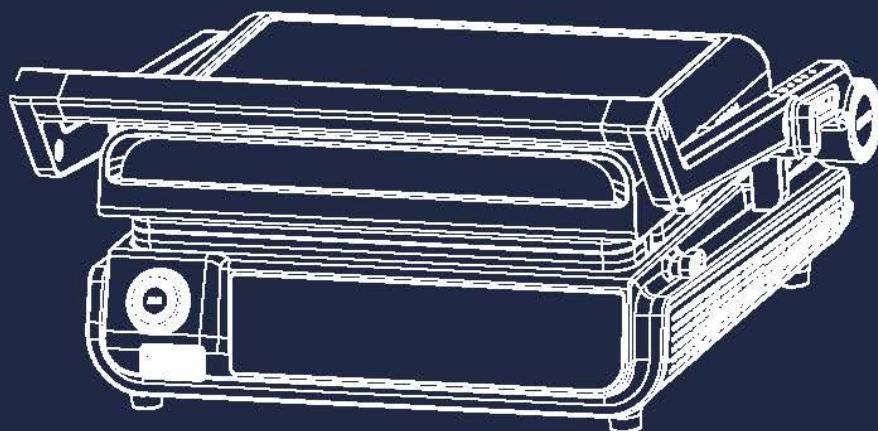


polaris

since 1995



PGP 3011 SMOKELESS

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	7
Порядок работы	10
Термощуп	11
Таблица автопрограмм	12
Использование автопрограмм	13
Режимы работы в автоматическом режиме	15
Дополнительные функции	17
Использование режима ручной настройки (DIY)	18
DIY для режима «Гриль – Пресс»	18
DIY для режима «Барбекю»	20
DIY для режима «Мини – Печь»	22
Чистка и уход	24
Снятие рабочих панелей	25
Установка рабочих панелей	25
Транспортировка/Хранение/Утилизация/Реализация	26
Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом	27
Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	27
Поиск и устранение неисправностей	29
Технические характеристики	30
Информация о сертификации	31
Гарантийные обязательства	32

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения бездымного контактного гриля-пресса, модель **POLARIS PGP 3011 SMOKELESS** (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

1. Прибор в сборе;
2. Двусторонние рабочие панели (установлены в прибор);
3. Термощуп (установлен в прибор);
4. Поддон для сбора жира (установлен в прибор);
5. Лопатка для очистки панелей;
6. Крышка вентилятора (установлена в прибор);
7. Двухслойный фильтр (установлен в прибор);
8. Руководство по эксплуатации;
9. Гарантийный талон;
10. Книга рецептов;
11. Памятка «Для любителей стейков».

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Гриль-пресс - электрический прибор, предназначенный для приготовления различных видов продуктов путем их обжаривания на нагреваемой панели либо между двумя нагреваемыми панелями с возможностью использовать термощуп для приготовления стейков и бургеров.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления состоит из сенсорных кнопок (далее: сенсор, кнопка).

Панель управления используется для включения/выключения устройства, регулировки температуры верхней и нижней панелей, запуска и остановки нагрева, установки и регулировки времени и температуры приготовления, выбора программы, а также отображения времени и обратного отсчета.



Элемент панели управления	ФУНКЦИОНАЛ
	Кнопка «Включение / Выключение» прибора При подключении питания индикатор мигает
	Регулировка температуры и времени приготовления
	Кнопка установки времени приготовления
	Функция Sear – румяная корочка. Интенсивная обжарка до 280°C. Дополнительная функция. Возможно использование в сочетании с автопрограммами, кроме разморозки. При включении данной функции температура панелей достигает максимальной температуры 280°C на несколько секунд, затем переходит на поддержание заданного режима.
	Кнопка СТАРТ — подтверждает работу устройства по выбранной функции меню. Нажатие запускает работу прибора
	Кнопки автоматических программ — нажимая на сенсорные иконки, можно выбрать соответствующие автопрограммы, такие как: разморозка, овощи, колбаски, бургер, бекон, рыба, курица, стейк. Для меню стейков и бургеров доступны четыре уровня прожарки: medium rare (с кровью / слабая прожарка), medium (средняя), medium well (почти полная прожарка), well-done (полная прожарка).

Элемент панели управления	ФУНКЦИОНАЛ
	Индикатор предварительного нагрева - Мигает - указывает на предварительный нагрев - Горит постоянно - означает завершение предварительного нагрева.
	Индикатор вентилятора — отображает состояние вентилятора
	Дисплей с таймером — отображает установленное время и обратный отсчёт во время работы
	Кнопка установки температуры — для регулировки температуры верхней и нижней панелей
	Кнопка вентилятора – регулирует скорость вентилятора: Низкая → Высокая → Выкл. По умолчанию – Низкая.
	Дисплей с температурой — отображает установленную температуру для нижней и верхней панелей

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»).
- Удалите с прибора упаковочный материал и стикеры на верхней панели.
- 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. Незафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность. Первый раз включайте прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов.
- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Раздастся короткий звуковой сигнал.

- Все индикаторы и значки загорятся на 1 секунду, а затем погаснут. Индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» начнет мигать. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- Далее необходимо установить температуру нижней и верхней панелей на максимальную. Для этого:
 1. Нажмите кнопку «Установка температуры»: загорится значок верхней панели, на дисплее температуры отобразится «---». Нажмите кнопку «+» (или «-»), чтобы отрегулировать температуру верхней панели в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 2. Второе нажатие на кнопку «Установка температуры» - значок верхней панели погаснет, а значок нижней панели загорится. Температуру можно регулировать также в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 3. Третье нажатие: загорятся оба значка панелей, и регулировка температуры будет применена одновременно, как к нижней, так и к верхней панели.
- Нажмите кнопку «Установка времени», и на дисплее отобразится «00:00». Используйте кнопки «+» или «-» для настройки времени приготовления от 30 секунд до 99 минут с шагом в 30 секунд. Установите время – 10 минут.
- После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт». Устройство перейдет в ручной режим и начнет предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева мигает значок «Предварительный нагрев», устройство издает характерные звуки прогрева нагревательных элементов и панелей.
- После завершения предварительного нагрева значок погаснет, и раздастся трехкратный звуковой сигнал. Кнопка «Старт» мигает. Нажмите кнопку «Старт» еще раз, чтобы начать обратный отсчет времени приготовления.
- Вентилятор по умолчанию работает на низкой скорости и может быть изменен нажатием кнопки «Вентилятор» (циклы: Низкая → Высокая → Выкл.). По завершении обратного отсчета раздастся три звуковых сигнала, и устройство вернется в режим ожидания.



Примечание: вентилятор продолжает работать еще 30 секунд после окончания приготовления, затем автоматически выключается.

- 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.



Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



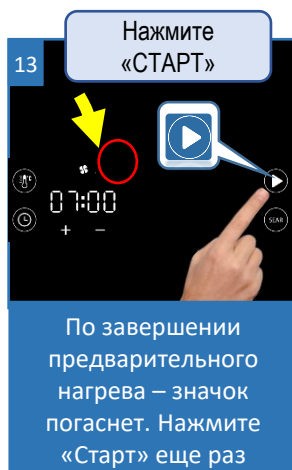
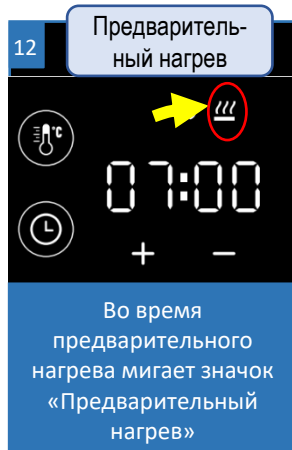
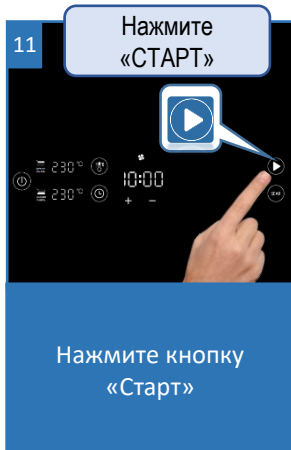
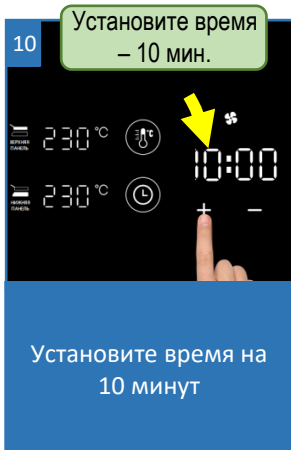
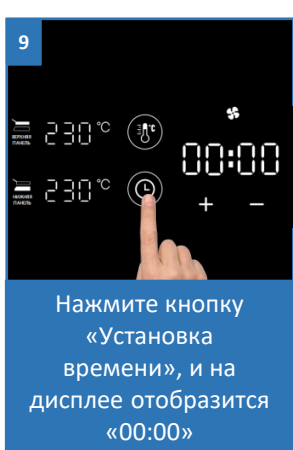
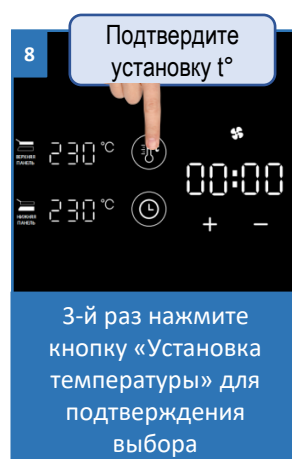
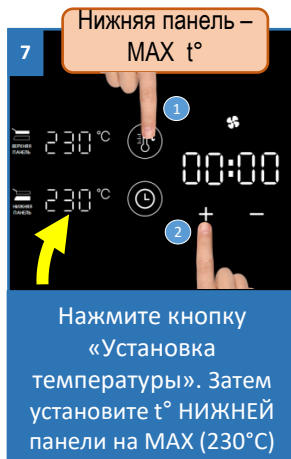
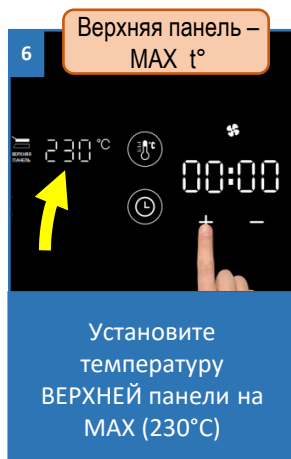
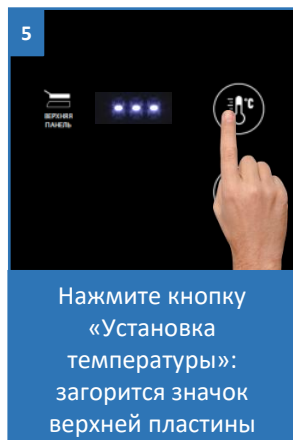
Протрите внутренние части. Под панелями в зоне нагревательных элементов – чистка не требуется



Подключите прибор к сети. Прозвучит короткий звуковой сигнал



Для включения нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ»



ПОРЯДОК РАБОТЫ

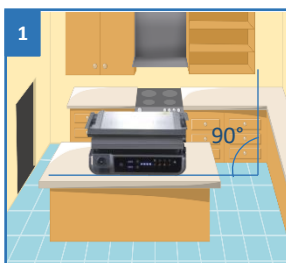


Внимание: Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки.

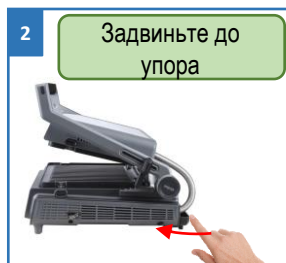
- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. рис 2)
- Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети
- Подключите прибор к сети
- Прозвучит короткий звуковой сигнал



Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки!



Установите прибор на ровную поверхность



Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (задвинут до упора)



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



Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла



Подключите прибор к сети. Прозвучит короткий звуковой сигнал



Для включения устройства нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ»



На заметку! Если включенный прибор не используется, то через несколько минут он переходит в режим ожидания, издав 1 звуковой сигнал. Сенсорная кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ» будет мигать.

ТЕРМОЩУП

- Используйте термощуп для достижения более точных результатов приготовления и лучшего контроля степени готовности.
- Извлеките термощуп из гриля. Вставьте штекер термощупа в гнездо, убедившись, что он надёжно подключен.
- При выборе меню разные уровни готовности соответствуют разным температурам. На дисплее температуры верхней пластины будет отображаться температура в режиме реального времени, измеренная термощупом. Прибор отдает приоритет внутренней температуре продукта для определения степени готовности и времени приготовления.
- Вставьте термощуп в центр продукта на глубину примерно половины толщины продукта.
- Если термощуп подключен во время приготовления, прибор отобразит температуру в режиме реального времени, измеряемую с помощью термощупа, и будет использовать её в качестве приоритета для управления процессом приготовления. Если термощуп отключен во время приготовления, функция термощупа будет отменена, и прибор вернётся к исходной программе приготовления, продолжая отсчёт оставшегося времени.
- По достижении температуры, автоматически заданной прибором для достижения необходимой прожарки, прибор завершит приготовление.

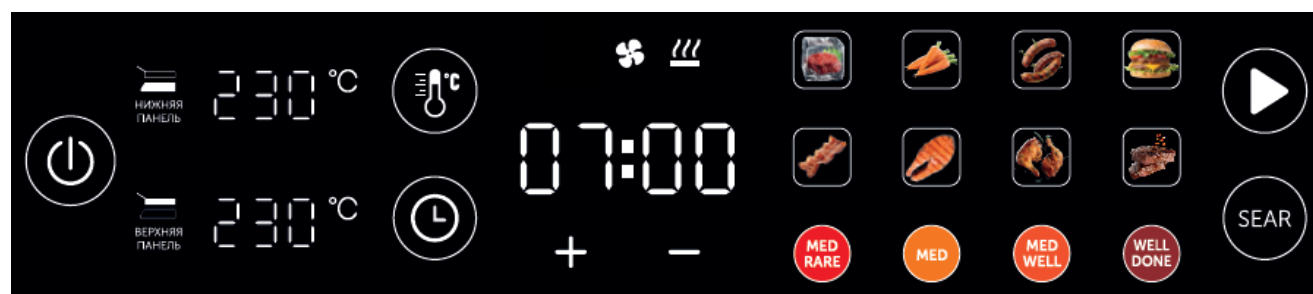


ТАБЛИЦА АВТОПРОГРАММ

	Степень прожарки	Температура прогрева (°C)	Температура приготовления (°C)	Диапазон температур (°C)	Время готовки (мин)	Регулируемое время (мин)	Термощуп (°C)
РАЗМОРОЗКА	/	-	50	50-70	30	30-90	/
ОВОЩИ	/	180	200	190-210	3	3-7	Использовать только для отображения температуры
КОЛБАСКИ	/	180	200	190-210	5	3-8	
БЕКОН	/	190	210	200-220	2	2-4	
РЫБА	/	200	220	210-230	6	4-9	
КУРИЦА	/	210	230	210-230	5	3-8	
* БУРГЕР	Med-rare	210	230	210-230	5	3-8	65
	Med	210	230	210-230	6	4-9	70
	Med-Well	210	230	210-230	7	5-10	75
	Well-Done	210	230	210-230	8	6-11	85
* СТЕЙК	Med-rare	210	230	210-230	5	3-8	55
	Med	210	230	210-230	6	4-9	60
	Med-Well	210	230	210-230	7	5-10	65
	Well-Done	210	230	210-230	8	6-11	73

*Степени прожарки:

- Medium rare (Med-rare) – слабая прожарка
- Medium (Med) – средняя прожарка
- Medium well (Med-well) – почти полная прожарка
- Well-done – полная прожарка



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОПРОГРАММ

(доступно только в режиме «Гриль – пресс»)



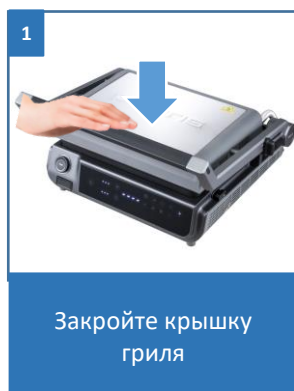
ВНИМАНИЕ: Автоматические программы имеют оптимальные настройки температуры и времени приготовления, которые автоматически устанавливаются при выборе программы. Также имеется возможность настройки времени и температуры перед запуском программы. Для изменения времени или температуры, после выбора программы однократно нажмите кнопку «Установка времени» или «Установка температуры», дисплей времени или температуры для верхней/нижней панелей начнет мигать. Кнопками «+/-» можно увеличить/уменьшить время, или температуру для каждой отдельной панели.



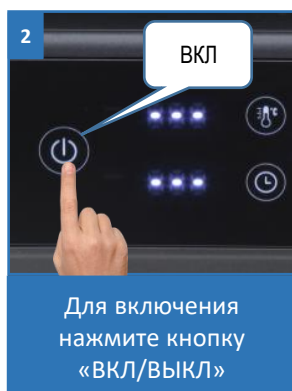
Использовать подстройку параметров автоматических программ рекомендуется только в случае, если настройки по умолчанию не обеспечивают нужную степень готовности.

Порядок работы:

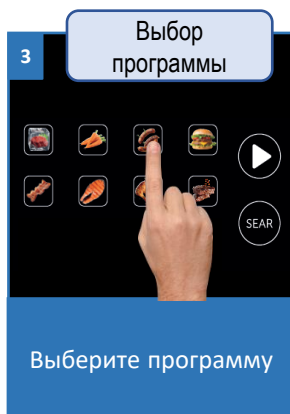
- Выбор автопрограммы осуществляется при закрытой крышке и активном меню прибора. Для активации меню и автопрограмм нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» – меню станет активным.
- Выберите желаемую автопрограмму из восьми вариантов: разморозка, овощи, колбаски, бургер, бекон, рыба, курица и стейк. При выборе автопрограммы автоматически выставляется время работы и температура нижней и верхней панелей прибора. Нажмите кнопку «Старт».
- Включится вентилятор, начнется предварительный нагрев с индикацией «Предварительный нагрев» на дисплее, значение температуры на дисплее будет мигать.
- По окончании нагрева прозвучит 3 звуковых сигнала.
- Когда значение температуры будет достигнуто, индикатор «Предварительный нагрев» погаснет - прибор готов к началу жарки, необходимо загрузить продукты в прибор.
- Нужно открыть крышку до упора, уложить продукт. При наличии нескольких кусков их толщина должна быть одинаковой. В программе «Стейк» в средний кусок нужно предварительно вставить наконечник термощупа. Температура продукта будет отображаться в верхнем окне дисплея температуры.
- Крышку следует закрыть без давления на продукт, следя за ее правильным (параллельным) расположением относительно корпуса.



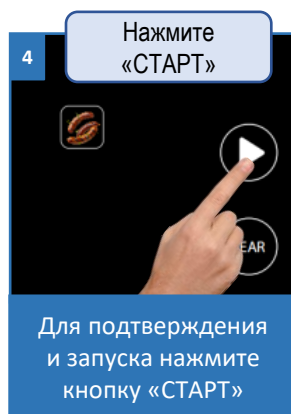
Закройте крышку гриля



Для включения нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ»



Выберите программу



Для подтверждения и запуска нажмите кнопку «СТАРТ»

- В процессе работы индикация значения температуры панелей может периодически мигать. Температура панелей поддерживается автоматически.
- **Не открывайте прибор во время разогрева и приготовления, в закрытом положении рабочие панели нагреваются равномернее и быстрее.**
- Вентилятор по умолчанию работает на низкой скорости и может быть изменен нажатием кнопки «Вентилятор» (циклы: Низкая → Высокая → Выкл.).
- Нажмите кнопку «Старт» еще раз, или, через 30 секунд, устройство начнет обратный отсчет (примечание: в процессе приготовления вы можете регулировать температуру и время приготовления, нажимая кнопки температуры и времени соответственно).
- По окончании обратного отсчета работа устройства будет завершена.



Примечание: автоматическая программа «Разморозка» начнет обратный отсчёт только после нажатия кнопки «Старт».

5 Предварительный нагрев 07:00 Дождитесь нагрева прибора. Иконка «Предварительный нагрев» - процесс нагрева начался	6 1x Бип! Нагрев завершён – прозвучал звуковой сигнал	7 00:00 Нагрев завершён – индикация гаснет	8 Откройте крышку до упора, поместите продукты внутрь
9 Установите термощуп Установите термощуп в толстую часть мяса	Не давите сильно на крышку Закрывая крышку, не прилагайте чрезмерных усилий, этим вы можете повредить прибор	10 3x Бип! По завершении приготовления раздастся 3 сигнала	11 Извлеките термощуп Откройте крышку и извлеките термощуп

РЕЖИМЫ РАБОТЫ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Режим «Гриль-пресс»

(приготовление при закрытой крышке)

Данный режим идеально подходит для приготовления стейков из мяса, рыбы и овощей, прожариваемых с двух сторон. Также рекомендуем попробовать приготовление панини - итальянских закрытых бутербродов.

- Подготовьте продукт для жарки или разогрева, при необходимости, заранее разморозьте.
- Если используется несколько кусков, они должны быть одной толщины.

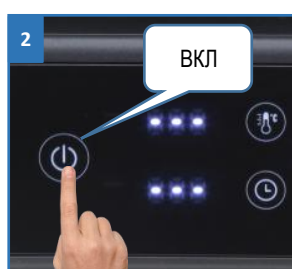


НА ЗАМЕТКУ! Не рекомендуется готовить замаринованные продукты, солить/перчить мясо до того, как поместить в гриль, лучше это делать после извлечения готового продукта на тарелку.

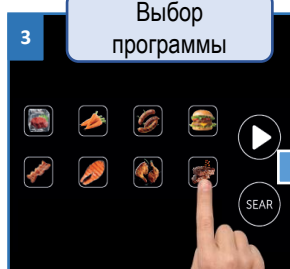
- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Прозвучит короткий звуковой сигнал.
- Нажмите на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить прибор.
- При выборе автопрограммы крышка должна быть закрыта.
- Для выбора автопрограммы нажмите одну из иконок.
- При необходимости разморозки продукта используйте программу «Разморозка».
- При выборе программ «Стейк» и «Бургер» доступно дополнительное меню выбора прожарки: «MED RARE», «MED», «MED WELL», «WELL DONE»
 - a) Medium rare (Med-rare) – слабая прожарка
 - b) Medium (Med) – средняя прожарка
 - c) Medium well (Med-well) – почти полная прожарка
 - d) Well-done – полная прожарка
- Для того чтобы выбрать нужную степень прожарки, просто нажимайте на иконку выбранной автоматической программы («Стейк» или «Бургер») до тех пор, пока нужный индикатор степени прожарки не начнет мигать.



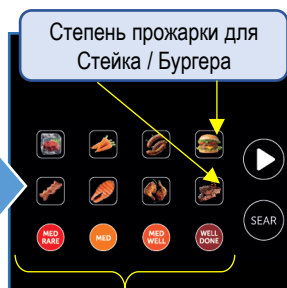
Закройте крышку гриля



Для включения нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ»



Выберите программу, например, «Стейк»



При выборе программы «Стейк»/«Бургер» – дополнительно СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ

- Нажмите кнопку «Старт», чтобы начать нагрев. В этот момент иконки выбранной программы и прожарки будут постоянно подсвечиваться, а с помощью кнопок температуры и времени можно изменить соответствующие параметры. После завершения настройки нажмите кнопку «Старт», чтобы перейти в режим работы устройства. В этот момент значок программы и значок степени прожарки будут постоянно подсвечиваться, а значок «Предварительный нагрев» будет мигать, указывая на то, что устройство перешло в стадию предварительного нагрева.
- Для создания более плотной корочки, перед запуском программы активируйте функцию SEAR одним касанием сенсора «SEAR», индикатор сенсора начнет мигать. На дисплее с температурой панелей будет указано 280°C (одинаково для нижней и верхней панелей). **Выбор функции SEAR после запуска программы недоступен.**
- Для подтверждения и запуска выбранной программы нажмите кнопку «Старт».
- Дождитесь нагрева прибора. Иконка «Предварительный нагрев» означает, что процесс нагрева начался.
- По завершении нагрева прозвучит 3 звуковых сигнала. Иконка «Предварительный нагрев» погаснет. Можно поместить продукты внутрь прибора для готовки.
- Откройте крышку до упора, выложите продукты. Закройте крышку, придерживая ее за ручку, без дополнительного нажима на продукт. Проследите, чтобы крышка располагалась параллельно корпусу.
- Для приготовления стейка с выбранной степенью прожарки предварительно подключите термощуп к прибору и вставьте его наконечник в толстую часть куска мяса. Без подключения термощупа используются настройки температуры и времени, заданные по умолчанию.



Внимание! Термощуп используется только для программ «Стейк» и «Бургер».

4 Выбор прожарки Для выбора степени прожарки – нажимайте на программу «Стейк» или «Бургер»	5 Нажмите «СТАРТ» Для подтверждения и запуска нажмите «СТАРТ»	6 Предварительный нагрев Дождитесь нагрева прибора. Иконка «Предварительный нагрев» - процесс нагрева начался	7 1x Бип! Нагрев завершён – прозвучал звуковой сигнал
8 Откройте крышку до упора, выложите продукты	9 Установите термощуп Установите термощуп в толстую часть мяса	10 1x Бип! По завершении приготовления прозвучит 3 звуковых сигнала	Не используйте острые предметы

- По завершении приготовления, откройте крышку до упора.
- Визуально проверьте готовность продукта. Если по индивидуальным меркам требуется небольшая дожарка, закройте крышку и оставьте продукт в гриле на 1-2 минуты, не запуская программу.
- Высокая теплоемкость пластин позволяет корректировать готовность.
- Извлеките термощуп и достаньте продукт. Не используйте острые предметы. Рекомендуется использование силиконовых лопаток (не входят в комплект). Не режьте продукт в гриле, рекомендуется добавлять соль и специи только после выкладки готового продукта на тарелку. Накройте мясо на тарелке фольгой или крышкой на одну – две минуты перед употреблением.
- Очистите панели перед следующей порцией продукта, соблюдая осторожность, так как панели могут иметь высокую температуру. При очистке используйте лопатку из комплекта, не используйте абразивные материалы. При контакте с панелями и нагретыми частями прибора используйте прихватки или специальные терморукавицы (не входят в комплект).
- Для следующего цикла готовки закройте крышку перед выбором программы, или выключите гриль, если приготовление закончено.

Дополнительные функции



Регулировка силы обдува

Имеет две скорости: высокую и низкую. По умолчанию настроена низкая скорость.

- Выключено – нет подсветки
- Слабый обдув – синий
- Сильный обдув – красный

Функцию обдува можно отключить вручную, если она не нужна



На заметку! По умолчанию после отключения прибора обдув продолжается 30 секунд. Вы можете отключить обдув самостоятельно даже после отключения программы.

SEAR

Румяная корочка

Используйте в сочетании с 7 автопрограммами (все, кроме разморозки) непосредственно перед запуском: Бекон, Бургер, Колбаски, Рыба, Курица, Овощи, Стейк.

При включении, на несколько секунд, температура панелей достигает максимальной температуры 280 °C. Далее функция SEAR отключается автоматически.

- Выключено / недоступно к использованию – иконка SEAR не горит
- Происходит процесс нагрева (Preheat) – иконка SEAR мигает
- Увеличение температуры панелей до 280 °C – иконка SEAR горит постоянно



ВНИМАНИЕ! Для безопасности и отсутствия перегрева прибора функцию SEAR нельзя включать 2 раза подряд.

По умолчанию эта функция недоступна для повторного выбора.

Только после полного остывания прибора ей можно воспользоваться снова.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ (DIY)

(доступно в режимах «Гриль – пресс», «Барбекю» и «Мини-печь»)

- Перед началом приготовления подготовьте продукты для жарки или разогрева, при необходимости заранее разморозьте.



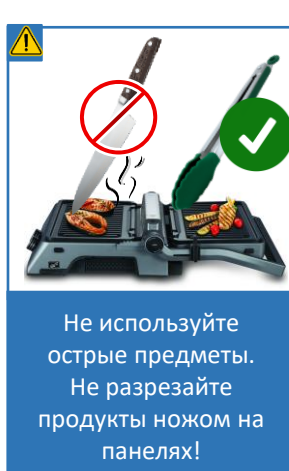
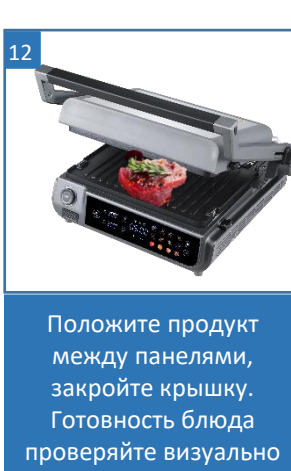
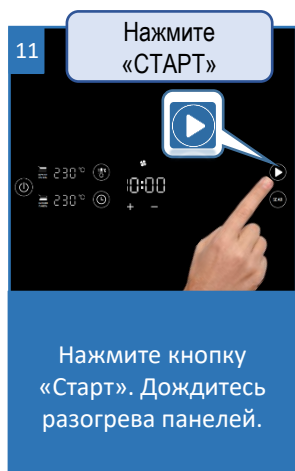
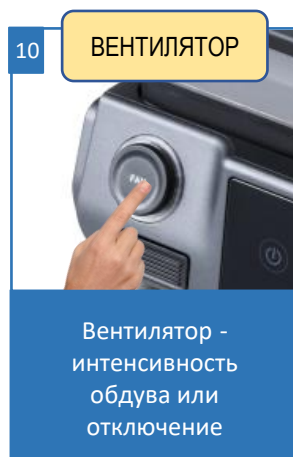
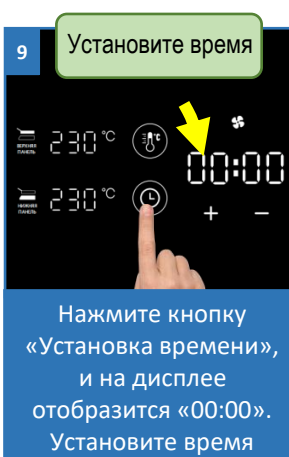
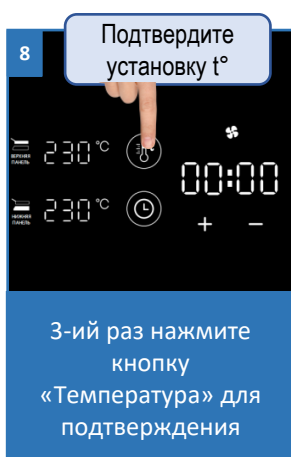
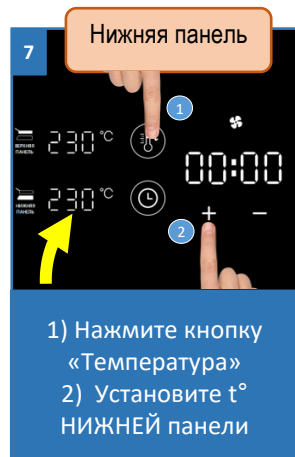
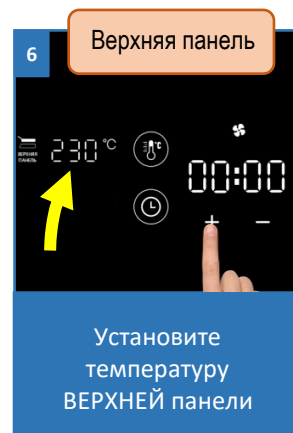
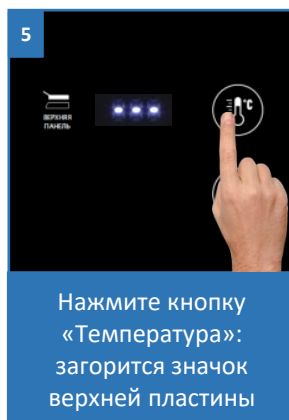
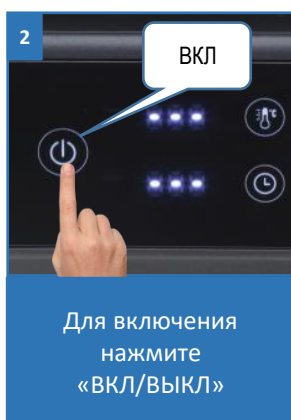
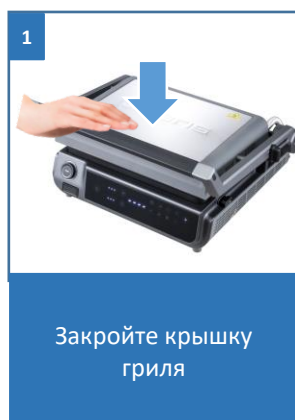
Внимание! Для более быстрого разогрева, рекомендуется производить разогрев при закрытой крышке.

DIY для РЕЖИМА «ГРИЛЬ – ПРЕСС» (приготовление при закрытой крышке).

Порядок работы:

- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Раздастся короткий звуковой сигнал.
- Коснитесь сенсорной кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить прибор.
- Все индикаторы и значки загорятся на 1 секунду, а затем погаснут. Индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» начнет мигать. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- Далее необходимо установить максимальную температуру нижней и верхней панелей и таймер работы. Для этого:
 1. Нажмите кнопку «Температура»: загорится значок верхней пластины, на дисплее температуры отобразится «---». Нажмите кнопку «+» (или «-»), чтобы отрегулировать температуру верхней пластины в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 2. Второе нажатие на кнопку «Температура» - значок верхней пластины погаснет, а значок нижней пластины загорится. Температуру можно регулировать также в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 3. Третье нажатие: загорятся оба значка пластин, и регулировка температуры будет применена к двум пластинам одновременно.
- Нажмите кнопку «Установка времени», и на дисплее отобразится «00:00». Используйте кнопки «+» или «-» для настройки времени приготовления от 30 секунд до 99 минут с шагом в 30 секунд. Установите время – 10 минут.
- После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт». Устройство перейдет в ручной режим и начнет предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева мигает значок «Предварительный нагрев».
- После завершения предварительного нагрева значок погаснет, и прозвучит трехкратный звуковой сигнал. Кнопка «Старт» мигает. Нажмите кнопку «Старт» еще раз, чтобы начать обратный отсчет времени приготовления.
- Вентилятор по умолчанию работает на низкой скорости и может быть изменен нажатием кнопки «Вентилятор» (циклы: Низкая → Высокая → Выкл.). По завершении обратного отсчета раздастся три звуковых сигнала, и устройство вернется в режим ожидания.
- Уложите продукт между панелями, готовность проверьте визуально.

- По готовности, извлеките продукт. Не используйте острые предметы (ножи, вилки и пр.).
- Рекомендуется использование силиконовых лопаток (не входят в комплект). Не режьте продукт на панелях, рекомендуется добавлять соль и специи только после выкладки готового продукта на тарелку.
- Перед следующей закладкой очистите панели, используя лопатку из комплекта. Соблюдайте осторожность, при контакте с нагретыми элементами корпуса и нагревательными панелями используйте терморукавицы или прихватки (не входят в комплект). Не используйте абразивные материалы при очистке панелей.
- По окончании использования, отключите прибор от сети, остудите и произведите очистку согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».



DIY для РЕЖИМА «БАРБЕКЮ»

(подогрев и обжарка разных продуктов на обеих рабочих поверхностях, раскрытых на 180°)

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

Порядок работы:

- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Раздастся короткий звуковой сигнал.
- Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить прибор.
- Все индикаторы и значки загорятся на 1 секунду, а затем погаснут. Индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» начнет мигать. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- Далее необходимо установить максимальную температуру нижней и верхней панелей и таймер работы. Для этого:
 1. Нажмите кнопку «Температура»: загорится значок верхней пластины, на дисплее температуры отобразится «---». Нажмите кнопку «+» (или «-»), чтобы отрегулировать температуру верхней пластины в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 2. Второе нажатие на кнопку «Температура» - значок верхней пластины погаснет, а значок нижней пластины загорится. Температуру можно регулировать также в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230 °C.
 3. Третье нажатие: загорятся оба значка пластин, и регулировка температуры будет применена к двум пластинам одновременно.
- Нажмите кнопку «Установка времени», и на дисплее отобразится «00:00». Используйте кнопки «+» или «-» для настройки времени приготовления от 30 секунд до 99 минут с шагом в 30 секунд. Установите время – 10 минут.
- После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт». Устройство перейдет в ручной режим и начнет предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева мигает значок «Предварительный нагрев».
- После завершения предварительного нагрева значок погаснет, и прозвучит трехкратный звуковой сигнал. Кнопка «Старт» мигает. Нажмите кнопку «Старт» еще раз, чтобы начать обратный отсчет времени приготовления.
- Для использования гриля как барбекю (подогрев и обжарка разных продуктов на обеих рабочих поверхностях, раскрытых на 180°), после прогрева откройте крышку до упора. Удерживая крышку за ручку левой рукой, пальцем правой руки нажмите кнопку «PRESS» раскрытия рабочих поверхностей, и, удерживая кнопку и крышку за ручку, опустите крышку до упора ручкой о стол, до раскрытия рабочих поверхностей на 180°.
- Положите продукты на рабочие панели.
- Контроль готовности производите визуально, периодически переворачивайте продукт для обжарки с двух сторон.
- Не используйте острые предметы (ножи, вилки и пр.). Рекомендуется использование силиконовых лопаток (не входят в комплект). Не режьте продукт на панелях.
- По готовности, извлеките продукт.
- По окончании использования, отключите прибор от сети, остудите и произведите очистку согласно раздела «ЧИСТКА И УХОД».



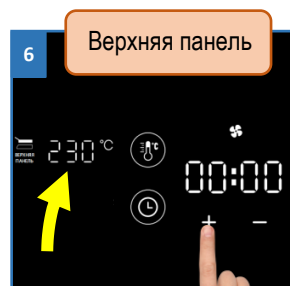
Закройте крышку гриля



Для включения нажмите «ВКЛ/ВЫКЛ»



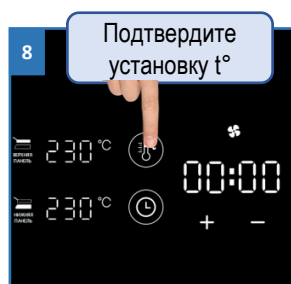
Нажмите кнопку «Температура»: загорится значок верхней пластины



Установите температуру ВЕРХНЕЙ панели



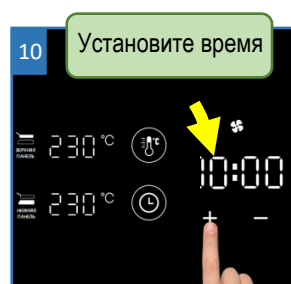
1) Нажмите кнопку «Температура»
2) Установите t° НИЖНЕЙ панели



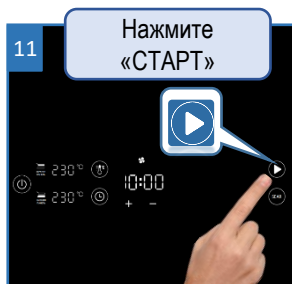
3-ий раз нажмите кнопку «Температура» для подтверждения



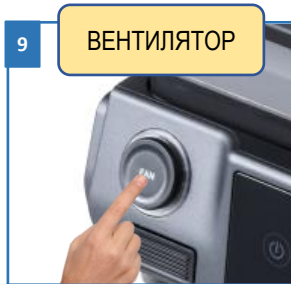
Нажмите кнопку «Установка времени», и на дисплее отобразится «00:00»



Установите время



Нажмите кнопку «Старт»



Вентилятор - интенсивность обдува или отключение



Аккуратно нажмите кнопку раскрытия рабочих поверхностей на 180°



Удерживая кнопку «PRESS» раскройте прибор до конца, на 180°



Положите продукты на рабочие панели. Переворачивайте по мере готовности



Не используйте острые предметы. Не разрезайте продукты ножом на панелях!



Перед следующим приготовлением очистите панели, используя лопатку из комплекта

DIY для РЕЖИМА «МИНИ – ПЕЧЬ»

(подогрев или разогрев продукта на заключительных этапах приготовления).

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. **Настраивается вручную.**

Порядок работы:

- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Раздастся короткий звуковой сигнал.
- Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить прибор.
- Все индикаторы и значки загорятся на 1 секунду, а затем погаснут. Индикатор кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» начнет мигать. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».
- Далее необходимо установить максимальную температуру верхней и нижней панелей и таймер работы. Для этого:
 1. Нажмите кнопку «Температура»: загорится значок верхней пластины, на дисплее температуры отобразится «---». Нажмите кнопку «+» (или «-»), чтобы отрегулировать температуру верхней пластины в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230°C.
 2. Второе нажатие на кнопку «Температура» - значок верхней пластины погаснет, а значок нижней пластины загорится. Температуру можно регулировать также в диапазоне от 80°C до 230°C. Установите 230°C.
 3. Третье нажатие: загорятся оба значка пластин, и регулировка температуры будет применена к двум пластинам одновременно.
- Нажмите кнопку «Установка времени», и на дисплее отобразится «00:00». Используйте кнопки «+» или «-» для настройки времени приготовления от 30 секунд до 99 минут с шагом в 30 секунд. Установите время – 10 минут.
- После установки времени и температуры нажмите кнопку «Старт». Устройство перейдет в ручной режим и начнет предварительный нагрев. Во время предварительного нагрева мигает значок «Предварительный нагрев».
- После завершения предварительного нагрева значок погаснет, и прозвучит трехкратный звуковой сигнал. Кнопка «Старт» мигает. Нажмите кнопку «Старт» еще раз, чтобы начать обратный отсчет времени приготовления.
- Для использования прибора как мини-печь (подогрев разных продуктов) откройте крышку до упора. Удерживая крышку за ручку левой рукой, правой рукой установите фиксатор крышки в положение от 1 до 5 (в зависимости от необходимого зазора крышки от нижней рабочей панели, чтобы крышка прибора в нижнем положении не касалась продукта).
- Уложите продукт и отпустите крышку до упора фиксатора о корпус, без нажима.

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.



Удерживая крышку за ручку левой рукой, правой рукой установите фиксатор крышки в положение от 1 до 5



Передвигайте фиксатор крышки вперед или назад



Крышка зафиксирована в среднем положении



Готовность блюда проверяйте визуально



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



Не используйте острые предметы
Не разрезайте мясо ножом на панелях!



Перед следующим приготовлением очистите панели, используя лопатку из комплекта

- Контроль готовности производите визуально. Не используйте острые предметы (ножи, вилки и пр.). Рекомендуется использование силиконовых лопаток (не входят в комплект). Не режьте продукт на панелях.
- По готовности, извлеките продукт.
- Перед следующим приготовлением очистите панели, используя лопатку из комплекта. Соблюдайте осторожность, используйте терморукавицы или прихватки (не входят в комплект) при контакте с горячими элементами корпуса и панелями. Не используйте абразивные материалы при очистке панелей.
- По окончании использования, отключите прибор от сети, остудите и произведите очистку согласно разделу «ЧИСТКА И УХОД».

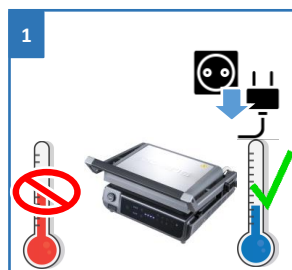
ЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
- Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
- Очищайте прибор каждый раз после использования.
- Снимите рабочие панели (см. раздел «Снятие рабочих панелей») и промойте в теплой мыльной воде.
- При попадании продукта под рабочие панели очистите места попадания влажными салфетками, без обильного смачивания.



Внимание! Рабочие панели допускается мыть в посудомоечной машине, с учетом требований к данной посудомоечной машине в отношении мытья алюминиевой посуды.

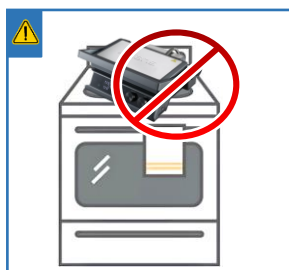
- Для удаления пригоревших остатков пищи используйте любую щетку с мягким ворсом или лопатку из комплекта.
- Извлеките поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Для эффективной чистки панелей используйте лопатку, входящую в комплект поставки.
- Снимите крышку вентилятора и двухслойный жировой фильтр, промойте с моющим средством. Производите очистку крышки вентилятора и двухслойного фильтра после каждого использования. Для очистки фильтра и крышки вентилятора допускается использование посудомоечной машины.
- Отсоедините термощуп, промойте наконечник щупа под теплой водой.
- Тщательно высушите рабочие панели, термощуп, крышку вентилятора, двухслойный фильтр перед установкой на прибор.
- Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
- Соберите прибор.
- Не храните на корпусе прибора посторонних предметов.



1
Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания



2
Снимите пластины, промойте, протрите насухо, установите на место



Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!



Не храните на корпусе прибора посторонние предметы



На заметку!

В иллюстрациях, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации, использованы лишь общие, схематичные изображения.

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

1. Чтобы установить нижнюю рабочую панель, вставьте ее пазами под крючки.
2. Удерживая кнопку фиксации панели, прижмите панель к корпусу.
3. Отпустите кнопку. Фиксатор защёлкнется.
4. Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки, расположенные на крышке, и, удерживая кнопку фиксации панели, надавите на верх панели.
5. Отпустите кнопку. Фиксатор защёлкнется.
6. 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 при 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 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».



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 прикасайтесь 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 легковоспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера.
- Не ставьте прибор на нагревающиеся поверхности и плиты, или рядом с плитами (нагревательными приборами). Деформация корпуса при внешнем воздействии не является гарантийным случаем.
- 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 30 мА, 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 извлекать 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 работает дисплей	1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы	• Проверьте, включен ли прибор в сеть • Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр
E1 (в верхней секции нагрева)	Обрыв цепи верхнего нагревательного элемента. На дисплее отображается код E1 в верхней секции нагрева	Обратитесь в АСЦ
E2 (в нижней секции нагрева)	Обрыв цепи нижнего нагревательного элемента → На дисплее отображается код E2 в нижней секции нагрева	Обратитесь в АСЦ
E3	Термощуп долгое время не использовался → На дисплее отображается код E3	Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» еще раз, чтобы перезапустить прибор
E1	(короткое замыкание) – Короткое замыкание в цепи верхнего нагревательного элемента	Обратитесь в АСЦ
E2	(короткое замыкание) – Короткое замыкание в цепи нижнего нагревательного элемента	Выключите прибор и отправьте его в сервисный центр для ремонта



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 3011 SMOKELESS - гриль-пресс электрический бытовой торговой марки POLARIS.

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 2200 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

«В состав изделия входят комплектующие, подверженные естественному износу и/или имеющие ограниченный срок службы и подлежащие плановой возмездной замене по мере выработки их ресурса. На эти комплектующие Изготовитель устанавливает ограниченную гарантию. В данном товаре таковыми являются:

Панели жарочные для гриля, срок гарантии на покрытие жарочной поверхности - 6 месяцев со дня покупки.

Дата изготовления указана на изделии.

Изготовитель: НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД, № 158 Доншан Лю, Хушан Чжидео, Цыси, Провинция Чжэцзян, КНР
MANUFACTURER: NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED, No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Импортёр и уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза: ООО "ЭйджиАй Электроникс", Россия, 115419, г.Москва, улица Орджоникидзе, д. 11, строение 3, этаж 4 помещение I комната 13
Телефон единой справочной службы: 8 800-700- 11-78

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 3011 SMOKELESS

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 влияющий на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами*;
 - Повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

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

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

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polaris.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



Құрметті сатып алушы!

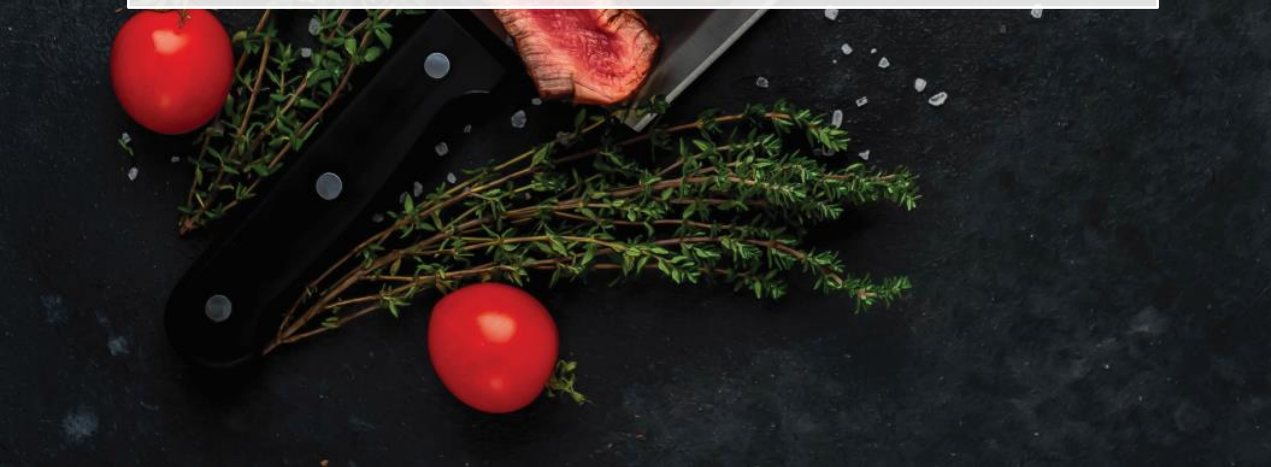
POLARIS сауда маркасымен шығарылатын өнімдерді таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.

Біздің өнімдер жоғары сапа, функционалдылық және дизайн талаптарына сәйкес әзірленген. Біздің компаниядан жаңа өнімді сатып алуғаныңызға ризашылық білдіретініізге сенімдіміз.

Аспапты пайдалануды бастар алдында, Сіздің қауіпсіздігіізге қатысты маңызды ақпараттан тұратын осы нұсқаулықты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оны күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толық оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты кепілдік картасымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше картон қораппен және қаптама материалмен бірге сақтаңыз.

Назар аударыңыз! Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің тұрақты процесі нәтижесінде нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.



МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат	36
Пайдалану саласы	36
Жиынтықтама	36
Аспап сипаты	37
Жұмысқа дайындық	39
Жұмыс тәртібі	42
Термосүңгі	43
Автобағдарламалар кестесі	44
Автобағдарламаларды пайдалану	45
Автоматты режимде жұмыс істеу режимдері	47
Қосымша функциялар	49
Қолмен баптау режимін (DIY) пайдалану	50
«Гриль – Баспақ» режиміне арналған DIY	50
«Барбекю» режиміне арналған DIY	52
«Мини – Пеш» режиміне арналған DIY	54
Тазалау және күтім	56
Жұмыс панельдерін шешіп алу	57
Жұмыс панельдерін орнату	57
Тасымалдау/Сақтау/Кәдеге жарату/Өткізу	58
Электр гриль-баспақпен жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары	59
Электр аспаптарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқаулар	59
Ақаулықтарды іздеу және жою	61
Техникалық сипаттамалары	62
Сертификаттау туралы ақпарат	63
Кепілді міндеттемелер	64

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулық **POLARIS PGP 3011 SMOKELESS** моделіндегі түтінсіз түйіспелі гриль-баспақтың (бұдан әрі мәтінде – гриль, аспап) техникалық деректерімен, құрылғысымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

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

1. Құрастырылған аспап;
2. Екі жақты жұмыс панельдері (аспапқа орнатылған);
3. Термосүңгі (аспапқа орнатылған)
4. Май жинауға арналған тұғыр (аспапқа орнатылған);
5. Панельдерді тазалауға арналған күрекше;
6. Желдеткіш қақпағы (аспапқа орнатылған);
7. Қосқабатты сүзгі (аспапқа орнатылған);
8. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық;
9. Кепілдік талоны;
10. Рецепттер кітабы;
11. "Стейк әуесқойлары үшін" жадынамасы.

АСПАП СИПАТЫ

Гриль-баспақ - қыздырылатын панельде немесе екі қыздырылатын панель арасында стейктер мен бургерлерді дайындау үшін термосүңгіні қолдану мүмкіндігімен оларды қуыру арқылы өнімдердің әртүрлі түрлерін дайындауға арналған электр аспап.



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Басқару панелі сенсорлық түймелерден (бұдан әрі: сенсор, түйме) тұрады.

Басқару панелі құрылғыны қосу/өшіру, жоғарғы және төменгі панельдердің температурасын реттеу, қыздыруды іске қосу және тоқтату, дайындау уақыты мен температурасын орнату және реттеу, бағдарламаны таңдау, сондай-ақ уақыт пен кері санақты көрсету үшін қолданылады.



Басқару тақтасының элементі	ФУНКЦИОНАЛ
	Аспаптың "Қосу/Өшіру" түймесі. Қуат көзіне қосылған кезде индикатор жыпылықтайды
	Пісіру температурасы мен уақытын реттеу
	Пісіру уақытын орнату түймесі
	Sear функциясы – қызғылт қабық. 280°C-қа дейін қарқынды қуыру. Қосымша функция. Автобағдарламалармен үйлесімдікте, жібітуді қоспағанда, пайдалануға болады. Бұл функция қосылған кезде панельдердің температурасы бірнеше секундқа 280°C максималды температураға жетеді, содан кейін берілген режимді ұстап тұруға көшеді.
	СТАРТ түймесі — мәзірдің таңдалған функциясы бойынша құрылғының жұмысын растайды. Басу аспапты іске қосады
	Автоматты бағдарламалар түймелері — сенсорлық белгішелерді басу арқылы тиісті автобағдарламаларды таңдауға болады, олар: еріту, көкөністер, шұжықтар, бургер, бекон, балық, тауық еті, стейк. Стейктер мен бургерлер мәзірі үшін қуырудың төрт деңгейі қолжетімді: medium rare (қанмен / әлсіз қуыру), medium (орташа), medium well (толықтай қуыру), well-done (толық қуыру).

Басқару тақтасының элементі	ФУНКЦИОНАЛ
	Алдын ала қыздыру индикаторы - Жыпылықтайды - алдын ала қыздыруды көрсетеді - Үнемі жанып тұр - алдын ала қыздырудың аяқталғанын білдіреді.
	Желдеткіш индикаторы — желдеткіш күйін көрсетеді
	Таймерлі дисплей — жұмыс кезінде белгіленген уақыт пен кері санақты көрсетеді
	Температураны орнату түймесі — жоғарғы және төменгі панельдердің температурасын реттеу үшін
	Желдеткіш түймесі – желдеткіш жылдамдығын реттейді: Төмен → Жоғары → Өшіру Әдепкі бойынша – Төмен.
	Температуралы дисплей — төменгі және жоғарғы панельдер үшін орнатылған температураны көрсетеді

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Аспапты қаптамадан шығарыңыз және жеткізілім жиынтығын тексеріңіз («Жиынтықтама» тарауын қар.).
- Аспаптан қаптама материалы мен жоғарғы панельдегі стикерлерді алып тастаңыз.
- Корпус пен желілік баусымда бұзылулар жоқ екендігіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты алғашқы пайдаланар алдында, «Тазалау және күтім жасау» тарауының нұсқауларын басшылыққа алып, оған тазалау жүргізіңіз.
- Пайдалануды пайдалануды бастар алдында жұмыс панельдері дұрыс орнатылғанына және жақсы бекітілгеніне көз жеткізіңіз.



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

- Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз. Алғашқы рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түліксіз іске қосыңыз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.

- Барлық индикаторлар мен белгішелер 1 секунд бойы жанады, содан кейін сөнеді. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесінің индикаторы жыпылықтай бастайды. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз.
- Әрі қарай төменгі және жоғарғы панельдердің температурасын максималды етіп орнату керек. Бұл үшін:
 1. "Температураны орнату" түймесін басыңыз: жоғарғы панельдің белгішесі жанады, температура дисплейінде "---" бейнеленеді. Жоғарғы панельдің температурасын 80°C-тан 230°C-қа дейін реттеу үшін "+" (немесе "-") түймесін басыңыз. 230 °C орнатыңыз.
 2. "Температураны орнату" түймесін екінші рет басу - жоғарғы панельдің белгішесі өшеді, ал төменгі панельдің белгішесі жанады. Температураны 80°C-тан 230°C-қа дейінгі аралықта да реттеуге болады. 230 °C орнатыңыз.
 3. Үшінші басу: екі панель белгішесі де жанады және температураны реттеу төменгі және жоғарғы панельге бір уақытта қолданылады.
- "Уақытты орнату" түймесін басыңыз, сонда дисплейде "00:00" бейнеленеді. Пісіру уақытын 30 секундтан 99 минутқа дейін 30 секундтық қадаммен орнату үшін "+" немесе "-" түймелерін қолданыңыз. Уақытты белгілеңіз – 10 минут.
- Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін "Старт" түймесін басыңыз. Құрылғы қол режиміне ауысып, алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру кезінде "Алдын ала қыздыру" белгішесі жыпылықтайды, құрылғы қыздыру элементтері мен панельдерінің қызуына тән дыбыстар шығарады.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін белгіше өшіп, үш мәрте дыбыстық сигнал естіледі. "Старт" түймесі жыпылықтайды. Дайындық уақытын кері санауды бастау үшін "Бастау" түймесін қайта басыңыз.
- Желдеткіш әдепкі бойынша төмен жылдамдықта жұмыс істейді және оны "Желдеткіш" түймесін басу арқылы өзгертуге болады (циклдар: Төмен → Жоғары → Өшіру). Кері санақ аяқталғаннан кейін үш дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы күту режиміне оралады.



Ескерту: желдеткіш пісіру аяқталғаннан кейін тағы 30 секунд жұмыс істейді, содан кейін автоматты түрде өшеді.

- 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 жағдай болып табылады және аспаптың жарамсыздығын көрсетпейді.



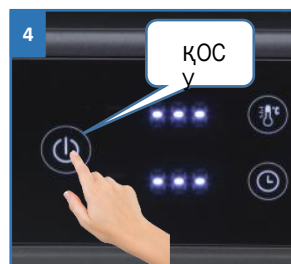
Корпуста барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



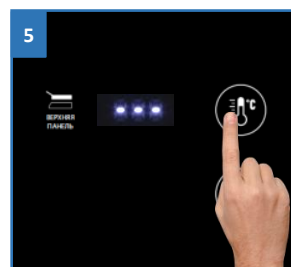
Ішкі беттерді сүртіп алыңыз Жылыту элементтері аймағындағы панельдердің асты – тазалауды қажет етпейді



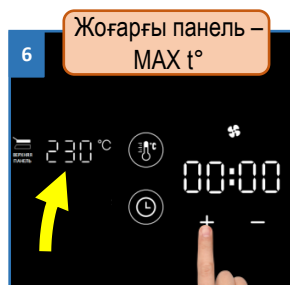
Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі



Іске қосу үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басыңыз.



"Температураны орнату" түймесін басыңыз: жоғарғы пластинаның белгішесі жанады



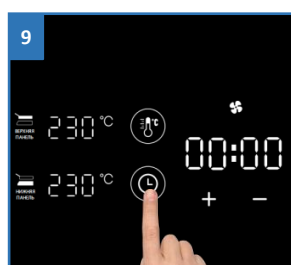
ЖОҒАРҒЫ панельдің температурасын MAX (230°C) етіп орнатыңыз



"Температураны орнату" түймесін басыңыз Содан кейін төменгі панельдің t°-ын MAX-қа (230°C) орнатыңыз



Таңдауды растау үшін "Температураны орнату" түймесін 3-рет басыңыз



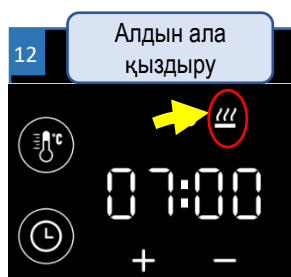
"Уақытты орнату" түймесін басыңыз, дисплейде "00:00" бейнеленеді



Уақытты 10 минутқа қойыңыз



«Старт» түймесін басыңыз



Алдын ала қыздыру кезінде "Алдын ала қыздыру" белгішесі жапылықтайды



Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін – белгіше сөнеді. "Бастауды" қайта басыңыз



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



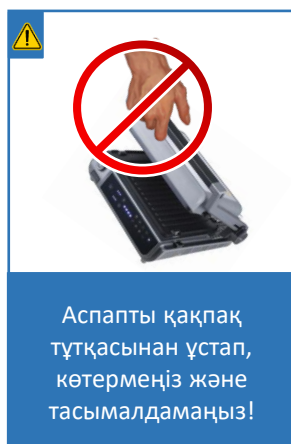
Жылыту аяқталғанда 3 сигнал естіледі. Желіден ажыратыңыз. Суығанын күтіңіз

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

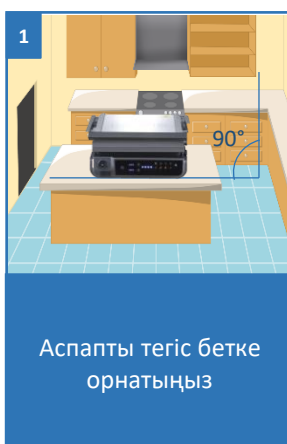


Назар аударыңыз: Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз.

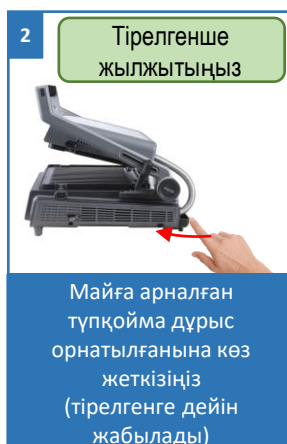
- Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз
- Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (2-сур. қар.)
- Жұмыс панельдеріне өсімдік майын жұқа қабатпен жағыңыз
- Аспап параметрлері «Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз
- Қысқа дыбыстық сигнал естіледі



Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз!



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (тірелгенге дейін жабылады)



Ыңғайлылық үшін, 180°-қа ашу үшін, бекіткіш-түймені басыңыз



Жұмыс панельдеріне өсімдік майын жұқа қабатпен жағыңыз



Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі



Құрылғыны қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз



Ескертпе ретінде! Егер қосылған аспап пайдаланылмаса, онда бірнеше минуттан кейін ол 1 дыбыстық сигнал шығарып, күту режиміне ауысады. Сенсорлық ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі жыпылықтайды.

ТЕРМОСҰҢҒИ

- Пісірудің дәлірек нәтижелеріне қол жеткізу және дайындық деңгейін жақсырақ бақылау үшін термосұңгіні пайдаланыңыз.
- Термосұңгіні грильден шығарып алыңыз. Термосұңгі штекерін ұяшыққа салып, оның берік жалғанғанына көз жеткізіңіз.
- Мәзірді таңдау кезінде әртүрлі дайындық деңгейлері әртүрлі температураларға сәйкес келеді. Жоғарғы пластинаның температура дисплейінде термосұңгімен өлшенген нақты уақыт режиміндегі температура көрсетіледі. Аспап дайындық дәрежесі мен пісіру уақытын анықтау үшін өнімнің ішкі температурасына басымдық береді.
- Термосұңгіні өнімнің қалыңдығының жартысына жуық тереңдікте өнімнің ортасына енгізіңіз.
- Егер термосұңгіні пісіру кезінде қосылған болса, аспап термосенсор арқылы өлшенген температураны нақты уақыт режимінде көрсетеді және оны пісіру процесін басқару үшін басымдық ретінде пайдаланады. Егер пісіру кезінде термосұңгі өшірілсе, термосұңгі функциясы жойылады және аспап қалған уақытты есептеуді жалғастыра отырып, бастапқы пісіру бағдарламасына оралады.
- Қажетті қуыруға қол жеткізу үшін аспаппен автоматты түрде берілген температураға жеткенде, аспап дайындауды аяқтайды.

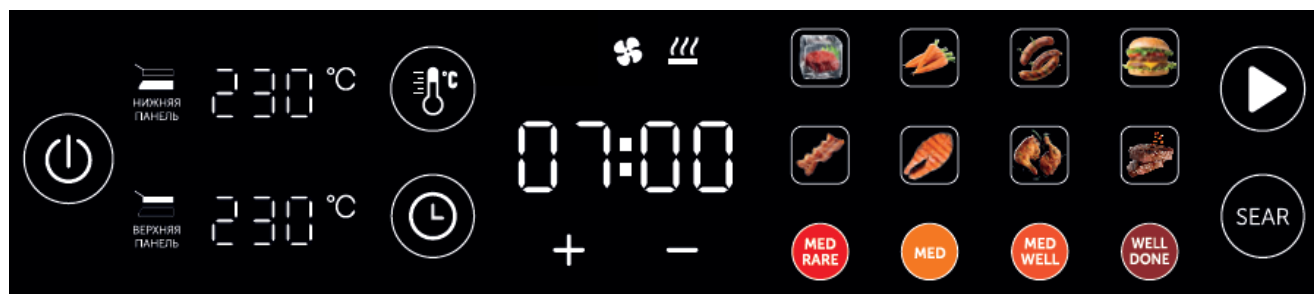


АВТОБАҒДАРЛАМАЛАР КЕСТЕСІ

	Қуыру деңгейі	Қыздыру температурасы (°C)	Пісіру температурасы (°C)	Температуралар ауқымы (°C)	Пісіру уақыты (мин)	Реттелетін уақыт (мин)	Термосүңгі (°C)
ЕРІТУ	/	-	50	50-70	30	30-90	/
КӨКӨНІСТЕР	/	180	200	190-210	3	3-7	Тек температураны көрсету үшін пайдалану
ШҰЖЫҚТАР	/	180	200	190-210	5	3-8	
БЕКОН	/	190	210	200-220	2	2-4	
БАЛЫҚ	/	200	220	210-230	6	4-9	
ТАУЫҚ	/	210	230	210-230	5	3-8	
* БУРГЕР	Med-rare	210	230	210-230	5	3-8	65
	Med	210	230	210-230	6	4-9	70
	Med-Well	210	230	210-230	7	5-10	75
	Well-Done	210	230	210-230	8	6-11	85
* СТЕЙК	Med-rare	210	230	210-230	5	3-8	55
	Med	210	230	210-230	6	4-9	60
	Med-Well	210	230	210-230	7	5-10	65
	Well-Done	210	230	210-230	8	6-11	73

*Қуыру дәрежелері:

- Medium rare (Med-rare) – шала қуыру
- Medium (Med) – орташа қуыру
- Medium well (Med-well) – толықтай қуыру
- Well-done – толық қуыру



АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

(тек қана «Гриль – баспақ» режимінде қолжетімді)



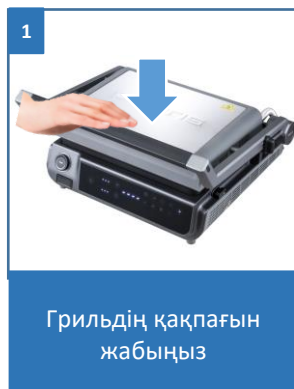
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Автоматты бағдарламаларда температура мен пісіру уақытының оңтайлы баптаулары бар, олар бағдарламаны таңдаған кезде автоматты түрде орнатылады. Сондай-ақ, бағдарламаны іске қосар алдында уақыт пен температураны реттеу мүмкіндігі бар. Уақытты немесе температураны өзгерту үшін бағдарламаны таңдағаннан кейін "Уақытты орнату" немесе "Температураны орнату" түймесін бір рет басыңыз, жоғарғы/төменгі панельдер үшін уақыт немесе температура дисплейі жыпылықтай бастайды. "+/-" түймелері арқылы әрбір жеке панель үшін уақытты немесе температураны арттыруға/азайтуға болады.



Автоматты бағдарламалар параметрлерін баптауды тек әдепкі баптаулар қажетті дайындық дәрежесін қамтамасыз етпеген жағдайда ғана пайдалану ұсынылады.

Жұмыс тәртібі:

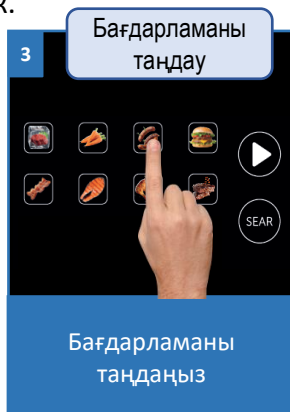
- Автобағдарламаны таңдау аспаптың қақпағы жабық және мәзірі белсенді болған кезде жүзеге асырылады. Мәзір мен автобағдарламаларды іске қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз – мәзір белсенді болады.
- Сегіз нұсқадан өзіңіз қалаған автобағдарламаны таңдаңыз: еріту, көкөністер, шұжықтар, бургер, бекон, балық, тауық еті және стейк. Автобағдарламаны таңдау кезінде аспаптың төменгі және жоғарғы панельдерінің жұмыс уақыты мен температурасы автоматты түрде қойылады. "Бастау" түймесін басыңыз.
- Желдеткіш қосылып, дисплейде "Алдын ала қыздыру" индикациясы бар алдын ала қыздыру басталады, дисплейдегі температура мәні жыпылықтайды.
- Қыздыру аяқталғанда 3 дыбыстық сигнал естіледі.
- Температура мәніне жеткен кезде "Алдын ала қыздыру" индикаторы өшеді - аспап қуыруды бастауға дайын, өнімдерді аспапқа жүктеу қажет.
- Қақпақты соңына дейін ашып, өнімді салу керек. Егер бірнеше бөлік болса, олардың қалыңдығы бірдей болуы керек. "Стейк" бағдарламасында ортаңғы бөлікке алдын ала термосүңгінің ұшын енгізу керек. Өнімнің температурасы температура дисплейінің жоғарғы терезесінде көрсетіледі.
- Қақпақты өнімге қысым жасамай, оның корпусқа қатысты дұрыс (параллель) орналасуын қадағалай отырып жабу керек.



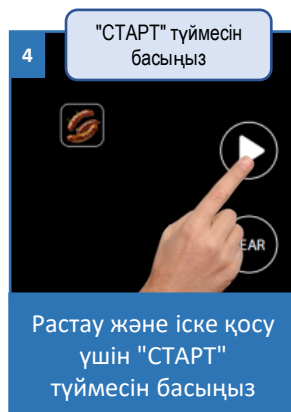
Грильдің қақпағын жабыңыз



Іске қосу үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін басыңыз.



Бағдарламаны таңдаңыз



Растау және іске қосу үшін "СТАРТ" түймесін басыңыз

- Жұмыс барысында панельдер температурасы мәнінің индикациясы мерзімде түрде жыпылықтауы мүмкін. Панельдер температурасы автоматты түрде сақталады.
- **Қыздырған және дайындаған кезде аспапты ашпаңыз, жабық күйінде жұмыс панельдері біркелкі және жылдамырақ қызады.**
- Желдеткіш әдепкі бойынша төмен жылдамдықта жұмыс істейді және оны "Желдеткіш" түймесін басу арқылы өзгертуге болады (циклдар: Төмен → Жоғары → Өшіру).
- "Старт" түймесін тағы бір рет басыңыз, әйтпесе 30 секундтан кейін құрылғы кері санауды бастайды (ескерту: пісіру барысында сіз сәйкесінше температура және уақыт түймелерін басу арқылы температура мен пісіру уақытын реттей аласыз).
- Кері санақ аяқталған кезде құрылғының жұмысы аяқталады.



Ескерту: "Разморозивание" автоматты бағдарламасы "Старт" түймесін басқаннан кейін ғана кері санауды бастайды.

5 Алдын ала қыздыру

Аспаптың қызуын күтіңіз. "Алдын ала қыздыру" белгішесі - қыздыру процесі басталды

6 1x Бип!

Қыздыру аяқталды – дыбыстық сигнал естілді

7

Жылыту аяқталды – индикация өшеді

8

Қақпақты соңына дейін ашып, ішіне азық-түлікті салыңыз

9 Термосүңгіні орнатыңыз

Термосүңгіні еттің қалың бөлігіне орнатыңыз

⚠ Қатты баспаңыз баспаңыз

Қақпақты жапқанда артық күш салмаңыз, осымен сіз аспапты бүлдіріп алу мүмкінсіз

10 3x Бип!

Дайындау аяқталғанда 3 сигнал естіледі

11 Термосүңгіні суырып алыңыз

Қақпақты ашыңыз және термосүңгіні суырып алыңыз

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

АВТОМАТТЫ РЕЖИМДЕ

«Гриль-баспақ» режимі (жабық қақпақпен дайындау)

Бұл режим еттен, балықтан жасалған екі жақтан қуырылатын стейктер мен көкөністерді дайындау үшін мінсіз жарайды. Сондай-ақ, италиялық жабық сэндвичтер - паниниді дайындап көруге кеңес береміз.

- Өнімді қуыруға немесе жылытуға дайындаңыз, қажет болса, алдын ала ерітіңіз.
- Егер бірнеше кесек пайдаланылса, олар бір қалыңдықты болуы керек.

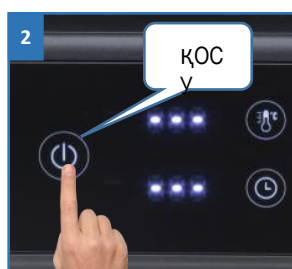


ЕСКЕРТПЕ РЕТІНДЕ! Маринадталған өнімдерді дайындау, етті грильге қоймас бұрын тұздау/қалампырлау ұсынылмайды, дайын өнімді тәрелкеге салғаннан кейін жасаған дұрыс.

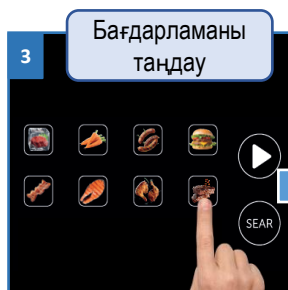
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз.
- Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.
- Аспапты қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз.
- Автобағдарламаны таңдаған кезде қақпақ жабық болуы керек.
- Автобағдарламаны таңдау үшін белгішелердің бірін басыңыз.
- Өнімді еріту қажет болған жағдайда "Размораживание" бағдарламасын қолданыңыз.
- "Стейк" және "Бургер" бағдарламаларын таңдағанда қуыруды таңдаудың қосымша мәзірі қолжетімді: "MED RARE," "MED," "MED WELL," "WELL DONE"
 - a) Medium rare (Med-rare) – шала қуыру
 - b) Medium (Med) – орташа қуыру
 - c) Medium well (Med-well) – толықтай қуыру
 - d) Well-done – толық қуыру
- Қажетті қуыру дәрежесін таңдау үшін таңдалған автоматты бағдарламаның ("Стейк" немесе "Бургер") белгішесін қажетті қуыру дәрежесінің индикаторы жыпылықтай бастағанша басыңыз.



Грильдің қақпағын
жабыңыз



Іске қосу үшін
«ҚОСУ/ӨШІРУ»
түймесін басыңыз.



Бағдарламаны
таңдаңыз, мысалы,
"Стейк"



"Стейк"/"Бургер"
бағдарламасын
таңдағанда –
қосымша ҚОЮ
ДӘРЕЖЕСІ

- Қыздыруды бастау үшін "Старт" түймесін басыңыз. Осы кезде таңдалған бағдарлама мен қуыру белгішелері үнемі жарқырап тұрады, ал температура мен уақыт түймелерінің көмегімен тиісті параметрлерді өзгертуге болады. Баптауды аяқтаған соң, құрылғының жұмыс режиміне өту үшін "Бастау" түймесін басыңыз. Осы кезде бағдарлама белгішесі мен қуыру деңгейінің белгішесі үнемі жарқырап тұрады, ал "Алдын ала қыздыру" белгішесі жыпылықтап, құрылғының алдын ала қыздыру кезеңіне өткенін білдіреді.
- Неғұрлым тығыз қабық жасау үшін бағдарламаны іске қосар алдында "SEAR" сенсорын бір рет басу арқылы SEAR функциясын іске қосыңыз, сенсор индикаторы жыпылықтай бастайды. Панельдердің температурасы бар дисплейде 280°C (төменгі және жоғарғы панельдер үшін бірдей) көрсетіледі. **Бағдарламаны іске қосқаннан кейін SEAR функциясын таңдау қолжетімсіз.**
- Таңдалған бағдарламаны растау және іске қосу үшін "Бастау" түймесін басыңыз.
- Аспаптың қызуын күтіңіз. "Алдын ала қыздыру" белгішесі қыздыру процесі басталғанын білдіреді.
- Жылыту аяқталған кезде 3 дыбыстық сигнал естіледі. Алдын ала қыздыру белгішесі өшеді. Азық-түлікті аспаптың ішіне салуға болады.
- Қақпақты тірелгенше ашыңыз, азық-түлікті салыңыз. Қақпақтың тұтқасынан ұстап, өнімге қосымша баспай, оны жабыңыз. Қақпақ корпусқа параллельді орналасуын қадағалаңыз.
- Таңдалған қуырылу деңгейі бар стейкті дайындау үшін термосүңгіні алдын ала аспапқа қосыңыз және оның ұштығын ет кесегінің ең қалың бөлігіне кіргізіңіз. Термосүңгіні қосусыз температура мен уақыттың әдепкі қалып бойынша баптаулары пайдаланылады.



Назар аударыңыз! Термосүңгі тек "Стейк" және "Бургер" бағдарламалары үшін қолданылады.

4 Қуыруды таңдау Қуыру дәрежесін таңдау үшін "Стейк" немесе "Бургер" бағдарламасын басыңыз	5 "СТАРТ" түймесін басыңыз Растау және іске қосу үшін "СТАРТ" түймесін басыңыз	6 Алдын ала қыздыру Аспаптың қызуын күтіңіз. "Алдын ала қыздыру" белгішесі - қыздыру процесі басталды	7 1x Бип! Қыздыру аяқталды – дыбыстық сигнал естілді
8 Қақпақты тірелгенше ашыңыз, өнімді салыңыз	9 Термосүңгіні орнатыңыз Термосүңгіні еттің қалың бөлігіне орнатыңыз	10 1x Бип! Пісіру аяқталғанда 3 дыбыстық сигнал естіледі	Үшкір заттарды пайдаланбаңыз

- Пісіру аяқталған соң, қақпақты соңына дейін ашыңыз.
- Көзбен шолып, өнімнің дайындығын тексеріңіз. Егер жеке өлшемдер бойынша аздап қуыру қажет болса, қақпақты жауып, бағдарламаны іске қоспай, өнімді грильде 1-2 минутқа қалдырыңыз.
- Тілімшелердің жоғары жылу сыйымдылығы дайындықты өзгертуге мүмкіндік береді.
- Термосүңгіні шығарып, өнімді алып шығыңыз. Үшкір заттарды пайдаланбаңыз. Силикон қалақшаларды пайдалану ұсынылады (жиынтыққа кірмейді). Өнімді грильде турамаңыз, тұз бен дәмдеуіштерді тек қана өнімді тәрелкеге салғаннан кейін қосу ұсынылады. Тәрелкедегі етті жер алдында жұқалтырмен немесе қақпақпен бір – екі минут жауып қойыңыз.
- Абайлықты сақтай отырып, панельдерді өнімнің келесі порциясы алдында тазалаңыз, өйткені панельдер жоғары температуралы болуы мүмкін. Тазалағанда жиынтықтағы қалақшаны пайдаланыңыз, қазақ материалдарды пайдаланбаңыз. Аспаптың панельдері мен қызған бөліктерімен түйіскенде тұтқыштарды немесе арнайы термоқолғапты пайдаланыңыз (жиынтыққа кірмейді).
- Дайындаудың келесі циклі үшін бағдарламаны таңдау алдында қақпақты жабыңыз немесе, дайындау аяқталған болса, грильді сөндіріңіз.

Қосымша функциялар



Үрлеу күшін реттеу

Екі жылдамдығы бар: жоғары және төмен. Әдепкі қалып бойынша төмен жылдамдық бапталған.

- Өшірілген – жарық жоқ
- Әлсіз үрлеу – көк
- Қатты үрлеу – қызыл

Егер үрлеу функциясы керек болмаса, оны қолмен сөндіруге болады



Ескертпе ретінде! Әдепкі бойынша аспапты өшіргеннен кейін үрлеу 30 секундқа созылады. Бағдарламаны өшіргеннен кейін де үрлеуді өз бетіңізше өшіре аласыз.

SEAR

Қызарған бет

Жіберу алдында тікелей 7 автобағдарламамен (ерітуден басқа) бірге қолданыңыз: Бекон, Бургер, Шұжықтар, Балық, Тауық, Көкөністер, Стейк.

Қосылған кезде бірнеше секундқа панельдердің температурасы максималды 280 °C температураға жетеді.

- Өшірілген / пайдалануға қолжетімсіз – SEAR белгішесі жанбайды
- Қыздыру процесі жүріп жатыр (Preheat) – SEAR белгішесі жыпылықтайды
- Панельдер температурасының 280 °C-қа дейін жоғарылауы – SEAR белгішесі үнемі жанып тұрады

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қауіпсіздік және аспаптың қызып кетпеуі үшін SEAR функциясын қатарынан 2 рет қосуға болмайды.

Әдепкі қалпы бойынша бұл функция қайталап таңдау үшін қолжетімсіз.

Әдепкі бойынша бұл функцияны қайта таңдау мүмкін емес.



ҚОЛМЕН БАПТАУ РЕЖИМІН (DIY) ПАЙДАЛАНУ

(«Гриль – баспақ», «Барбекю» мен «Мини-пеш» режимдерінде қолжетімді)

- Дайындауды бастар алдында қуыруға немесе жылытуға арналған өнімдерді дайындаңыз, керек болса, алдын ала жібітіңіз.



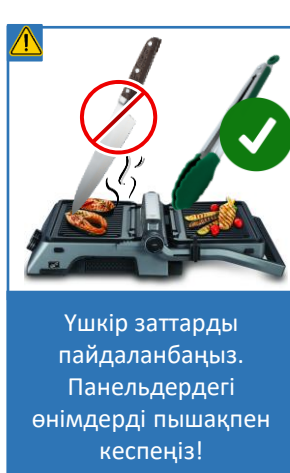
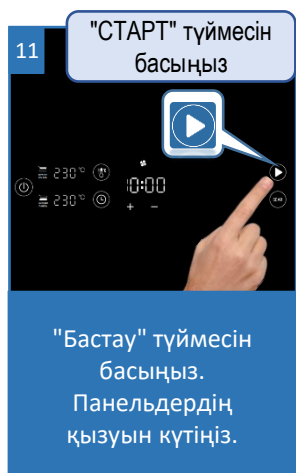
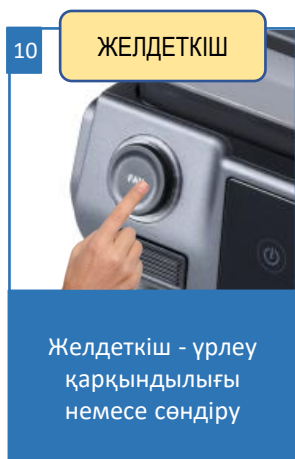
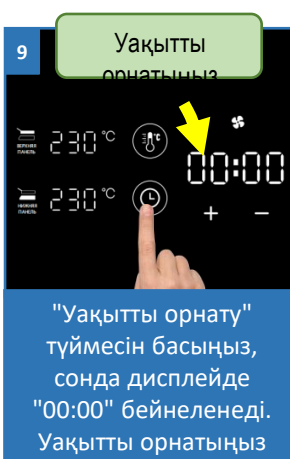
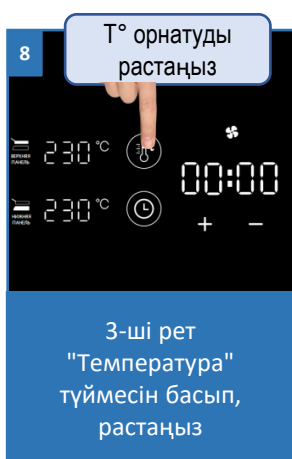
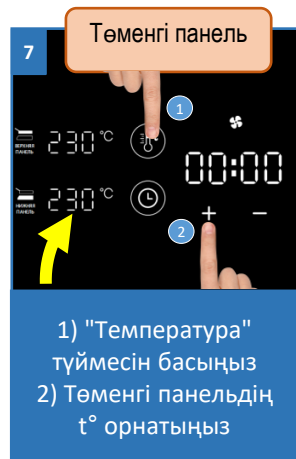
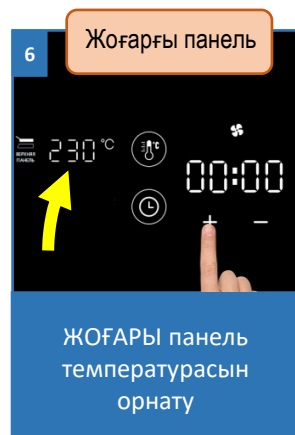
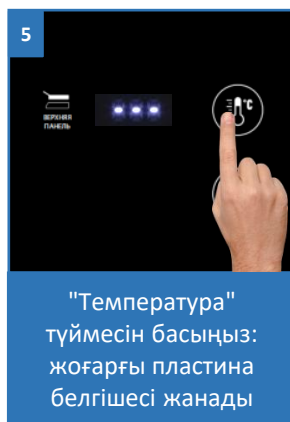
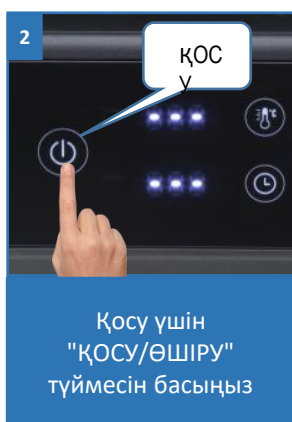
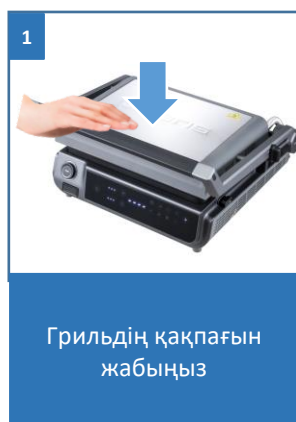
Назар аударыңыз! Неғұрлым жылдам жылыту үшін жылытуды жабық қақпақпен жүргізу ұсынылады.

«Гриль – Баспақ» режиміне арналған DIY (жабық қақпақпен дайындау).

Жұмыс тәртібі:

- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.
- Аспапты қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" сенсорлық түймесін басыңыз.
- Барлық индикаторлар мен белгішелер 1 секунд бойы жанады, содан кейін сөнеді. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесінің индикаторы жыпылықтай бастайды. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз.
- Әрі қарай төменгі және жоғарғы панельдердің максималды температурасын және жұмыс таймерін орнату қажет. Бұл үшін:
 1. "Температура" түймесін басыңыз: жоғарғы пластинаның белгішесі жанады, температура дисплейінде "---" бейнеленеді. Жоғарғы пластинаның температурасын 80°C-тан 230°C-қа дейін реттеу үшін "+" (немесе "-") түймесін басыңыз. 230 °C орнатыңыз.
 2. "Температура" түймесін екінші рет басу - жоғарғы пластинаның белгішесі өшеді, ал төменгі пластинаның белгішесі жанады. Температураны 80°C-тан 230°C-қа дейінгі аралықта да реттеуге болады. 230 °C орнатыңыз.
 3. Үшінші рет басу: пластиналардың екі белгішесі де жанады және температураны реттеу екі пластинаға бір мезгілде қолданылады.
- "Уақытты орнату" түймесін басыңыз, сонда дисплейде "00:00" бейнеленеді. Пісіру уақытын 30 секундтан 99 минутқа дейін 30 секундтық қадаммен орнату үшін "+" немесе "-" түймелерін қолданыңыз. Уақытты белгілеңіз – 10 минут.
- Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін "Старт" түймесін басыңыз. Құрылғы қол режиміне ауысып, алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру кезінде "Алдын ала қыздыру" белгішесі жыпылықтайды.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін белгіше өшеді және үш рет дыбыстық сигнал естіледі. "Старт" түймесі жыпылықтайды. Дайындық уақытын кері санауды бастау үшін "Бастау" түймесін қайта басыңыз.
- Желдеткіш әдепкі бойынша төмен жылдамдықта жұмыс істейді және оны "Желдеткіш" түймесін басу арқылы өзгертуге болады (циклдар: Төмен → Жоғары → Өшіру). Кері санақ аяқталғаннан кейін үш дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы күту режиміне оралады.
- Өнімді панельдер арасында салып қойыңыз, дайындығын көзбен шолып тексеріңіз.

- Дайын болғаннан кейін тағамды алып шығыңыз. Үшкір заттарды пышақтар, шанышқылар және басқ.) пайдаланбаңыз.
- Силикон қалақшаларды пайдалану ұсынылады (жиынтыққа кірмейді). Өнімді панельдерде тұрамаңыз, тұз бен дәмдеуіштерді тек қана өнімді тәрелкеге салғаннан кейін қосу ұсынылады.
- Келесі салар кезінде жиынтықтағы қалақшаны пайдалана отырып, панельдерді тазалаңыз. Абай болыңыз, корпусың қызған элементтерімен және қыздырғыш панельдермен түйіскенде термоқолғапты немесе тұтқышты пайдаланыңыз (жиынтыққа кірмейді). Панельдерді тазалағанда қазақ материалдарды пайдаланбаңыз.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін аспапты қуат көзінен ажыратып, салқындатып, "ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ" бөліміне сәйкес тазалаңыз.



«Барбекю» режиміне арналған DIY

(әртүрлі өнімдерді 180°-қа жайылған екі жұмыс бетте де жылыту және қуыру)

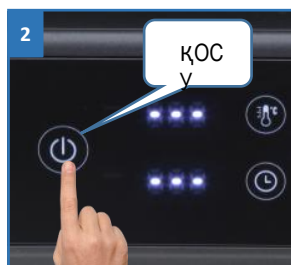
Осы режим екі жұмыс бетте екі әртүрлі тағамды қыздыру және қуыру үшін мінсіз жарамды. **Қолмен бапталады.**

Жұмыс тәртібі:

- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.
- Аспапты қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" сенсорын басыңыз.
- Барлық индикаторлар мен белгішелер 1 секунд бойы жанады, содан кейін сөнеді. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесінің индикаторы жыпылықтай бастайды. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз.
- Әрі қарай төменгі және жоғарғы панельдердің максималды температурасын және жұмыс таймерін орнату қажет. Бұл үшін:
 1. "Температура" түймесін басыңыз: жоғарғы пластинаның белгішесі жанады, температура дисплейінде "---" бейнеленеді. Жоғарғы пластинаның температурасын 80°C-тан 230°C-қа дейін реттеу үшін "+" (немесе "-") түймесін басыңыз. 230 °C орнатыңыз.
 2. "Температура" түймесін екінші рет басу - жоғарғы пластинаның белгішесі өшеді, ал төменгі пластинаның белгішесі жанады. Температураны 80°C-тан 230°C-қа дейінгі аралықта да реттеуге болады. 230 °C орнатыңыз.
 3. Үшінші рет басу: пластиналардың екі белгішесі де жанады және температураны реттеу екі пластинаға бір мезгілде қолданылады.
- "Уақытты орнату" түймесін басыңыз, сонда дисплейде "00:00" бейнеленеді. Пісіру уақытын 30 секундтан 99 минутқа дейін 30 секундтық қадаммен орнату үшін "+" немесе "-" түймелерін қолданыңыз. Уақытты белгілеңіз – 10 минут.
- Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін "Старт" түймесін басыңыз. Құрылғы қол режиміне ауысып, алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру кезінде "Алдын ала қыздыру" белгішесі жыпылықтайды.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін белгіше өшеді және үш рет дыбыстық сигнал естіледі. "Старт" түймесі жыпылықтайды. Дайындық уақытын кері санауды бастау үшін "Бастау" түймесін қайта басыңыз.
- Грильді барбекю ретінде пайдалану үшін (180°-қа ашылған екі жұмыс бетінде әртүрлі өнімдерді қыздыру және қуыру) қызғаннан кейін қақпақты соңына дейін ашыңыз. Қақпақ тұтқасын сол қолмен ұстап, оң қол саусақтарымен жұмыс беттерді ашудың «PRESS» түймесін басыңыз және түймені басып, қақпақты тұтқасынан ұстап тұрып, жұмыс беттері 180°-қа жайылғанша қақпақты үстелге тірелгенше түсіріңіз.
- Азық-түлікті жұмыс панельдерге салыңыз.
- Дайындауға бақылауды көзбен шолып жүргізіңіз, өнімді екі жақтан қуыру үшін аударып отырыңыз.
- Үшкір заттарды пышақтар, шанышқылар және басқ.) пайдаланбаңыз. Силикон қалақшаларды пайдалану ұсынылады (жиынтыққа кірмейді). Өнімді панельдер үстінде турамаңыз.
- Дайын болғаннан кейін тағамды алып шығыңыз.
- Пайдалануды аяқтағаннан кейін аспапты желіден ажыратыңыз, суытыңыз және тазалауды «ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ» тарауына сәйкес орындаңыз.



Грильдің қақпағын жабыңыз



Қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз



"Температура" түймесін басыңыз: жоғарғы пластина белгішесі жанады



ЖОҒАРЫ панель температурасын орнату



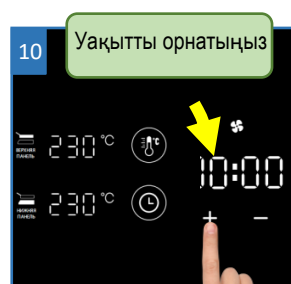
1) "Температура" түймесін басыңыз
2) Төменгі панельдің t° орнатыңыз



3-ші рет "Температура" түймесін басып, растаңыз



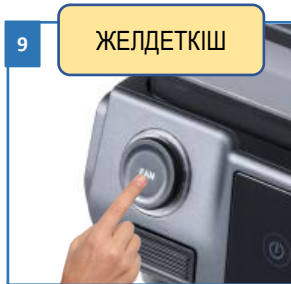
"Уақытты орнату" түймесін басыңыз, дисплейде "00:00" бейнеленеді



Уақытты орнатыңыз



«Старт» түймесін басыңыз



Желдеткіш - үрлеу қарқындылығы немесе сөндіру



Жұмыс беттерді 180°-қа жазу түймесін абайлап басыңыз



"PRESS" түймесін басып тұрып, аспапты соңына дейін, 180°-қа ашыңыз



Азық-түлікті жұмыс панельдерге салыңыз. Дайындық бойынша аударып отырыңыз



Үшкір заттарды пайдаланбаңыз. Панельдердегі өнімдерді пышақпен кеспеңіз!



Келесі пісіру алдында панельдерді жиынтықтағы қалақшамен тазалаңыз

"МИНИ – ПЕШ" РЕЖИМІ үшін DIY

(өнімді дайындаудың соңғы кезеңдерінде қыздыру немесе жылыту).

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. **Қолмен бапталады.**

Жұмыс тәртібі:

- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.
- Аспапты қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" сенсорын басыңыз.
- Барлық индикаторлар мен белгішелер 1 секунд бойы жанады, содан кейін сөнеді. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесінің индикаторы жыпылықтай бастайды. "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін басыңыз.
- Әрі қарай жоғарғы және төменгі панельдердің максималды температурасын және жұмыс таймерін орнату қажет. Бұл үшін:
 1. "Температура" түймесін басыңыз: жоғарғы пластинаның белгішесі жанады, температура дисплейінде "---" бейнеленеді. Жоғарғы пластинаның температурасын 80°C-тан 230°C-қа дейін реттеу үшін "+" (немесе "-") түймесін басыңыз. 230 °C орнатыңыз.
 2. "Температура" түймесін екінші рет басу - жоғарғы пластинаның белгішесі өшеді, ал төменгі пластинаның белгішесі жанады. Температураны 80°C-тан 230°C-қа дейінгі аралықта да реттеуге болады. 230 °C орнатыңыз.
 3. Үшінші рет басу: пластиналардың екі белгішесі де жанады және температураны реттеу екі пластинаға бір мезгілде қолданылады.
- "Уақытты орнату" түймесін басыңыз, сонда дисплейде "00:00" бейнеленеді. Пісіру уақытын 30 секундтан 99 минутқа дейін 30 секундтық қадаммен орнату үшін "+" немесе "-" түймелерін қолданыңыз. Уақытты белгілеңіз – 10 минут.
- Уақыт пен температураны орнатқаннан кейін "Старт" түймесін басыңыз. Құрылғы қол режиміне ауысып, алдын ала қыздыруды бастайды. Алдын ала қыздыру кезінде "Алдын ала қыздыру" белгішесі жыпылықтайды.
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін белгіше өшеді және үш рет дыбыстық сигнал естіледі. "Старт" түймесі жыпылықтайды. Дайындық уақытын кері санауды бастау үшін "Бастау" түймесін қайта басыңыз.
- Аспапты шағын пеш ретінде пайдалану үшін қақпақты соңына дейін ашыңыз. Қақпақ тұтқасын сол қолмен ұстап, оң қолмен қақпақ бекіткішін 1-ден 5 дейінгі жайғасымға орнатыңыз (төменгі жайғасымда қақпақ өнімге жанаспауы үшін, төменгі жұмыс панелінен қақпақтың қажетті саңылауына байланысты).
- Өнімді салыңыз және баспай, бекіткіш корпусқа тірелгенше қақпақты түсіріңіз



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 тұтқасын сол қолмен ұстап, оң қолмен қақпақ бекіткішін 1-ден 5 дейінгі жайғасымға орнатыңыз



Қақпақ бекіткішін алға немесе артқа қарай жылжытыңыз



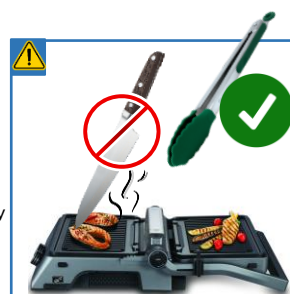
Қақпақ орташа жайғасымда бекітілді



Тағам дайындығын көзбен шолып тексеріңіз



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



Үшкір заттарды пайдаланбаңыз. Етті панельдерде пышақпен тұрамаңыз!



Келесі пісіру алдында панельдерді жиынтықтағы қалақшамен тазалаңыз

- Дайындауға бақылауды көзбен шолып жүргізіңіз. Үшкір заттарды пышақтар, шанышқылар және басқ.) пайдаланбаңыз. Силикон қалақшаларды пайдалану ұсынылады (жиынтыққа кірмейді). Өнімді панельдер үстінде тұрамаңыз.
- Дайын болғаннан кейін тағамды алып шығыңыз.
- Келесі дайындық алдында панельдерді жиынтықтағы күрекшемен тазалаңыз. Сақ болыңыз, корпусың ыстық элементтерімен және панельдермен жанасқан кезде термоқолғаптарды немесе ұстағыштарды (жиынтыққа кірмейді) пайдаланыңыз. Панельдерді тазалағанда қажат материалдарды пайдаланбаңыз.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін аспапты қуат көзінен ажыратып, салқындатып, "ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ" бөліміне сәйкес тазалаңыз.

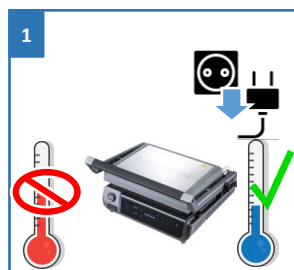
ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аспап электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалауға тек қана ол толық салқындағаннан кейін кірісіңіз.
- Аспапты әр пайдаланғаннан кейін тазалаңыз.
- Жұмыс панельдерді шешіп алыңыз («Жұмыс панельдерді шешіп алу» тарауды қар.) және жылы сабынды суға жуып-шайыңыз.
- Өнім жұмыс панельдерінің астына түскенде қатты суламай, түскен жерлерді ылғал сулықтармен тазалаңыз.



Назар аударыңыз! Жұмыс панельдерін алюминий ыдыстарды жууға қатысты осы ыдыс жуу машинасына қойылатын талаптарды ескере отырып, ыдыс жуу машинасында жууға рұқсат етіледі.

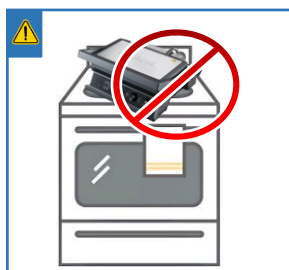
- Күйген тағам қалдықтарын кетіру үшін жиынтықтағы кез келген жұмсақ түкті щетканы немесе күрекшені пайдаланыңыз.
- Майға арналған түпқойманы алып шығыңыз, түпқойманы жылы сабынды сумен жуып-шайыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тазалау үшін металл щеткалар мен қажақ жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- Панельдерді тиімді тазалау үшін жеткізілім жиынтығына кіретін қалақшаны пайдаланыңыз.
- Желдеткіштің қақпағын және екі қабатты май сүзгісін шешіп, жуғыш затпен жуыңыз. Желдеткіш қақпағына және қосқабатты сүзгіге әр пайдаланғаннан кейін тазалау жүргізіңіз. Сүзгіні және желдеткіш қақпағын тазалау үшін ыдыс жуатын машинаны пайдалануға болады.
- Термосүңгіні ажыратыңыз, сүңгі ұштығын жылы сумен жуып-шайыңыз.
- Аспапқа орнатар алдында жұмыс панельдерді, термосүңгіні, желдеткіш қақпағын, қосқабатты сүзгіні мұқият құрғатыңыз.
- Аспап корпусын құрғақ немесе сәл дымқыл матамен сүртіп алыңыз.
- Аспапты құрастырыңыз.
- Аспаптың корпусында бөгде заттарды сақтамаңыз.



Аспапты желіден ажыратыңыз және оның толық суығанын күтіңіз



Тілімшелерді шешіп, құрғатып сүртіп алыңыз және орнына орнатыңыз



Аспапты пісіру плиталардың беттеріне орнатпаңыз!



Аспап корпусында бөгде заттарды сақтамаңыз



Ескертпе ретінде!

Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулықта келтірілген суреттерде тек қана жалпы, сызбалы кескіндер пайдаланылған.

ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРІН 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 ұстап тұрып, бекіткіш пернесіне басыңыз (3-сур. қар.).
- Жоғарғы жұмыс панелін ойықтардан шығарып және жоғары қарай тартып, шешіп алыңыз.



ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРІН ОРНАТУ

1. Төменгі жұмыс панелін орнату үшін оны ойықтармен ілгектер астына кіргізіңіз.
2. Панельді бекіту түймесін басып ұстап, панельді корпусқа қысыңыз.
3. Түймені босатыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі.
4. Жоғарғы жұмыс панелін ойықтарымен қақпақта орналасқан ілгектерге орнатыңыз және панельді бекіту түймесін басып ұстап, панельдің үстіне басыңыз.
5. Түймені босатыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі.
6. Дұрыс орнатқанда панельдер қондырылатын 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 қорғау - бұйымдардың сапасы мен тұтыну ыдысының сыртқы түрінің сақталуы қамтамасыз етілуге тиіс.
- Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.
- Аспаптар жабық, құрғақ және таза бөлмеде, қоршаған ауаның температурасы плюс 5°C-тан төмен емес және плюс 40°C-тан жоғары емес, салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан жоғары емес және қоршаған ортада аспаптардың материалдарына теріс әсер ететін қышқылдық және басқа да бұлар болмаған жағдайда сақталады.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

Бұйымдарды кәдеге жарату кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіппен және Қазақстан Республикасы Экологиялық кодексінің және қолданыстағы санитарлық нормалар мен қағидалардың талаптарына сәйкес кейіннен кәдеге жаратыла отырып, міндетті түрде жиналуға жатады.



Назар аударыңыз! Пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны ары қарай кәдеге жарату үшін мамандандырылған пунктке өткізіңіз. Бұл арқылы Сіз қоршаған ортаны қорғауға көмектесесіз.



Өз аспабыңызды пайдалану кезінде өрт, электр тогының соғуы немесе жарақат алу қаупін, сондай-ақ оның бұзылуын болдырмау үшін осы аспаппен жұмыс істеу кезіндегі негізгі сақтық шараларын, сондай-ақ электр аспаптарымен жұмыс істеу кезіндегі жалпы қауіпсіздік нұсқауларын 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. Күйіп қалмау үшін ыстық беттерге тиіспеңіз. 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 панельдерінің үстінде турамаңыз. Күйікке қарсы жабыны бар ыдысқа арналған асүйлік керек-жарақтарды пайдаланыңыз.
- Ыстық аспапты жылжитпаңыз, оның толығымен суығанын күтіңіз.
- Аспапты тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз. Қате пайдаланудан туындағын ақаулықтар Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Аспапты кептіру және жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапты тез тұтанатын заттар мен заттардың жанында, сондай-ақ жоғары температурадан деформацияланатын интерьер заттарының жанында қолдануға болмайды.
- Аспапты қызатын беттерге және плиталарға, немесе плиталардың (қыздырғыш аспаптардың) жанына қоймаңыз. Сыртқы әсер етуден болған деформация кепілдікті жағдай болып табылмайды.
- 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.

ЭЛЕКТР АСПАПТАРЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК БОЙЫНША ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспаптың пайдаланылуы «Тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі керек.
- Аспапты іске қосар әр кезде оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспапта немесе желілік баусымда зақымдану бар болғанда аспапты ешбір жағдайда розеткаға қоспаңыз.
- Аспапты жылжитқан соң, көрсеткіштері жарақсыз 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 аспапты пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балалардың аспаппен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс кезінде аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз. Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз!



Аспапты бассейндер, ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Аспап суға құлаған жағдайда оны дереу желіден жарытаңыз. Бұл ретте қолыңызды ешқашан суға салмаңыз. Аспапты қайта пайдаланар алдында, оны білікті маман тексеруі керек.

- Аспапты үй-жайлардан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тура күн сәулелерінен, үшкір бұрыштарға соғылуынан, ылғалдан (ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз) сақтаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланғанда, оны дереу желіден ажыратыңыз.
- 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 тұйықтау белгіленген электр техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Қосымша қорғаныс үшін ас үй техникасының электрмен қоректендіру тізбегіне номиналды іске қосылу тогы 30 мА-дан аспайтын қорғаныс өшіру құрылғысын (УЗО) орнатқан жөн. Кеңес алу үшін білікті маманға жүгініңіз.
- **Кез келген қате қосу Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, айлабұйымдарды орнату немесе шешу, тазалау немесе аспап сынған кезінде оны үнемі желіден ажыратыңыз. Крек-жарақтарды орнатар немесе шешіп алар алдында, сонымен қатар - тазалар алдында толығымен суығанын күтіңіз.
- Жазатайым оқиғаларға немесе 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 бассейнге, ваннаға, раковинаға немесе сумен толтырылған басқа контейнерлерге жақын жерде пайдаланбаңыз



Аспапты кез келген соққыдан қорғаңыз

- Қолданғаннан кейін электрқорек сымын ешқашан аспаптың айналасына орамаңыз, себебі бұл уақыт өте келе сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау кезінде сымды әрдайым тегіс етіп түзетіңіз.
- Сымды ауыстыруды тек білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері жүзеге асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін, аспапты өз бетінше бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ЖОЮ ТӘСІЛІ
Жұмыс беттері қызбайды	1. Электрқорекпен байланысты мәселе 2. Электрсхеманың ақаулығы 3. Қыздырғыш элемент ақаулы 4. Қыздырғыш панель дұрыс орнатылмаған	• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз • Авторланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз • Панельдердің дұрыс орнатылуын тексеріңіз
Дисплей жұмыс істемейді	1. Электрқорекпен байланысты мәселе 2. Электрсхеманың ақаулығы	• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз • Авторланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз
E1 (жоғарғы қыздыру секциясында)	Жоғарғы қыздырғыш элемент тізбегінің үзілуі. Дисплейде қыздырудың жоғарғы бөлігінде E1 коды көрсетіледі	АСО-ға жүгініңіз
E2 (төменгі қыздыру бөлімінде)	Төменгі қыздыру элементі тізбегінің үзілуі → Дисплейде төменгі қыздыру бөлімінде E2 коды көрсетіледі	АСО-ға жүгініңіз
E3	Термосүңгі ұзақ уақыт бойы пайдаланылмаған → Дисплейде E3 коды көрінеді	Аспапты қайта іске қосу үшін "ҚОСУ/ӨШІРУ" түймесін қайта басыңыз
E1	(қысқа тұйықталу) – жоғарғы қыздыру элементінің тізбегіндегі қысқа тұйықталу	АСО-ға жүгініңіз
E2	(қысқа тұйықталу) – Төменгі қыздыру элементінің тізбегіндегі қысқа тұйықталу	Аспапты өшіріп, жөндеуге сервистік орталыққа жіберіңіз



Назар аударыңыз!

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PGP 3011 SMOKELESS - POLARIS сауда маркасының электрлік тұрмыстық гриль-баспақ.

Кернеу: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Қуаты: 2200 Вт

Қорғау сыныбы - I

Ескертпе. Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің тұрақты процесі нәтижесінде нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Өнім "Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы" КО ТР 004/2011 талаптарына, сондай-ақ КО ТР 020/2011 "Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі" талаптарына сәйкестігін растау рәсімінен өтті және Кеден одағына мүше мемлекеттердің нарығында өнім айналымының бірыңғай белгісімен таңбаланады.

Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



Бұйымның қызмет ету мерзімі:

3 жыл

Кепілді мерзімі:

Сатып алынған күннен бастап 3 жыл

«Бұйым құрамына табиғи тозуға бейім және/немесе шектеулі қызмет ету мерзімі бар және оларың ресурстары аяқталғаннан кейін тегін ауыстырылуға жататын құрамдас бөлшектер кіреді. Осы құрамдас бөлшектерге Өндіруші шектеулі кепілдік береді. Бұл тауарда осындайлар мыналар болып табылады:

Грильге арналған қуыру панельдері, қуыру бетінің жабынына берілетін кепілдік мерзімі - 6 ай сатып алған күннен бастап»

Өндірілген күні бұйымда көрсетілген.

Дайындаушы: НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД, № 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цыси, Провинция Чжэзцян, ҚХР
MANUFACTURER: NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED, No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Импорттаушы және РФ мен Кедендік Одақтың мүше мемлекеттеріндегі өндірушінің уәкілетті өкілі: «ЭйДжиАй Электроникс» ЖШҚ, Ресей, 115419, Мәскеу қ., Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат, I- үй-жай, 13-бөлме
Бірыңғай анықтамалық қызметтің телефоны: 8-800-700-11-78

Зауытта:

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

КЕПІЛДІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Гриль-баспақ

Моделі: PGP 3011 SMOKELESS

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 түсуі;
 - Бұйымды оның тікелей мақсаты бойынша пайдаланбаудан тұратын дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын және техникалық қауіпсіздік ережелерін бұза отырып, бұйымды орнату және пайдалану;
 - Бұйымды абасқа мақсаттарда пайдаланбау;
 - Қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі бетінің 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 жемірілуі;
 - Өңдеу бөлшектерінің, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандарының, қоқыс жинағыштардың, белбеулердің, щеткалардың және пайдалану мерзімі шектеулі өзге де бөлшектердің тозуы;
 - Авторландырылған сервистік орталықтар* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар өндірген бұйымды жөндеуі;
 - Тасымалдау кезінде бұйымның зақымдануы, оны дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында қарастырылмаған модификациялар немесе өз бетінше жөндеуге байланысты.
4. Егер бұйымда төлқұжаттық сәйкестендіру тақтайшасы болмаса немесе ондағы деректер өшірілген немесе түзетілген болса, өндіруші кепілдік міндеттемелерін алмайды.
5. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

Назар аударыңыз! Дайындаушы 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 авторланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

*Авторланған сервис орталықтарының мекенжайлары Компания сайтында: www.polaris.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

