-10 минут. Начнется отсчет времени. Гриль находится в режиме нагрева.
- По прошествии установленного времени таймер перейдет в положение «OFF», раздастся звуковой сигнал (звонок). Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- Проведите его очистку, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».



На заметку! При первом использовании прибора нагревательные элементы обгорают, при этом возможно появление небольшого количества дыма. Это является нормальным явлением и не свидетельствует о неисправности прибора.

ПОРЯДОК РАБОТЫ



Внимание: Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. рис 2)
- Смажьте рабочие панели растительным маслом
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Подключите прибор к сети.
- Установите регулятор температуры панелей в одно из положений «LOW, MED, HIGH, WELL», руководствуясь рекомендациями в таблице ниже.

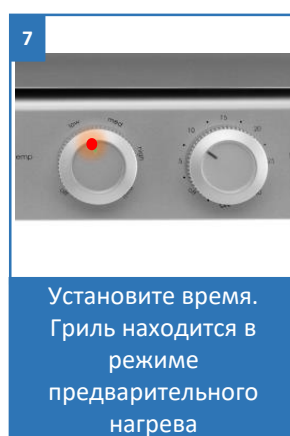
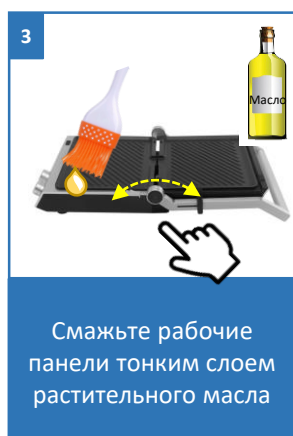
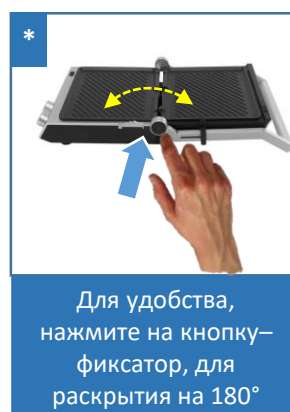
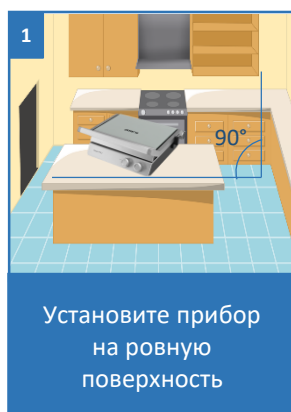


Таблица. Рекомендации по установке температуры для приготовления

Режимы	Время таймера	Рекомендации по приготовлению
Low	5-30 мин.	Все виды овощей
Med	5-30 мин.	Любые овощи или предварительно приготовленное мясо между ломтиками хлеба или булочками: бургер, панини, сэндвич, тост
High	5-30 мин.	Любой вид птицы: курица, индейка, утка, гусь
Well	5-30 мин.	Говядина, телятина, свинина, баранина, фрикадельки

- Диапазон регулирования температуры пластин от положения ручки термостата LOW до WELL – от 160 до 240 градусов:

LOW 160-180 градусов

MED 181-200 градусов

HIGH 201-220 градусов

WELL 221-240 градусов

При необходимости, допускается установка ручки регулятора температуры панелей между положениями «LOW, MED, HIGH, WELL».

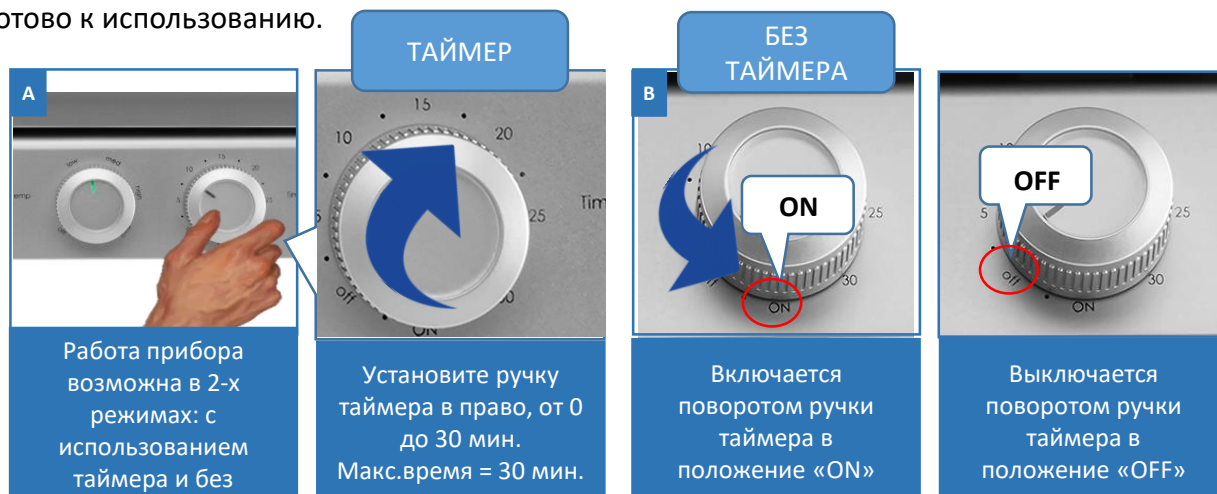
- Установите ручку таймера в рабочее положение. Индикатор на ручке регулятора температуры загорится красным.

Работа прибора возможна в двух режимах: с использованием таймера и без использования таймера.

❑ **При работе по таймеру**, время задается поворотом ручки таймера вправо с выбором времени от 0 до 30 мин, после окончания отсчета времени прибор отключает нагрев. Максимально возможное время при работе по таймеру составляет 30 минут.

❑ **При работе без таймера**, прибор включается поворотом ручки таймера в положение «ON» и работает без отсчета времени. Для отключения нагрева нужно вручную отключить прибор установкой ручки таймера в положение «OFF» (Отключено).

После предварительного прогрева устройства в течение примерно пяти минут индикатор на ручке регулятора температуры загорится зеленым, указывая на то, что устройство готово к использованию.



- Не открывайте прибор во время разогрева, в закрытом положении рабочие панели нагреваются равномернее и быстрее.
- После того как индикатор температуры загорится зеленым светом, откройте крышку гриля и положите продукты на нижнюю рабочую поверхность.
- Закройте крышку гриля, не нажимая на нее.



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

- По окончании работы таймера либо при достижении продуктами необходимой степени прожарки откройте крышку и извлеките продукты.
- Для определения степени прожарки мясных продуктов рекомендуется использование термощупа (не входит в комплект).
- Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.

8 Прогрев 5 – 10 мин.



Не открывайте прибор во время разогрева. В закрытом положении панели нагреваются равномернее

9



Подготовьте продукты для гриля

10



Через 5-10 мин после разогрева – положите продукты, закройте крышку

10



Не давите сильно на крышку

Не давите сильно на крышку, этим вы можете повредить прибор

10



Прибор сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до рабочих поверхностей

11



Отключите прибор (положение OFF), дайте остыть

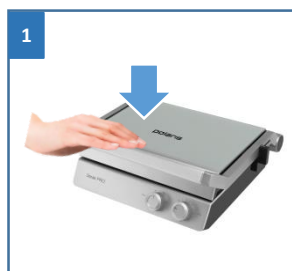
РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Прибор можно использовать в 4 различных режимах: гриль-пресс, барбекю, мини-печь и духовка.

Режим «Гриль-пресс»

Данный режим предназначен для приготовления горячих сэндвичей из свежего хлеба. Идеально подходит для панини - итальянских закрытых бутербродов. Также прибор в данном режиме можно использовать для обжаривания мяса, рыбы и овощей с двух сторон.

- Закройте крышку гриля.
- Установите необходимый режим температуры рабочих панелей.
- Установите таймер.
- Когда прибор разогреется, и индикатор температуры загорится зеленым, аккуратно откройте крышку и положите продукты на нижнюю рабочую панель, придерживая крышку за ручку.
- Накройте продукты крышкой, опустив ее на нижнюю рабочую панель. Закрывая крышку, старайтесь установить ее параллельно нижней панели. Не прилагайте чрезмерных усилий, этим вы можете повредить прибор.



Закройте крышку
гриля



Установите
необходимый режим
температуры
рабочих панелей и
таймер



Через 5-10 мин после
разогрева –
положите продукты,
закройте крышку

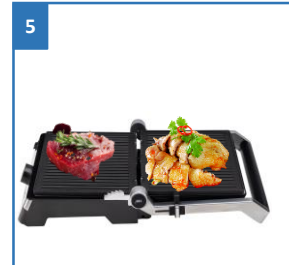


Закрывая крышку, не
прилагайте
чрезмерных усилий,
этим вы можете
повредить прибор

Режим «Барбекю»

Данный режим идеален для подогрева и обжарки двух разных блюд на обеих рабочих поверхностях.

- Закройте крышку гриля.
- Установите необходимый режим температуры рабочих панелей.
- Установите таймер.
- Когда прибор разогреется, и индикатор температуры загорится зеленым, аккуратно нажмите кнопку раскрывания рабочих поверхностей на 180° (см. рис.4).
- Удерживая кнопку, раскройте прибор до конца, на 180°.
- Положите продукты на рабочие панели. Степень готовности определяйте визуально. По готовности переворачивайте и снимайте продукты, используя кухонные принадлежности для посуды с антипригарным покрытием. Нельзя использовать аксессуары, которые могут поцарапать покрытие.

		
1 Закройте крышку гриля	2 Установите необходимый режим температуры рабочих панелей и таймер	3 Когда прибор разогреется, индикатор температуры загорится зеленым
		
4 Аккуратно нажмите кнопку раскрывания рабочих поверхностей на 180°	* Удерживая кнопку раскройте прибор до конца, на 180°	5 Положите продукты на рабочие панели



Примечание. Рисунки и иллюстрации приведены в ознакомительных целях и могут отличаться от фактического внешнего вида изделия. Конструкция и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Режим «Мини-печь»

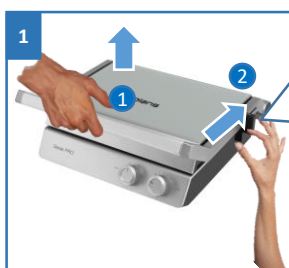
Данный режим подходит для заключительных этапов приготовления, например, если вы хотите расплавить сыр или подогреть соус на уже готовом блюде, а также для приготовления нежных продуктов, которые нельзя сдавливать.

- Придерживая верхнюю крышку, сместите фиксатор крышки в положение (1...5), установив желаемое расстояние между панелями.
- Установите необходимый режим температуры рабочих панелей.
- Установите таймер.
- Когда прибор разогреется, и индикатор температуры загорится зеленым, аккуратно откройте крышку за ручку.
- Положите продукты на нижнюю рабочую панель.
- Прикройте крышку без нажатия.



Внимание!

В режиме «Мини-печь» крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором относительно нижней рабочей панели. Не давите на крышку, этим вы можете повредить фиксатор, ручку или крышку.



Сместите фиксатор крышки в положение (1...5)



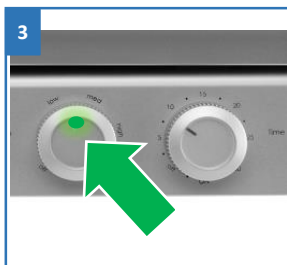
Передвигайте фиксатор крышки вперед или назад



Крышка зафиксирована в положение (High)



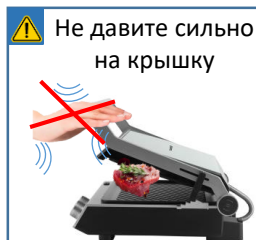
Установите необходимый режим температуры рабочих панелей и таймер



Когда прибор разогреется, и индикатор температуры загорится зеленым



Положите продукты на нижнюю рабочую панель. Прикройте крышку без нажатия.



Не давите на крышку, этим вы можете повредить фиксатор, ручку или крышку

Режим «Духовка»

Используя съемную форму для запекания в гриле можно готовить как в духовке.

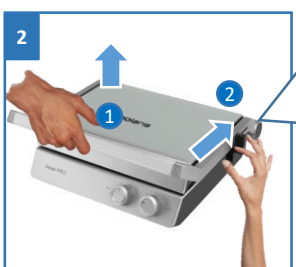
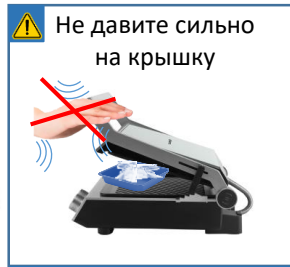
Форма для запекания обеспечит равномерный нагрев продуктов, блюда приготовятся максимально быстро, включая выпечку и пироги.

- На рабочем столе выложите ингредиенты в форму, накройте фольгой и подверните края. Рекомендуемая масса продукта – от 0,7 Кг и выше. Уровень продукта должен быть ниже краев формы.
- Придерживая верхнюю крышку, сместите фиксатор крышки в положение (3...5), установив между панелями необходимое для установки формы расстояние.
- Установите необходимый режим температуры рабочих панелей.
- Установите таймер.
- Когда прибор разогреется, и индикатор температуры загорится зеленым, аккуратно откройте крышку за ручку до фиксированного положения.
- Установите форму в гриль.
- Придерживая форму спереди одной рукой, используя защитную термоизоляционную перчатку, прикройте второй рукой крышку за ручку без нажатия на нее.



Внимание!

В этом режиме крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором относительно нижней рабочей панели. Не давите на крышку, этим вы можете повредить фиксатор, ручку или крышку.

 1 Выложите ингредиенты в форму, накройте фольгой и подверните края	 2 Сместите фиксатор крышки в положение (3....5)	 3 Передвигайте фиксатор крышки вперед или назад	 Разогрев Установите необходимый режим температуры рабочих панелей и таймер
 4 Когда прибор разогреется, прозвучит сигнал, аккуратно откройте крышку за ручку	 5 Установите форму в гриль и прикройте крышку без нажатия	 Не давите сильно на крышку Не давите на крышку, этим вы можете повредить фиксатор, ручку или крышку	

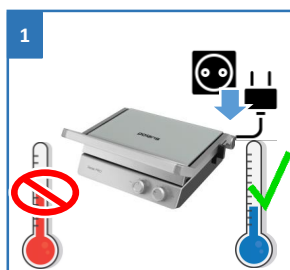
ЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
- Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
- Очищайте прибор каждый раз непосредственно после использования.
- Снимите рабочие панели (см. раздел «Снятие рабочих панелей») и промойте в теплой мыльной воде



Внимание! Рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине.

- Для удаления пригоревших остатков пищи используйте любую щетку с мягким ворсом.
- Извлеките 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.
- Не храните на корпусе прибора посторонних предметов



Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания



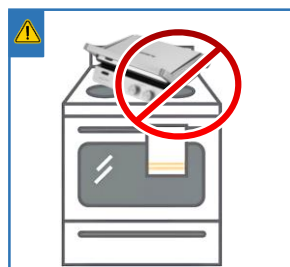
Снимите пластины, промойте, протрите насухо, установите на место



Для удаления пригоревших остатков пищи используйте щетку с мягким ворсом



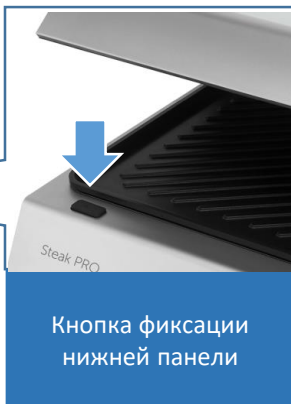
Не храните на корпусе прибора посторонних предметов



Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!

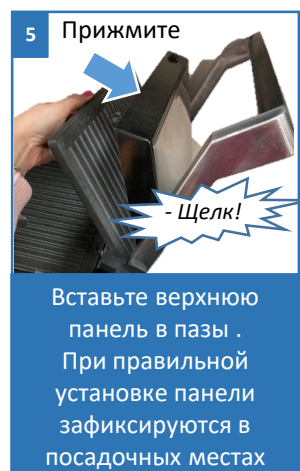
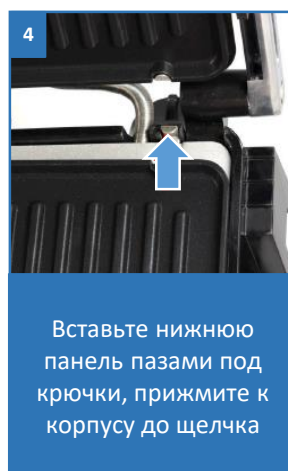
СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Откройте прибор
- Для снятия нижней рабочей панели нажмите на клавишу фиксатора (см. рис. 1)
- Снимите нижнюю рабочую панель, подняв ее вверх.
- Для снятия верхней рабочей панели, придерживая ее, нажмите на клавишу фиксатора (см. рис. 3).
- Снимите верхнюю рабочую панель, потянув вверх, вытащив из пазов.



УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Чтобы установить нижнюю рабочую панель вставьте ее пазами под крючки, как показано на рис. 5. Прижмите панель к корпусу. Фиксатор защёлкнется.
- Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки, расположенные на крышке, как показано на рис. 6, и надавите на верх панели. Фиксатор защёлкнется
- При правильной установке панели зафиксируются в посадочных местах



ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида и обеспечивающими проведение механизированных погрузочно-разгрузочных работ.
- При транспортировании приборов должна быть обеспечена защита от повреждений - сохранность качества изделий и внешнего вида потребительской тары
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

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.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

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 бассейна, 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.



Не оставляйте прибор без присмотра во время работы



НИКОГДА не пытайтесь извлечь продукты руками! Пластины очень горячие!



Не используйте прибор вблизи бассейна, ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой



Защищайте прибор от любых ударов

- 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

Проблема	Причина	Способ устранения
Не нагреваются рабочие поверхности	1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы 3. Нагревательный элемент неисправен 4. Нагревательная панель неправильно установлена	• Проверьте, включен ли прибор в сеть. • Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр • Проверьте правильность установки панелей
Не работают индикаторы работы	1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы	• Проверьте, включен ли прибор в сеть • Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр



Внимание!

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3006 - гриль-пресс электрический бытовой торговой марки POLARIS

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

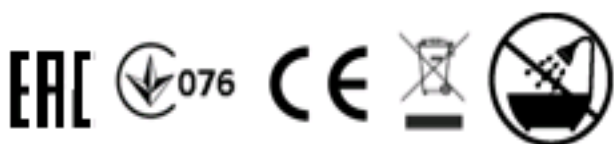
Мощность: 2000 Вт

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: 3 года со дня покупки
Гарантийный срок на покрытие панелей 6 месяцев со дня покупки
Дата изготовления указана на изделии.
Изготовлено в Китае.

Изготовитель:

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

Импортер: ООО "ЭйДжиАй Электроникс", Россия, 115419, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 11, строение 3, этаж 4, помещение I, комната 13.

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

ООО "Поларис Инт", Россия, 105005, г. Москва, 2-ая Бауманская ул., д. 7, стр. 5, ком. 26

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

Authorized representative of the manufacturer in EU:

JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

На заводе:

НИНБО КАЙБО ГРУП КО., ЛТД - NINGBO KAIBO GROUP CO., LTD

Северный Промышленный парк, Чжоусян, Цыси, 315324, Нинбо, Китай The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China

Сделано в Китае

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Гриль-пресс

Модель: PGP 3006

Настоящая гарантия действует в течение 36 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, насадок и аксессуаров, ламп, батарей, защитных экранов, фильтров, накопителей мусора, уплотнительных элементов, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования и подверженных естественному износу в процессе эксплуатации;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами*;
 - Повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Внимание!! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущербу 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 за вибір продукції, що випускається під торговою маркою **POLARIS**.

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

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

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

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

ЗМІСТ

Загальна інформація	24
Сфера використання	24
Комплектація	24
Опис приладу	25
Підготовка до роботи	26
Порядок роботи	27
Режими роботи	30
Режим «Гриль-прес»	30
Режим «Барбекю»	31
Режим «Міні-піч»	32
Режим «Духовка»	33
Чищення та догляд	34
Зняття робочих панелей	35
Встановлення робочих панелей	35
Транспортування/Зберігання/Утилізація/Реалізація	36
Заходи безпеки під час роботи з електричним гриль-пресом	37
Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електроприладами	37
Пошук та усунення несправностей	39
Технічні характеристики	39
Інформація про сертифікацію	40
Гарантійні зобов'язання	41

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання гриля, модель **POLARIS PGP 3006** (далі за текстом – гриль, прилад).

СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

1. Прилад призначений для побутового та аналогічного використання за температури та вологості житлового приміщення відповідно до цієї Інструкції:
 - 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 снідання.
2. Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
3. Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.
4. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цією Інструкцією з експлуатації використання.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

			
Гриль-прес	Робочі поверхні (встановлені в прилад)	Піддон для жиру (встановлений у приладі)	Лопатка для очищення панелей
			
Знімна форма для запікання	Книга рецептів	Інструкція з експлуатації / Гарантійний талон	

ОПИС ПРИЛАДУ

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



ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»)
- Видаліть з приладу пакувальний матеріал.
- Переконайтеся, що корпус та мережевий дріт не пошкоджені.
- Перед першим використанням приладу проведіть його очищення, керуючись вказівками розділу «Чистка та догляд».
- Перед початком використання переконайтеся, що робочі панелі встановлені правильно та добре зафіксовані.



УВАГА! Якщо ви встановлювали робочі панелі відповідно до інструкцій розділу «Чищення та догляд / Зняття робочих панелей», але вони не зафіксувалися, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

- Встановіть прилад на рівну, суху, стійку, термостійку поверхню столу.



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

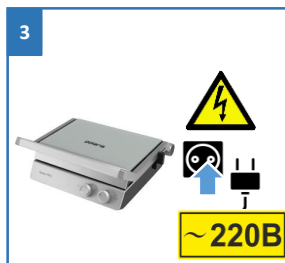
- Перший раз вмикайте прилад у добре провітрюваному приміщенні без продуктів.
- Переконайтеся, що параметри пристрою (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Перед підключенням пристрою переконайтеся, що регулятори встановлені в положення «OFF».
- Під'єднайте пристрій до мережі.
- Встановіть регулятор температури панелей у положення «WELL». Встановіть таймер у положення ON. Пролунає звуковий сигнал, почнеться нагрівання. Індикатор температури світиться червоним, гриль перебуває в режимі попереднього нагрівання.



Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



Протріть внутрішні частини



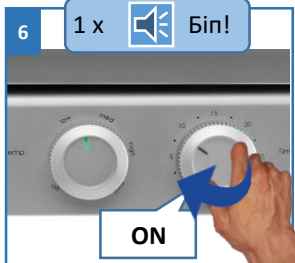
Під'єднайте пристрій до мережі



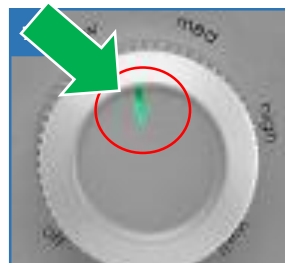
При першому ввімкненні можлива поява диму. Це не є несправністю!



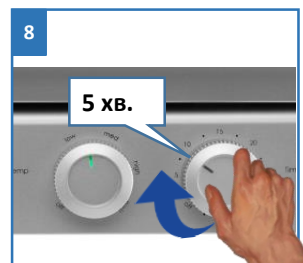
Встановіть регулятор температури панелей у положення «WELL»



Встановіть таймер у положення ON. Пролунає звуковий сигнал, почнеться нагрівання



Індикатор зелений – пристрій готовий до використання (через ≈5 хв.)



Встановіть таймер на 5-10 хвилин. Почнеться відлік часу

- Після попереднього прогрівання пристрою протягом приблизно п'яти хвилин індикатор температури засвітиться зеленим, вказуючи на те, що пристрій готовий до використання.
- Встановіть таймер на 5-10 хвилин. Почнеться відлік часу. Гриль перебуває у режимі нагрівання.
- Коли мине встановлений час, таймер перейде в положення «OFF», пролунає звуковий сигнал (дзвінок). Від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Проведіть його очищення, керуючись вказівками розділу «Чистка та догляд».



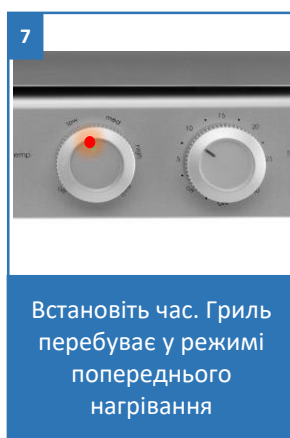
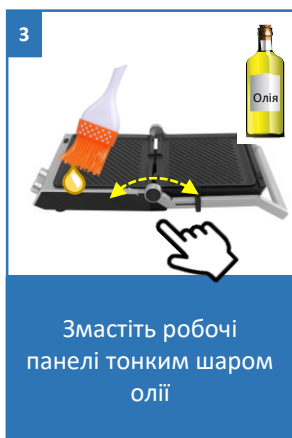
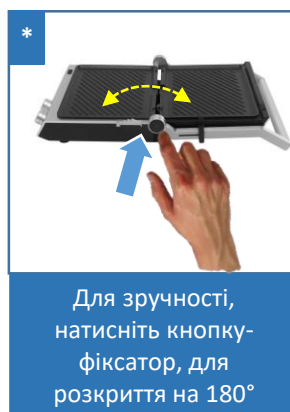
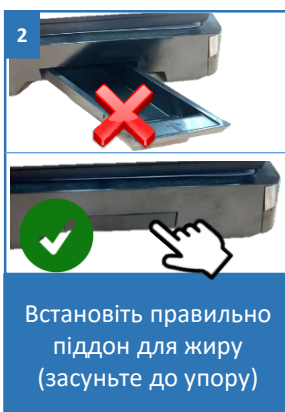
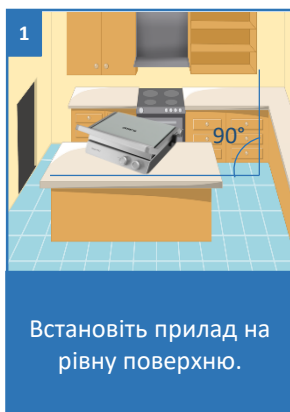
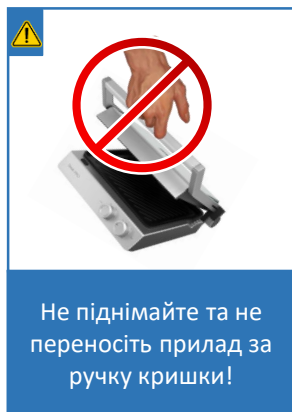
На замітку! При першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому можлива невелика кількість диму. Це нормальне явище і не свідчить про несправність приладу.

ПОРЯДОК РОБОТИ



Увага: Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки.

- Встановіть прилад на рівну суху стійку поверхню
- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. мал. 2)
- Змастіть робочі панелі олією
- Переконайтеся, що параметри пристрою (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Під'єднайте пристрій до мережі.
- Встановіть регулятор температури панелей в одне з положень «LOW, MED, HIGH, WELL», керуючись рекомендаціями в таблиці нижче.



Таблиця. Рекомендації щодо встановлення температури для приготування

Режими	Час таймера	Рекомендації щодо приготування
Low	5-30 хв.	Усі види овочів
Med	5-30 хв.	Будь-які овочі або попередньо приготовлене м'ясо між скибочками хліба або булочками: бургер, паніні, сендвіч, тост
High	5-30 хв.	Будь-який вид птиці: курка, індичка, качка, гусак
Well	5-30 хв.	Яловичина, телятина, свинина, баранина, фрикадельки

- Діапазон регулювання температури пластин від положення ручки термостата LOW до WELL – від 160 до 240 градусів:

LOW 160-180 градусів

MED 181-200 градусів

HIGH 201-220 градусів

WELL 221-240 градусів

За потреби, допускається встановлення ручки регулятора температури панелей між положеннями «LOW, MED, HIGH, WELL».

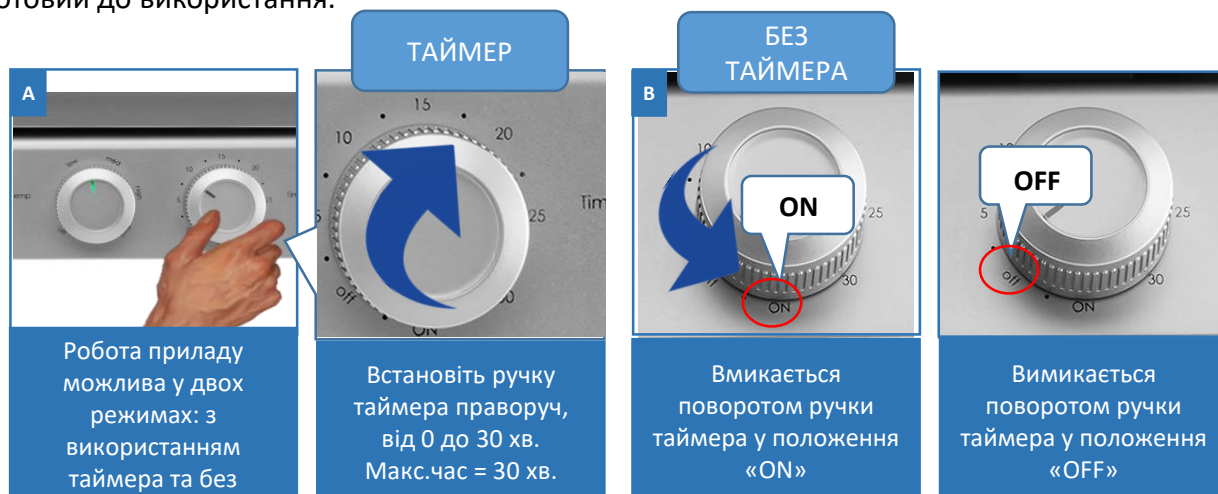
- Встановіть ручку таймера у робоче положення. Індикатор на ручці регулятора температури засвітиться червоним.

Робота приладу можлива у двох режимах: з використанням таймера та без використання таймера.

□ **Під час роботи по таймеру**, час задається поворотом ручки таймера праворуч з вибором часу від 0 до 30 хв, після закінчення відліку часу прилад вимикає нагрівання. Максимальний час під роботи з таймером становить 30 хвилин.

□ **Під час роботи без таймера** прилад вмикається поворотом ручки таймера в положення «ON» та працює без відліку часу. Для вимкнення нагрівання потрібно вручну вимкнути прилад шляхом встановлення ручки таймера в положення «OFF» (Вимкнено).

Після попереднього прогрівання пристрою протягом приблизно п'яти хвилин індикатор на ручці регулятора температури засвітиться зеленим, вказуючи на те, що пристрій готовий до використання.



- Не відкривайте прилад під час розігріву, у закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.
- Після того, як індикатор температури засвітиться зеленим, відкрийте кришку гриля та покладіть продукти на нижню робочу поверхню.
- Закрийте кришку гриля, не натискаючи на неї.



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

- Після закінчення роботи таймера або при досягненні продуктами необхідного ступеня прожарювання відкрийте кришку та вийміть продукти.
- Для визначення ступеня прожарювання м'ясних продуктів рекомендується використання термощупу (не входить до комплекту).
- Від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження.

8 **Прогрів 5 – 10 хв.**



Не відкривайте прилад під час розігріву. У закритому положенні панелі нагріваються більш рівномірно

9



Підготуйте продукти для гриля

10



Через 5-10 хв після розігріву – покладіть продукти, закрийте кришку

 Не дав'ть сильно на кришку



Не натискайте сильно на кришку, цим ви можете пошкодити прилад





Прилад сильно нагрівається! Не торкайтеся робочих поверхонь

11



Вимкніть прилад (положення OFF), дайте охолонути

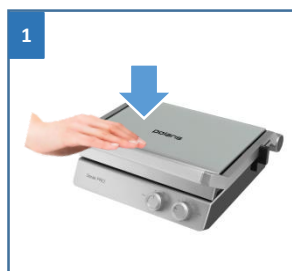
РЕЖИМИ РОБОТИ

Прилад можна використовувати в 4 різних режимах: гриль-прес, барбекю та міні-піч та духовка.

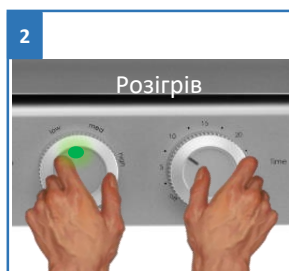
Режим «Гриль-прес»

Цей режим призначений для приготування гарячих бутербродів зі свіжого хліба. Ідеально підходить для паніні – італійських закритих бутербродів. Також прилад у цьому режимі можна використовувати для обсмажування м'яса, риби та овочів з обох боків.

- Закрийте кришку грилю.
- Встановіть необхідний режим температури робочих панелей.
- Встановіть таймер.
- Коли прилад розігріється, і індикатор температури засвітиться зеленим, акуратно відкрийте кришку та покладіть продукти на нижню робочу панель, притримуючи кришку за ручку.
- Накрийте кришкою продукти, опустивши її на нижню робочу панель. Закриваючи кришку, намагайтеся розташувати її паралельно до нижньої панелі. Не докладайте надмірних зусиль – так ви можете пошкодити прилад.



Закрийте кришку
грилю



Встановіть
необхідний режим
температури робочих
панелей і таймер



Через 5-10 хв після
розігріву – покладіть
продукти, закрийте
кришку



Закриваючи кришку,
не докладайте
надмірних зусиль –
так ви можете
пошкодити прилад

Режим «Барбекю»

Цей режим ідеальний для підігріву та обсмажування двох різних страв на обох робочих поверхнях.

- Закрийте кришку грилю.
- Встановіть необхідний режим температури робочих панелей.
- Встановіть таймер.
- Коли прилад розігріється, і індикатор роботи засвітиться зеленим, акуратно натисніть кнопку розкриття робочих поверхонь на 180° (див. мал. 4).
- Утримуючи кнопку, розкрийте прилад до кінця, на 180°.
- Покладіть продукти на робочі панелі. Ступінь готовності визначаєте візуально. По мірі готовності перевертайте та знімайте продукти, використовуючи кухонне приладдя для посуду з антипригарним покриттям. Не можна використовувати аксесуари, які можуть подряпати покриття.



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

Режим «Міні-піч»

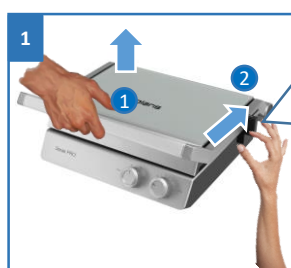
Цей режим підходить для заключних етапів приготування, наприклад, якщо ви хочете розплавити сир або підігріти соус на готовому блюді, а також для приготування ніжних продуктів, які не можна здавлювати.

- Притримуючи верхню кришку, посуньте фіксатор кришки в положення (1...5), встановивши бажану відстань між панелями.
- Встановіть необхідний режим температури робочих панелей.
- Встановіть таймер.
- Коли прилад розігріється, і індикатор температури засвітиться зеленим, акуратно відкрийте кришку за ручку.
- Покладіть продукти на нижню робочу панель.
- Закрийте кришку без натискання.



Увага!

У режимі «Міні-піч» кришка з верхньою робочою панеллю розташована із зазором відносно нижньої робочої панелі. Не тисніть на кришку, ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку.



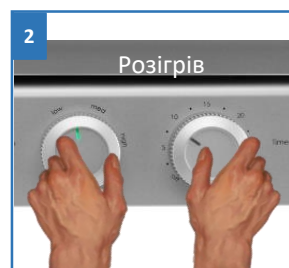
Посуньте фіксатор кришки в положення (1...5)



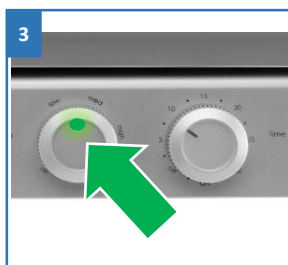
Пересувайте фіксатор кришки вперед або назад



Кришка зафіксована у положення (High)



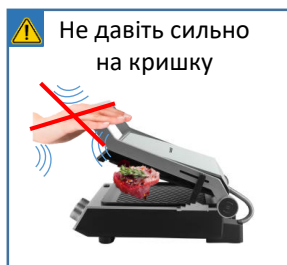
Встановіть необхідний режим температури робочих панелей і таймер



Коли прилад розігріється, і індикатор температури засвітиться зеленим



Покладіть продукти на нижню робочу панель. Закрийте кришку без натискання.



Не тисніть на кришку, ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку

Режим «Духовка»

Використовуючи знімну форму для запікання в грилі, можна готувати як у духовці.

Форма для запікання забезпечить рівномірне нагрівання продуктів, страви приготуються максимально швидко, включно з випічкою та пирогами.

- На робочому столі викладіть інгредієнти у форму, накрийте фольгою та підверніть краї. Рекомендована маса продукту – від 0,7 кг і вище. Рівень продукту повинен бути нижчим від країв форми.
- Притримуючи верхню кришку, посуньте фіксатор кришки в положення (3...5), встановивши між панелями відстань, необхідну для встановлення форми.
- Встановіть необхідний режим температури робочих панелей.
- Встановіть таймер.
- Коли прилад розігріється, і індикатор температури засвітиться зеленим, акуратно відкрийте кришку за ручку до фіксованого положення.
- Встановіть форму у гриль.
- Притримуючи форму спереду однією рукою, використовуючи захисну термоізоляційну рукавичку, прикрийте другою рукою кришку за ручку без натискання на неї.

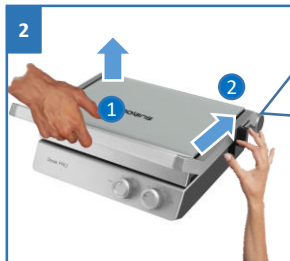
Увага!



У цьому режимі кришка з верхньою робочою панеллю розташована із зазором відносно нижньої робочої панелі. Не тисніть на кришку, ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку.



Викладіть інгредієнти у форму, накрийте фольгою та підверніть краї.



Посуньте фіксатор кришки в положення (3...5)



Пересувайте фіксатор кришки вперед або назад



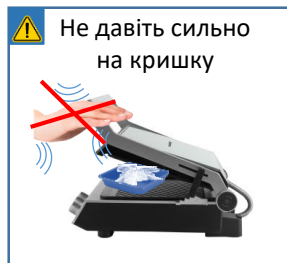
Встановіть необхідний режим температури робочих панелей і таймер



Коли прилад розігріється, пролунає сигнал, акуратно відчиніть кришку за ручку



Встановіть форму в гриль і закрийте кришку без натискання



Не тисніть на кришку, ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку

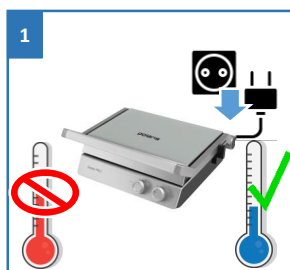
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що прилад від'єднано від електричної мережі.
- Починайте чищення приладу лише після того, як він повністю охолонув.
- Очищуйте прилад щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (див. розділ «Зняття робочих панелей») та промийте у теплій мильній воді



Увага! Робочі панелі можна мити в посудомийній машині.

- Для видалення залишків їжі, що пригоріли, використовуйте будь-яку щітку з м'яким ворсом.
- Вийміть піддон для жиру, злийте жир, промийте теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні засоби для миття.
- Перед установкою на прилад ретельно висушіть робочі панелі.
- Корпус приладу протріть сухою або вологою тканиною.
- Зберіть прилад.
- Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів



1
Від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження



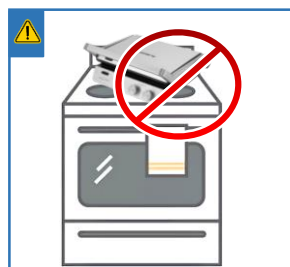
2
Зніміть пластини, промийте, протріть насухо, встановіть місце



3
Для видалення залишків їжі, що пригоріли, використовуйте щітку з м'яким ворсом



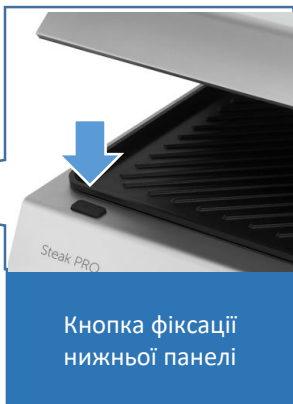
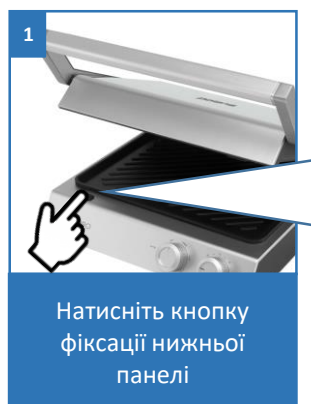
Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів



Не встановлюйте прилад на поверхню варильних плит!

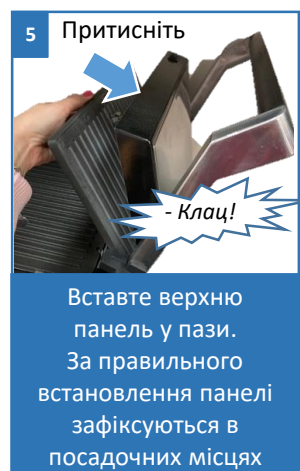
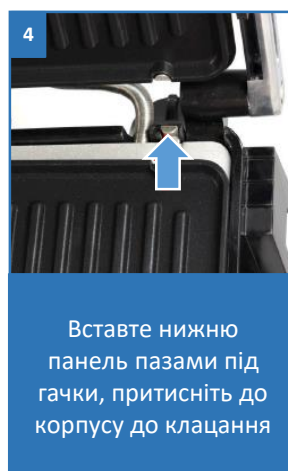
ЗНЯТТЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Відкрийте прилад
- Щоб зняти нижню робочу панель, натисніть клавiшу фіксатора (див. мал. 1).
- Зніміть нижню панель, піднявши її вгору.
- Щоб зняти верхню робочу панель, притримуючи її, натисніть клавiшу фіксатора (див. мал. 3).
- Зніміть верхню панель, потягнувши вгору, витягнувши з пазів.



ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Щоб встановити нижню робочу панель, вставте її пазами під гачки, як показано на мал. 5. Притисніть до корпусу. Фіксатор заціплиться.
- Верхню робочу панель встановіть пазами на гачки, розташовані на кришці, як показано на мал. 6, та натисніть на верх панелі. Фіксатор заціплиться
- За правильного встановлення панелі зафіксуються в посадочних місцях



ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів проводять усіма видами транспорту у критичних транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті цього виду та забезпечують проведення механізованих вантажно-розвантажувальних робіт.
- Під час транспортування приладів, необхідно забезпечити захист від пошкодження — збереження якості виробу та зовнішнього виду споживчої тари
- Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.
- Прилади зберігаються в закритому сухому і чистому приміщенні при температурі навколишнього повітря не нижче плюс 5°C і не вище плюс 40°C із відносною вологістю не вище 70% та відсутності в навколишньому середовищі кислотних та інших пар, що негативно впливають на матеріали приладів.

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією в установленому порядку та відповідно до чинних вимог та норм галузевої нормативної документації, у тому числі відповідно до СанПіН 2.1.7.1322-03 «Гігієнічні вимоги до розміщення та знешкодження відходів виробництва споживання.»



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



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

РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЬ-ПРЕСОМ

- Прилад призначений для використання у побуті відповідно до цього посібника.
- Не залишайте прилад без нагляду.
- Під час роботи пристрій сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь. Відкриваючи та закриваючи прилад, тримайтеся лише за ручку, користуйтеся прихватками.
- Стережіться виходу пари із зазорів між робочими панелями. Не підносьте руки близько до країв приладу.
- Не використовуйте прилад для приготування заморожених продуктів, перед приготуванням треба розморозити продукти.
- Не використовуйте прилад без жиру.
- Не вмикайте прилад без встановлених робочих панелей. Слідкуйте, щоб робочі панелі були правильно встановлені та добре закріплені. Несправності, спричинені неправильним або недбалим встановленням панелей, позбавляють Вас права на гарантійне обслуговування.
- Щоб уникнути пошкодження робочих панелей, не використовуйте металеве кухонне приладдя, не розрізайте продукти безпосередньо на робочих панелях. Використовуйте кухонне приладдя для посуду з антипригарним покриттям.
- Не переміщуйте гарячий прилад, дочекайтеся повного 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 предметів і речовин, що легко займаються, а також предметів інтер'єру.
- Використовуйте прилад у приміщеннях із гарною вентиляцією.
- Після закінчення приготування завжди від'єднуйте прилад від мережі.

Увага!



Виймайте продукти відразу після приготування, за тривалого знаходження продуктів у ввімкненому приладі може статися загоряння

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Щоразу перед включенням приладу огляньте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого шнура, не вмикайте прилад у розетку.
- Не використовуйте прилад після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.

- Не використовуйте прилад, якщо ви не впевнені у його працездатності.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (включно з дітьми), у яких є фізичні, нервові чи психічні відхилення або брак досвіду та знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання цього приладу особою, яка відповідає за їхню безпеку. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор із приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду під час роботи. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Увага!



Не використовуйте прилад поблизу басейну, ванни, раковини або інших ємностей, заповнених водою. У разі падіння приладу у воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.

- Не використовуйте прилад поза приміщенням. Захищайте прилад від спеки, прямих сонячних променів, ударів об гострі кути, вологості (у жодному разі не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину). Не торкайтеся приладу вологими руками. У разі намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.
- Увімкніть прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що параметри мережі відповідають тим, що вказані в описі приладу.
- Прилад може бути увімкнений тільки в мережу із заземленням. Для забезпечення Вашої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення та пристроями з'єднання. Не використовуйте подовжувачі.
- Для додаткового захисту доцільно встановити пристрій захисного від'єднання (ПЗВ) з номінальним струмом спрацьовування, що не перевищує 30мА, в коло електроживлення кухонної техніки. Зверніться за порадою до кваліфікованого спеціаліста.
- **Будь-яке хибне увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Після закінчення експлуатації, під час встановлення або зняття приладдя, чищення або поломки приладу завжди від'єднуйте його від мережі. Перед встановленням або зняттям приладдя, а також чищенням, дочекайтеся повного охолодження.
- Не допускайте перевантаження мережі, яке може призвести до нещасних випадків та пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту саму електричну розетку інші прилади за допомогою перехідників.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за провід. Забороняється також відмикати прилад від мережі, тримаючи його за дріт. При відмиканні приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого дроту під час під'єднання або від'єднання приладу від мережі, щоб уникнути удару електричним струмом.



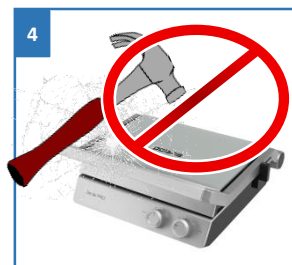
Не залишайте прилад без нагляду під час роботи



НІКОЛИ не намагайтеся витягти продукти руками! Пластини дуже гарячі!



Не використовуйте прилад поблизу басейну, ванни, раковини або інших ємностей, заповнених водою



Захищайте прилад від будь-яких ударів

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

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Не нагріваються робочі поверхні	1. Проблема із електроживленням 2. Несправність електросхеми 3. Нагрівальний елемент несправний 4. Нагрівальна панель встановлена неправильно	• Перевірте, чи приєднано прилад до мережі. • Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру. • Перевірте правильність встановлення панелей
Не працюють індикатори роботи	1. Проблема із електроживленням 2. Несправність електросхеми	• Перевірте, чи приєднано прилад до мережі • Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру

Увага!



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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3006 – гриль-прес електричний побутовий торгової марки POLARIS

Напруга: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 2000 Вт

Клас захисту – I

Примітка. Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. 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 сертифіката/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



Строк служби виробу: 3 роки

Гарантійний термін: 3 роки від дня купівлі

Гарантійний термін на покриття панелей 6 місяців 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

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

На заводі:

НІНБО КАЙБО ГРУП КО., ЛТД - NINGBO KAIBO GROUP CO., LTD

Північний Промисловий парк, Чжоусян, Цісі, 315324, Нінбо, Китай The Northern Industrial Park of Zhouxian, Cixi, 315324, Ningbo, China

Виготовлено в Китаї

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Гриль-прес

Модель: PGP 3006

Ця гарантія діє протягом 36 місяців з підтвердженої дати придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до Законів Держав-членів Митного Союзу «Про захист прав споживачів».

1. Гарантійні зобов'язання виробника поширюються на всі моделі, що випускаються під торговою маркою «POLARIS» та придбані у уповноважених виробником продавців у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен використовуватися у суворій відповідності до Інструкції з експлуатації та з дотриманням правил та вимог щодо безпеки.
3. Ця гарантія не поширюється на недоліки, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
 - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їхньої життєдіяльності всередину виробу;
 - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням вимог Інструкції з експлуатації та правил техніки безпеки;
 - Використання виробу з метою, для якої воно не призначене;
 - 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, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
 - Зношування деталей оздоблення, насадок та аксесуарів, ламп, батарей, захисних екранів, фільтрів, накопичувачів сміття, ущільнювальних елементів, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання та схильних до природного зносу в процесі експлуатації;
 - Ремонту виробу, виконаного особами або організаціями, що не є Авторизованими сервісними центрами*;
 - Ушкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з модифікаціями, непередбаченими конструкцією виробу, або самостійним ремонтом.
4. Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, дані в ній стерті або виправлені.
5. Ця гарантія дійсна лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, що використовуються для комерційних, промислових чи професійних цілей.

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

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

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише авторизовані сервісні центри POLARIS.

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

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

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



Құрметті сатып алушы!

Сізге **POLARIS** сауда маркасының өнімін 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 және толықтай 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	44
Пайдалану аясы	44
Жиынтықтама	44
Аспап сипаттамасы	45
Жұмысқа дайындық	46
Жұмыс тәртібі	47
Жұмыс режимдері	50
«Гриль-баспақ» режимі	50
«Барбекю» режимі	51
«Мини-пеш» режимі	52
«Тұмшапеш» режимі	53
Тазалау және күтім	54
Жұмыс панельдерді шешіп алу	55
Жұмыс панельдерді орнату	55
Тасымалдау/Сақтау/Кәдеге жарату/Өткізу	56
Электрлік гриль-баспақпен жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары	57
Электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	57
Ақаулықтарды іздеу және жою	59
Техникалық сипаттамалары	59
Сертификаттау туралы ақпарат	60
Кепілдікті міндеттемелер	61

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық грильдің, моделі **POLARIS PGP 3006** (бұдан әрі мәтін бойынша – гриль, аспап) техникалық деректерімен, құрылмымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

1. Аспап тұрғын үй-жайдың осы Нұсқаулыққа сәйкес температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық және соған ұқсас пайдалану үшін арналған:
 - тұрақты мекендеуге арналған жерлерде;
 - дүкендердің, кеңселердің, фермерлік шаруашылықтар мен басқа да бөлімшелер қызметкерлері тамақтанатын пункттерінде;
 - қонақ үйлерде және тұрақты мекендеуге арналған өзге жерлерде;
 - 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



Гриль-баспақ



Жұмыс беттер
(аспапқа
орнатылған)



Майға арналған
түпқойма
(аспапқа
орнатылған)



Панельдерді
тазалауға
арналған
күрекше



Көмештеуге
арналған
алмалы қалып



Рецепттер
кітабы



Пайдалану
жөніндегі
нұсқаулық /
Кепілдік талоны

АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Гриль-баспақ тағамдардың алуан түрін қыздырылатын панельде немесе екі қыздырылатын панель арасында қуыру жолымен дайындауға арналған.



ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Аспаптың орамасын шешіңіз және жеткізілім жиынтықтамасын тексеріңіз («Жиынтықтама» тарауын қар.)
- Аспаптан қаптау материалды алып тастаңыз.
- Корпус пен желілік баусымда бүлінулер жоқ екендігіне көз жеткізіңіз
- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, «Тазалау және күтім жасау» тарауның нұсқауларын басшылыққа алып, оған тазалау жүргізіңіз.
- Пайдалануды пайдалануды бастар алдында жұмыс панельдері дұрыс орнатылғанына және жақсы бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Егер сіз жұмыс панельдерді «Тазалау және күтім жасау / Жұмыс панельдерді шешіп алу» тарауының нұсқауларына сәйкес орнатқан болсаңыз, бірақ олар бекітілмесе, аспапты пайдаланбаңыз. Бекітілмеген жоғарғы жұмыс панелі қақпақтан құлап, күйіктің себебіне айналуы мүмкін.

- Аспапты үстелдің тегіс тұрақты құрғақ жылуға төзімді бетіне орнатыңыз.



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

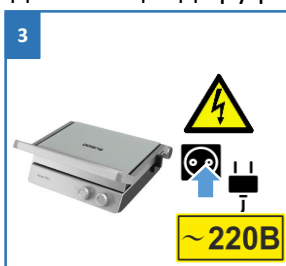
- Алғашқы рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түліксіз іске қосыңыз.
- Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Аспапты іске қосар алдында реттегіштер «OFF» жайғасымға орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз.
- Панельдер температурасын реттегішті «WELL» жайғасымға орнатыңыз. Таймерді ON жайғасымға орнатыңыз. Дыбыстық сигнал беріледі, қыздыру басталады. Температура индикаторы қызыл түспен жанады, гриль алдын ала қыздыру режимде болады.



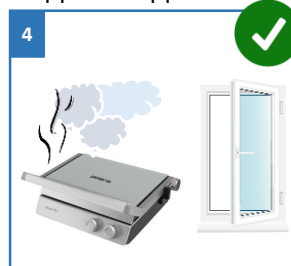
Корпустан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



Ішкі беттерді сүртіп алыңыз



Аспапты желіге қосыңыз



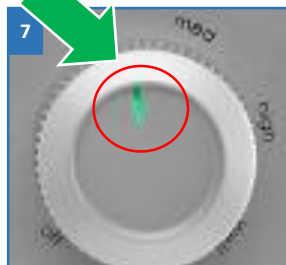
1-ші рет іске қосқанда түтін шығуы мүмкін. Ақаулық болып табылмайды!



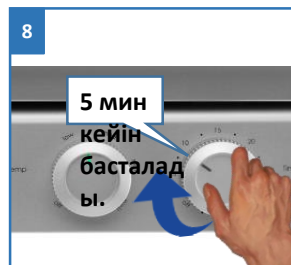
Панельдер температурасын реттегішті «WELL» жайғасымға орнатыңыз



Таймерді ON жайғасымға орнатыңыз. Дыбыстық сигнал беріледі, қыздыру басталады



Индикатор жасыл – құрылғы пайдалануға дайын (≈5 мин. кейін)



Таймерді 5-10 минутқа орнатыңыз. Уақыттың санағы басталады

- Құрылғыны алдын ала қыздырудан кейін шамамен бес минут ішінде температура индикаторы жасыл түспен жанады, бұл құрылғы пайдалануға дайын дегенді білдіреді.
- Таймерді 5-10 минутқа орнатыңыз. Уақыттың санағы басталады. Гриль қыздыру режимінде болады.
- Белгіленген уақыт өткеннен кейін таймер «OFF» жайғасымға көшеді, дыбыстық сигнал (қоңырау) беріледі. Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз.
- «Тазалау және күтім жасау» тарауының нұсқауларын басшылыққа алып, оған тазалау жүргізіңіз.



Ескертпе ретінде! Аспапты алғашқы рет пайдаланғанда қыздырғыш элементтер күйеді, бұл ретте түтіннің болымсыз мөлшері пайда болуы ықтимал. Бұл қалыпты құбылыс болып табылады және аспап ақаулығын куәландырмайды.

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

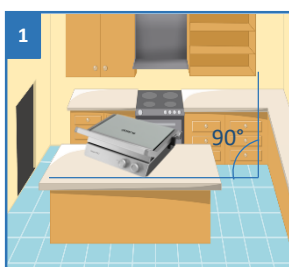


Назар аударыңыз: Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз.

- Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз
- Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (2-сур. қар.)
- Жұмыс панельдерді өсімдік майымен майлаңыз
- Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Аспапты желіге қосыңыз.
- Панельдер температурасын реттегішті, төмендегі кестедегі ұсынымдарды басшылыққа алып, «LOW, MED, HIGH, WELL» жайғасымдардың біреуіне орнатыңыз.



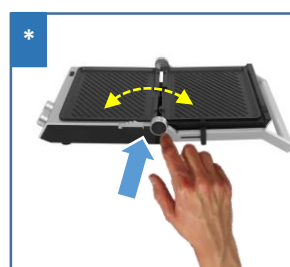
Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз!



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



Майға арналған түпқойманы дұрыс орнатыңыз (тірелгенше итеріңіз)



Ыңғайлылық үшін батырмағы—180°-қа жазу бекіткішіне басыңыз



Жұмыс панельдеріне өсімдік майын жұқа қабатпен жағыңыз



Аспапты желіге қосыңыз



Панельдер температурасын реттегішті «LOW, MED, HIGH, WELL» жайғасымдардың біреуіне орнатыңыз



Уақытты орнатыңыз. Гриль алдын ала қыздыру режимінде болады

Кесте. Дайындауға арналған температураны орнату бойынша

Режимде р	Таймер уақыты	Дайындау бойынша ұсынымдар
Low	5-30 мин.	Көкөністердің барлық түрлері
Med	5-30 мин.	Кез келген көкөністер немесе алдын ала дайындалған ет нан немесе тоқаш тілімдері арасында: бургер, панини, сэндвич, тост
High	5-30 мин.	Құстың кез келген түрі: тауық, күркетауық, үйрек, қаз еті
Well	5-30 мин.	Сиыр еті, бұзау еті, шошқа еті, қой еті, фрикаделькалар

- Тілімшелер температурасын реттеудің диапазоны термостат тұтқасының LOW-тан WELL дейінгі жайғасымға байланысты – 160-тан 240 градусқа дейін:

LOW 160-180 градус

MED 181-200 градус

HIGH 201-220 градус

WELL 221-240 градус

Қажет болса, панельдер температурасы реттегіштің тұтқасын «LOW, MED, HIGH, WELL» жайғасымдар арасында орнатуға болады.

- Таймердің тұтқасын жұмыс күйіне орнатыңыз. Температура реттегіші тұтқасының индикаторы қызыл түспен жанады.

Аспаптың жұмыс екі режимде болуы мүмкін: таймерді пайдаланумен және таймерді пайдалануыз.

- ☐ **Таймер бойынша жұмысы кезінде**, уақыт таймердің тұтқасын 0-ден 30 минутқа дейін уақытты таңдау арқылы оң жаққа бұру арқылы беріледі, уақыт есебі аяқталғаннан кейін аспап қыздыруды сөндіреді. Таймер бойынша жұмыс істегендегі максималды ықтимал уақыт 30 минут құрады.

- ☐ **Таймерсіз жұмыс кезінде**, аспап таймердің тұтқасын «ON» жайғасымға бұру арқылы қосылады және уақытты есептемей жұмыс істейді. Қыздыруды сөндіру үшін таймер тұтқасын «OFF» (Сөндірулі) жайғасымға орнату арқылы қолмен сөндіру керек.

Құрылғыны алдын ала қыздырудан кейін шамамен бес минут ішінде температура реттегіші тұтқасындағы индикатор жасыл түспен жанады, бұл құрылғы пайдалануға дайын дегенді білдіреді.

ТАЙМЕР



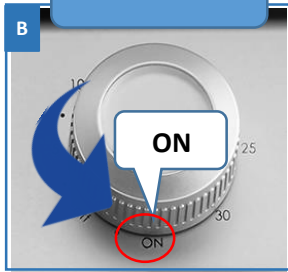
Аспаптың жұмыс екі режимде болуы мүмкін: таймерді пайдаланумен және пайдалануыз

ТАЙМЕР



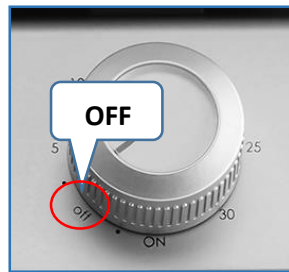
Таймер тұтқасын оңға қарай, 0-ден 30 мин дейін орнатыңыз. Макс. уақыт = 30 мин.

ТАЙМЕРСІЗ



Таймер тұтқасын «ON» жайғасымға бұру арқылы іске қосылады

ТАЙМЕРСІЗ



Таймер тұтқасын «OFF» жайғасымға бұру арқылы сөндіріледі

- Қыздырған кезде аспапты ашпаңыз, жабық күйінде жұмыс панельдері біркелкі және жылдамырақ қызады.
- Температура индикаторы жасыл түспен жанғаннан кейін, гриль қақпағын ашыңыз және азық-түлікті төменгі жұмыс бетке қойыңыз.
- Гриль қақпағына баспай, абайлап жабыңыз.



Сақ болыңыз! Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады. Күйік алмау үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз, тек қана тұтқасынан ұстаңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.

- Таймер жұмыс аяқталғаннан кейін немесе азық-түлік қуырудың қажетті деңгейіне жеткеннен кейін қақпақты ашыңыз және азық-түлікті алып шығыңыз.
- Ет өнімдерінің қуырылу деңгейін анықтау үшін термосүңгішті пайдалану ұсынылады (жиынтыққа кірмейді).
- Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз.

8 Қыздыру 5 – 10 мин.



Қыздырған кезде аспапты ашпаңыз. Жабық күйде панельдер неғұрлым біркелкі қызады

9



Грильге арналған азық-түлікті дайындаңыз

10



5-10 минут қыздырғаннан кейін – азық-түлікті салыңыз, қақпақты жабыңыз

⚠ Қақпаққа қатты баспаңыз



Қақпаққа қатты баспаңыз, осымен сіз аспапты бұзып алу мүмкінсіз

⚠



Аспап қатты қызады! Жұмыс беттерге қол тигізбеңіз

11



Аспапты сөндіріңіз (OFF жайғасымы), сууға мүмкіндік беріңіз

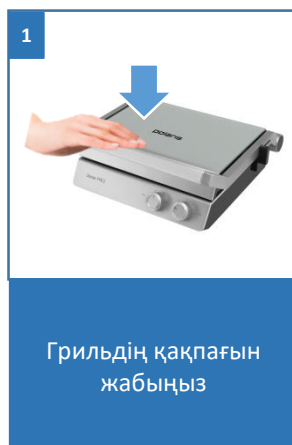
ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

Аспапты 4 әртүрлі режимде пайдалануға болады: гриль-баспақ, барбекю, мини-пеш және тұмшапеш.

«Гриль-баспақ» режимі

Бұл режим жаңа піскен наннан ыстық сэндвич дайындауға арналған. Панини - италиялық ыстық бутербродты дайындауға мінсіз жарамды. Сонымен қатар осы режимде аспапты ет, балық пен көкністерді екі жақтан қуыру үшін пайдалануға болады.

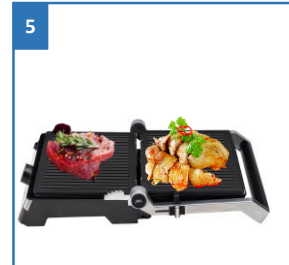
- Грильдің қақпағын жабыңыз.
- Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін орнатыңыз.
- Таймерді орнатыңыз.
- Аспап қызғанда және жұмыс индикаторы жасыл түспен жанғанда, қақпақты абайлап ашыңыз және, қақпақты тұтқасынан ұстаңқырап, төменгі жұмыс панельге азық-түлікті қойыңыз.
- Қақпақты төменгі жұмыс панеліне түсіріп, онымен азық-түлікті жабыңыз. Қақпақты жапқан кезде оны төменгі панельге параллельді орнатуға тырысыңыз. Қақпақты жапқанда артық күш салмаңыз, осымен сіз аспапты бүлдіріп алу мүмкінсіз.



«Барбекю» режимі

Осы режим екі жұмыс бетте екі әртүрлі тағамды қыздыру және қуыру үшін мінсіз жарамды.

- Грильдің қақпағын жабыңыз.
- Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін орнатыңыз.
- Таймерді орнатыңыз.
- Аспап қызып және жұмыс істеу индикаторы жасыл түспен жанғаннан кейін жұмыс беттерді 180°-қа жаятын батырманы байқап басыңыз (4-сур. қар.).
- Батырманы басып ұстай отырып, аспапты толық, 180°-қа жазыңыз.
- Азық-түлікті жұмыс панельдерге салыңыз. Дайындалу деңгейін көзбен шолып анықтаңыз. Дайын болғанға байланысты, күйге қарсы жабыны бар асүй жабдығын пайдалана отырып, азық-түлікті аударыңыз және түсіріп алыңыз. Жабынды сырып алу мүмкін болатын аксессуарларды пайдалануға болмайды.

		
Грильдің қақпағын жабыңыз	Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін және таймерді орнатыңыз	Аспап қызғаннан кейін температура индикаторы жасыл түспен жанады
		
Жұмыс беттерді 180°-қа жазу батырмасын абайлап басыңыз	Батырманы басып ұстай отырып, аспапты толық, 180°-қа жазыңыз	Азық-түлікті жұмыс панельдеріне қойыңыз



Ескертпе. Суреттер мен иллюстрациялар таныстыру мақсаттарында келтірілген және бұйымның нақты сыртқы көрінісінен ерекшеленуі мүмкін. Бұйымның құрастырылым және техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

«Мини-пеш» режимі

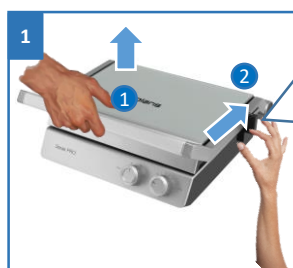
Осы режим дайындаудың қорытынды кезеңдеру үшін жарамды, мысалы, егер сіз дайын тағамда ірімшікті балқытуды немесе тұздықты жылытуды қаласаңыз, сондай-ақ қыспақтауға болмайтын нәзік тағамдарды дайындау үшін.

- Жоғарғы қақпақты ұстаңқырап, панельдер арасындағы қалаулы қашықтықты орнатып, қақпақ бекіткішін (1...5) жайғасымға жылжытыңыз.
- Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін орнатыңыз.
- Таймерді орнатыңыз.
- Аспап қызғанда және жұмыс істеу индикаторы жасыл түспен жанғаннан кейін қақпақты, тұтқадан ұстап, абайлап ашыңыз.
- Азық-түлікті төменгі жұмыс панеліне салыңыз.
- Қақпақты баспай жабыңыз.



Назар аударыңыз!

«Мини-пеш» режимінде қақпақ жоғарғы жұмыс панельмен төменгі жұмыс панеліне қатысты саңылаумен орналастырылады. Қақпаққа баспаңыз, сіз мұнымен бекіткішті, тұтқаны немесе қақпақты бүлдіріп алу мүмкінсіз.



Қақпақ бекіткішін (1...5) жайғасымға жылжытыңыз



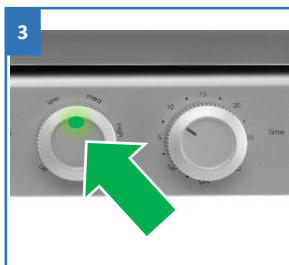
Қақпақ бекіткішін алға немесе артқа қарай жылжытыңыз



Қықпақ (High) жайғасымда бекітілді



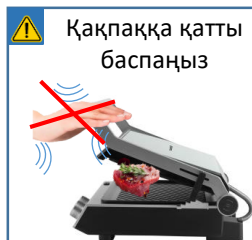
Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін және таймерді орнатыңыз



Аспап қызғаннан кейін температура индикаторы жасыл түспен жанады



Азық-түлікті төменгі жұмыс панеліне салыңыз. Қақпақты баспай жабыңыз.



Қақпаққа баспаңыз, сіз мұнымен бекіткішті, тұтқаны немесе қақпақты бүлдіріп алу мүмкінсіз

«Тұмшапеш» режимі

Көмештеуге арналған алмалы қалыпты грильде пайдалана отырып, тұмшапеште сияқты дайындауға болады.

Көмештеуге арналған қалып өнімнің біркелкі қыздырылуын қамтамасыз етеді, тағамдар, пісірме мен қаусырмаларды қоса алғанда, максималды жылдам дайындалатын болады.

- Ингредиенттерді қалыпқа салыңыз, жұқалтырмен жабыңыз және шеттерін қымтаңыз. Азық-түліктің ұсынылатын салмағы – 0,7 Кг бастап және жоғары. Азық-түлік деңгейі қалып жиектерінен төмен болуы керек.
- Жоғарғы қақпақты ұстаңқырап, панельдер арасында қылапты орнатуға жеткілікті қашықтықты орнатып, қақпақ бекіткішін (3...5) жайғасымға жылжытыңыз.
- Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін орнатыңыз.
- Таймерді орнатыңыз.
- Аспап қызғанда және жұмыс істеу индикаторы жасыл түспен жанғаннан кейін қақпақты, тұтқадан ұстап, бекітілген жайғасымға дейін абайлап ашыңыз.
- Қалыпты грильге орнатыңыз.
- Қалыпты бір қолмен алдынан ұстаңқырап, темрооқшаулағыш қолғапты пайдалана отырып, қақпақты баспай, оны екінші қолмен жабыңыз.

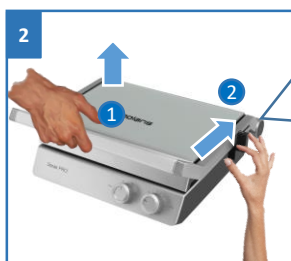


Назар аударыңыз!

Бұл режимде қақпақ жоғарғы жұмыс панельмен төменгі жұмыс панеліне қатысты саңылаумен орналастырылады. Қақпаққа баспаңыз, сіз мұнымен бекіткішті, тұтқаны немесе қақпақты бүлдіріп алу мүмкінсіз.



Ингредиенттерді қалыпқа салыңыз, жұқалтырмен жабыңыз және шеттерін қымтаңыз



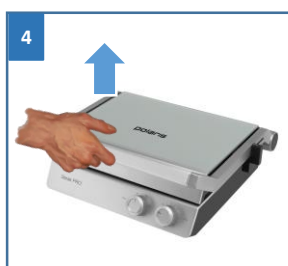
Қақпақ бекіткішін (3...5) жайғасымға жылжытыңыз



Қақпақ бекіткішін алға немесе артқа қарай жылжытыңыз



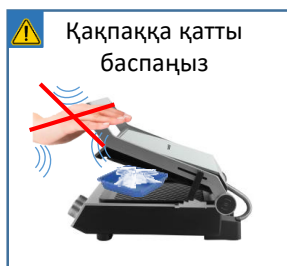
Жұмыс панельдер температурасының қажетті режимін және таймерді орнатыңыз



Аспап қызғаннан кейін сигнал беріледі, тұтқасынан ұстап, қақпақты абайлап ашыңыз



Қалыпты грильге орнатыңыз және қақпақты, баспай, жабыңқыраңыз.



Қақпаққа баспаңыз, сіз мұнымен бекіткішті, тұтқаны немесе қақпақты бүлдіріп алу мүмкінсіз

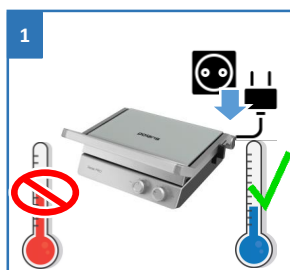
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аспап электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалауға тек қана ол толығымен суығаннан кейін кірісіңіз.
- Аспапты әр пайдаланғаннан кейін тікелей тазалап отырыңыз.
- Жұмыс панельдерді шешіп алыңыз («Жұмыс панельдерді шешіп алу» тарауды қар.) және сабынды жылы суда жуып-шайыңыз



Назар аударыңыз! Жұмыс панельдерді ыдыс жуу машинасында жууға болады.

- Тамақтың күйіп жабысып қалған қалдықтарын кетіру үшін жұмсақ түкті кез келген щетканы пайдаланыңыз.
- Майға арналған түпқойманы алып шығыңыз, түпқойманы жылы сабынды сумен жуып-шайыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тазалау үшін металл щеткалар мен қажақ жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс панельдерді аспапқа орнатар алдында мұқият кептіріп алыңыз.
- Аспап корпусын құрғақ немесе сәл дымқыл матамен сүртіп алыңыз.
- Аспапты құрастырыңыз.
- Аспап корпусында бөгде заттарды сақиамаңыз



Аспапты желіден ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз



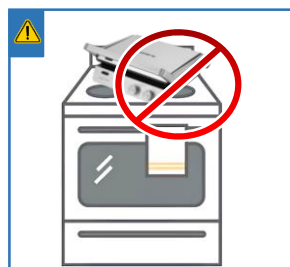
Тілімшелерді шешіп, құрғатып сүртіп алыңыз және орнына орнатыңыз



Тамақтың күйіп жабысып қалған қалдықтарын кетіру үшін жұмсақ түкті щетканы пайдаланыңыз



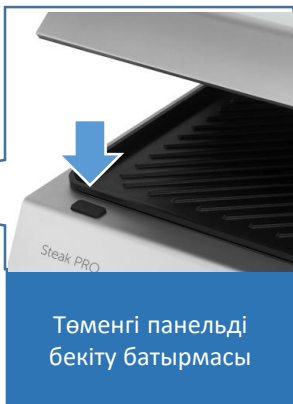
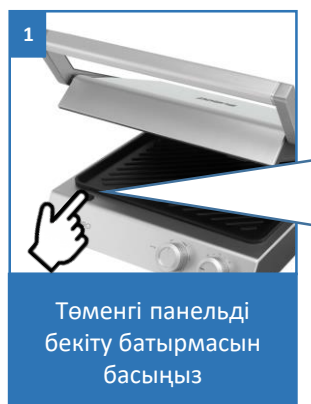
Аспап корпусында бөгде заттарды сақиамаңыз



Аспапты пісіру плиталардың беттеріне орнатпаңыз!

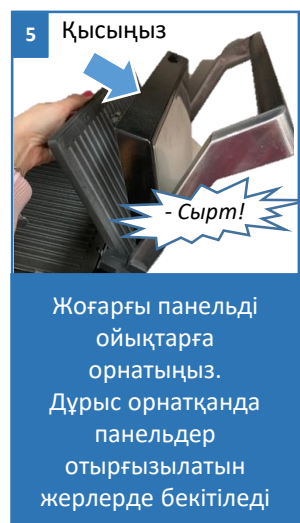
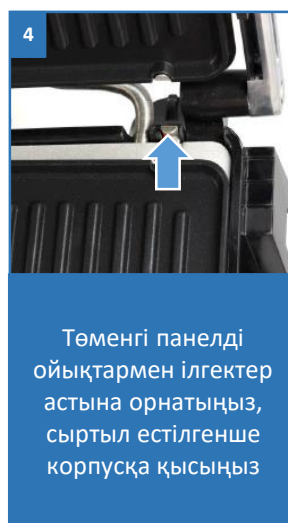
ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ШЕШІП АЛУ

- Аспапты ашыңыз
- Төменгі жұмыс панельді шешіп алу үшін бекіткіш пернесіне басыңыз (1-сур. қар.)
- Төменгі жұмыс панелін көтеріп, оны шешіп алыңыз.
- Жоғарғы жұмыс панелін шешіп алу үшін, оны ұстаңқырап, бекіткіш пернесіне басыңыз (3-сур. қар.).
- Жоғарғы жұмыс панелін ойықтардан шығарып және жоғары қарай тартып, шешіп алыңыз.



ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ОРНАТУ

- Төменгі жұмыс панельді орнату үшін оны, 5-сур. көрсетілгендей, ойықтарын ілгектер астына кіргізіңіз. Панельді корпусқа қысыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі.
- Жоғарғы жұмыс панелін, 6-суретте көрсетілгендей, ойықтарын қақпақта орналасқан ілгектерге орналастырңыз және панельдің үстінен басыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі
- Дұрыс орнатқанда панельдер отырғызылатын жерлерде бекітіледі



ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Аспаптардың тасымалдануын осы түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау және механикаландырылған тиеу-түсіру жұмыстарын жүргізуді қамтамасыз ететін ережелерге сәйкес көліктің барлық түрлерімен жабық көлік құралдарында жүргізеді.
- Аспаптарды тасымалдау кезінде зақымданудан қорғаныс - өнімнің сапасы мен тұтынушылық ыдыстың сыртқы көрінісінің бүтіндігі қамтамасыз етілуі керек
- Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы керек.
- Аспаптар жабық құрғақ және таза үй-жайда қоршаған ортаның плюс 5°C-ден төмен емес және 40°C-ден аспайтын температурасында және 70%-дан аспайтын салыстырмалы ылғалдылығында және қоршаған ортада қышқылды және аспаптардың материалдарына теріс әсер ететін өзге булардың болмауында сақталады.

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 аспабыңызды 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.

ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

ГРИЛЬ-БАСПАҚПЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕН КЕЗДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Аспап тұрмыста осы нұсқаулыққа сәйкес пайдалануға арналған.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады. Күйік алмау үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз. Аспапты ашқанда және жапқанда тек қана тұтқасынан ұстаңыз, тұтқыштарды пайдаланыңыз.
- Бұдың жұмыс панельдері арасындағы саңылаулардан шығуынан сақ болыңыз. Қолдарыңызды аспаптың жиектеріне жақындатпаңыз.
- Аспапты мұздатылған өнімдерді дайындау үшін пайдаланбаңыз, дайындар алдында өнімдерді жібіту керек.
- Аспапты майға арналған түпқоймасыз пайдаланбаңыз.
- Жұмыс панельдері орнатылмаған аспапты іске қоспаңыз. Жұмыс панельдері дұрыс орнатылғанын және жақсы бекітілгенін қадағалңыз. Панельдерді қате немесе ұқыпсыз орнатылудан туындаған ақаулықтар Сізді кепілдік қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Жұмыс панельдерін бүлдіріп алмау үшін металл асүйлік керек-жарақтарды пайдаланбаңыз, азық-түлікті тура жұмыс панельдердің үстінде турамаңыз. Күйікке қарсы жабыны бар ыдысқа арналған асүйлік керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Ыстық аспапты жылжытпаңыз, оның толығымен суығанын күтіңіз.
- Аспапты тұтқасынан ұсытап көтермеңіз және тасымалдамаңыз. Қате пайдаланудан туындағын ақаулықтар Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Аспапты кептіру және жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапты жеңіл тұтанатын заттар мен заттектердің жанында, сонымен қатар интерьердің жоғары температурадан деформацияланатын заттарының маңында пайдаланбаңыз.
- Аспапты жақсы желдетілуі бар үй-жайларда пайдаланыңыз.
- Дайындауды аяқтағаннан кейін аспапты ылғи желіден ажыратыңыз.

Назар аударыңыз!



Дайындағаннан кейін бірден азық-түлікті алып шығыңыз, азық-түлік іске қосылып тұрған аспапта ұзақ болғанда тұтану орын алуы мүмкін

ЭЛЕКТРЛІК АСПАПТАРМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспаптың пайдаланылуы «Тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі керек.
- Аспапты іске қосар әр кезде оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспап немесе желілік баусымда зақымданулар бар болғанда аспапты ешбір жағдайда розеткаға қоспаңыз.
- Аспап құлағаннан кейін, зақымданудың көзге көрінетін белгілері бар болса, оны пайдаланбау керек. Пайдаланар алдында аспапты білікті маман тексеруі тиіс.

- Егер сіз аспаптың жұмысқа жарамдылығына сенімді болмасаңыз, оны пайдаланбаңыз.
- Осы аспап денелік, жүйкелік немесе психикалық ауытқулары 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 құралмен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс кезінде аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз. Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз!



Құралды бассейндер, ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Аспап суға құлаған жағдайда оны дереу желіден жарытаңыз. Бұл ретте қолдарыңызды ешқашан суға батырмаңыз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында ол білікті маманмен тексерілуі керек.

- Аспапты үй-жайлардан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тұра күн сәулелерінен, үшкір бұрыштарға соғылуынан, ылғалдан (ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз) сақтаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланған жағдайда оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында желінің параметрлері аспап сипаттамасында берілгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспап тек қана жерге тұйықталуы бар желіге қосылуы мүмкін. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықталу бекітілген электртехникалық нормаларға сәйкес келуі керек. Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Қосымша қорғаныс үшін асүйлік техника тізбегіне 30mA аспайтын іске қосылу номинал тогы бар қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн болады. Кеңес алу үшін білікті маманға жүгініңіз.
- **Кез келген қате қосу Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, керек-жарақтарды орнатқан немесе шешіп алған, тазалаған кезде немесе аспап сынған жағдайда оны ылғи желіден ажыратып қойыңыз. Крек-жарақтарды орнатар немесе шешіп алар алдында, сонымен қатар - тазалар алдында толығымен суығанын күтіңіз.
- Жазатайым оқиғаларға немес аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін болатын желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз. Бұл үшін жалғастырғыш тетіктерді пайдаланумен дәл сол розеткаға басқа аспаптарды қоспаңыз.
- Аспапты желілік баусымынан ұстап тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ аспапты желілік баусымынан ұстап, оны желіден ажыратуға тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оны ашалық айырынан ұстаңыз.
- Электр тогынан соққы алуға жол бермеу үшін аспапты қосқанда немесе сөндіргенде желілік баусым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.



Жұмыс істеп тұрған кезде аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз



ЕШҚАШАН азық-түлікті қолмен алып шығуға тырыспаңыз! Тілімшелер өте ыстық!



Аспапты бассейндер, ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз



Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз

- 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 қана білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін аспапты өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Құралды жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Мәселе	Себебі	Жою тәсілі
Жұмыс беттері қызбайды	1. Электр қуатының мәселесі 2. Электрсхеманың ақаулығы 3. Қыздырғыш элемент ақаулы 4. Қыздырғыш панелі қате орнатылған	• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз. • Авторизацияланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз • Панельдердің дұрыс орнатылуын тексеріңіз
Жұмыс істеудің индикаторлары жұмыс істемейді	1. Электр қуатының мәселесі 2. Электрсхеманың ақаулығы	• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз • Авторизацияланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз



Назар аударыңыз!

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PGP 3006- POLARIS сауда маркасының электрлік тұрмыстық гриль-баспағы

Кернеуі: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

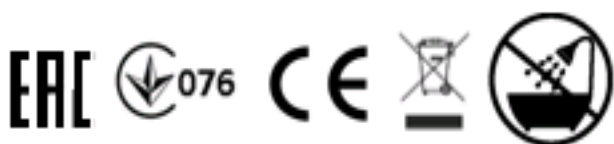
Қуаты: 2000 Вт

Қорғаныс класы - I

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

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұйым КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты құралдардың қауіпсіздігі туралы», КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі» талаптардың сәйкестігіне растау процедурасынан өткен және Кедендік Одақтың мүше мемлекеттері нарығында бұйымдарды ұстаудың бірыңғай белгісімен таңбаланады. Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



Бұйымның қызмет ету мерзімі: 3 жыл
Кепілдік мерзімі: Сатып алынған күннен бастап 3 жыл
Панельдер жабынына кепілдік мерзімі сатып алған күннен бастап 6 ай
Өндірілген күні бұйымда көрсетілген.
Қытайда өндірілген.

Өндіруші:

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

Импорттаушы: "ЭйДжиАй Электроникс" ЖШҚ, 115419, Мәскеу қ-сы, Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат, I-ғимарат 13-бөлме.

Өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі Уәкілетті өкілі:
«Поларис Инт» ЖШҚ, Ресей, 105005, Мәскеу қ., 2-ші Бауманская к-сі, 7-үй, 5-құр., 26-бөлме

Бірыңғай анықтама қызметінің телефоны: 8 800-700-11-78

Authorized representative of the manufacturer in EU:

JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

Зауытта:

НИНБО КАЙБО ГРУП КО., ЛТД - NINGBO KAIBO GROUP CO., LTD
Солтүстік Өнеркәсіптік парк, Чжоусян, Цыси, 315324, Нинбо, Қытай The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China
Қытайда жасап шығарылған

КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Гриль-баспақ

Моделі: PGP 3006

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 36 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 түсуінен;
 - Бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдаланудан;
 - Бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланудан;
 - Қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі беттің механикалық зақымдануы (майысулар, сызаттар, ескірулер), металл түсінің табиғи өзгеруі, оның ішінде құбылмалы және қара дақтардың пайда болуы, сондай-ақ жабынды зақымдалған жерлерде және металдың жабылмаған учаскелерінде металл жемірілуінен;
 - Өңдеу бөлшектерінің, қондырмалар мен аксессуарлардың, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандардың, қоқыс жинағыштардың, тығыздағыш элементтердің, белдіктердің, щеткалардың пайдалану мерзімі шектеулі басқа бөлшектердің және пайдалану барысында табиғи тозуға бейім бөлшектердің тозуы;
 - Авторизацияланған сервис орталықтары* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар өндірген бұйымды жөндеуіне;
 - Бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларына.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
5. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін 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 кепілдік жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз.

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

*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары компанияның 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 POLARIS толтырылған кепілдік талоны, кассалық чек немесе Сатушының түбіртегі, сатып алу күні мен орнын растайтын өзге де құжаттар болып табылуы мүмкін

