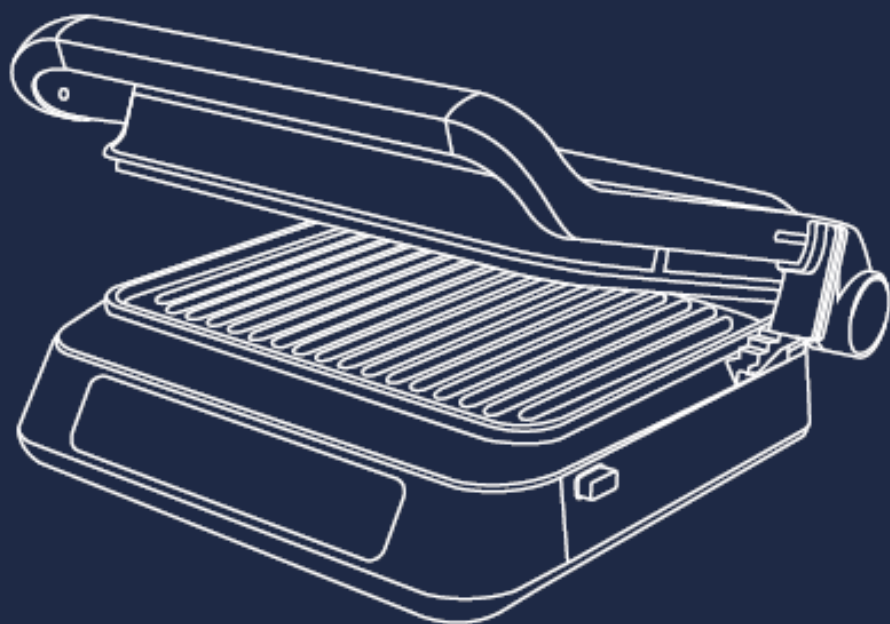


polaris

since 1995



PGP 3015

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
Панель управления и дисплей	6
Технология IQ FRY	7
Подготовка к работе	8
Порядок работы	10
Таблица автопрограмм	11
Режимы работы	12
Режим «Гриль-пресс»	12
DIY – ручная настройка	14
Режим «Барбекю»	15
Режим «Мини-печь»	17
Чистка и уход	18
Снятие рабочих панелей	19
Установка рабочих панелей	19
Транспортировка/Хранение/Утилизация/Реализация	20
Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом	21
Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	21
Поиск и устранение неисправностей	23
Технические характеристики	23
Информация о сертификации	24
Гарантийные обязательства	25

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения гриля, модель **POLARIS PGP 3015** (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 пищевых 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

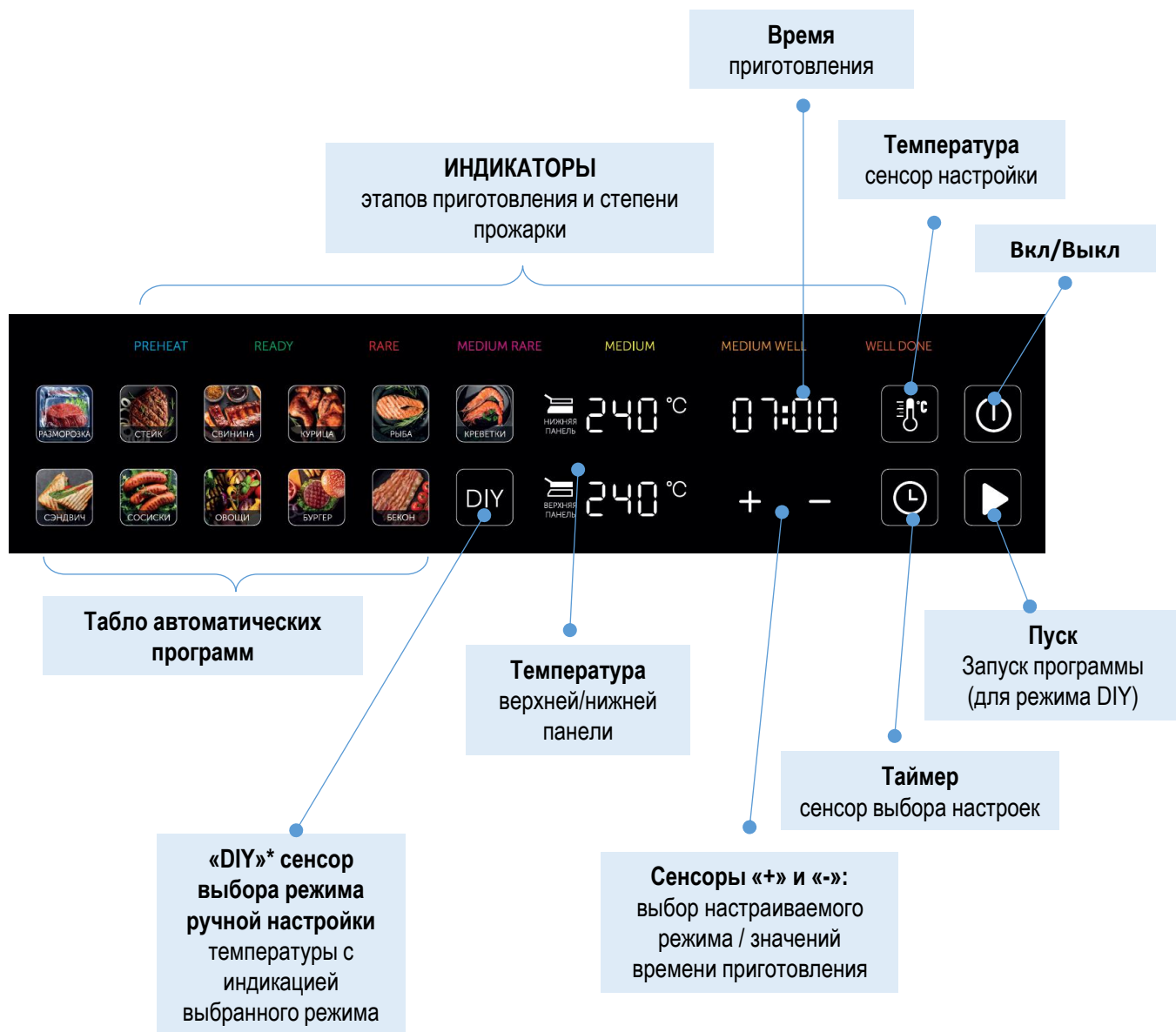
1. Гриль-пресс	1 шт.
2. Рабочие панели	2 шт.
3. Лопатка для очистки	1 шт.
4. Поддон для сбора жира (установлен в прибор)	1 шт.
5. Книга рецептов	1 шт.
6. Руководство по эксплуатации	1 шт.
7. Гарантийный талон	1 шт.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ



* Стейк (степени приготовления)



*DIY - Do It Yourself (сделай сам)

Технология IQ FRY

Технология IQ Fry – это отдельная регулировка температуры панелей до 240°C.

Позволяет приготовить разнообразные блюда на разных панелях до необходимой степени прожарки, оставляя все полезные свойства и витамины, что добавляет возможности для воплощения кулинарных идей.

Данная технология также позволяет сэкономить время готовки за счет одновременного приготовления разнообразных продуктов на отдельных панелях с индивидуально подобранной температурой.

Технология IQ Fry применяется в режиме «Барбекю», «DIY» (см. одноименные разделы данного Руководства).



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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



Внимание!

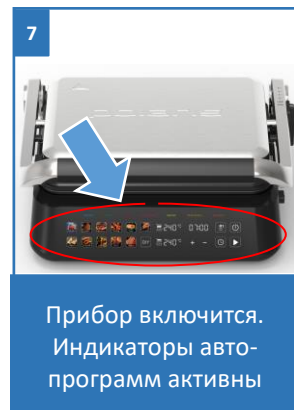
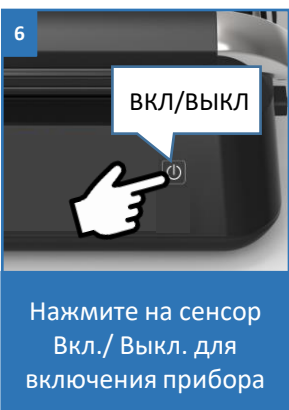
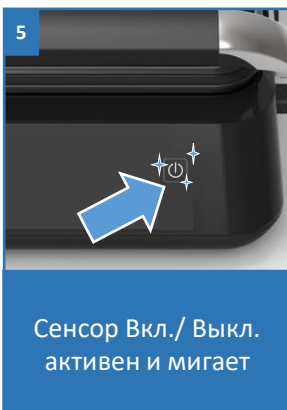
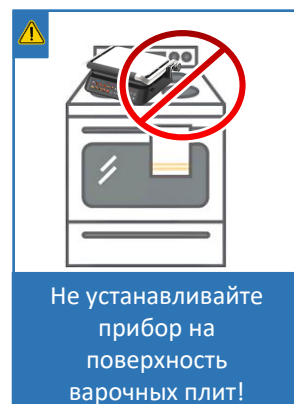
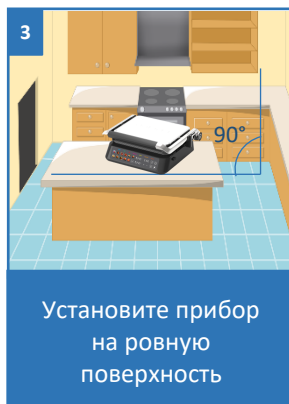
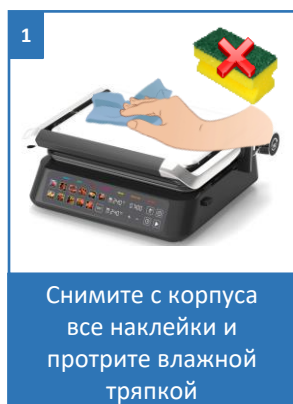
Если вы устанавливали рабочие панели в соответствии с инструкцией в разделе «Установка рабочих панелей», но они не зафиксировались, не используйте прибор. Незафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.



ОСТОРОЖНО! Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.

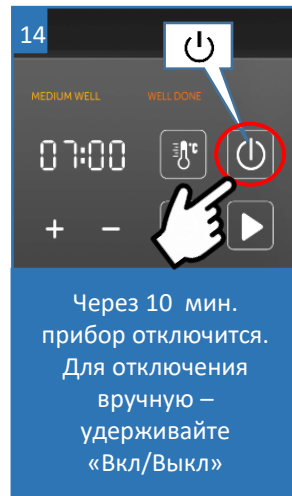
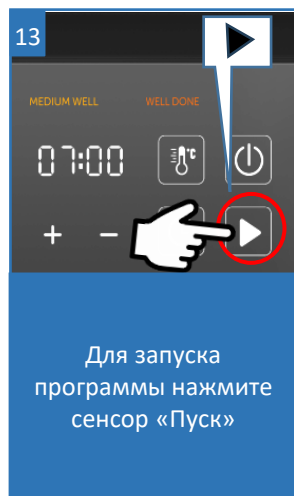
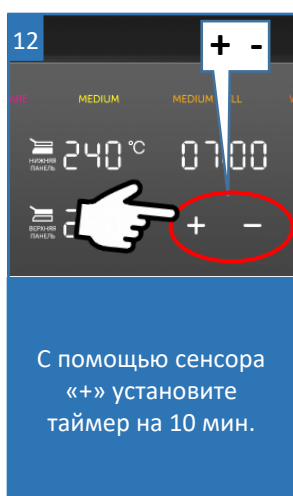
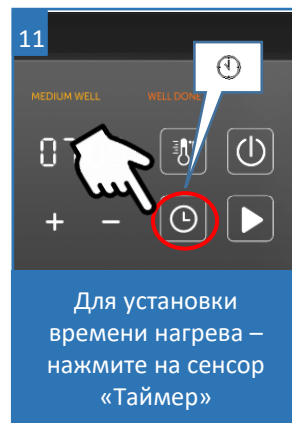
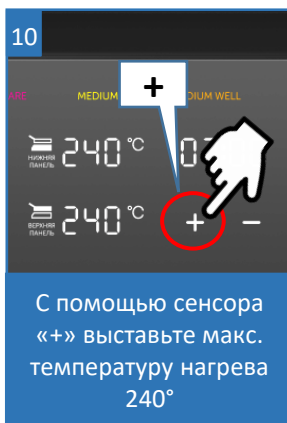
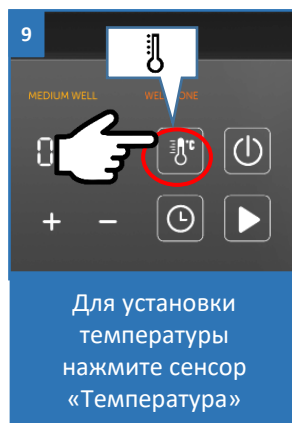
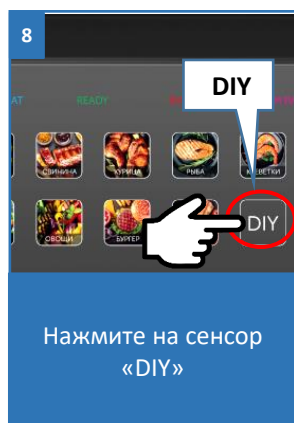
- Первый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов.
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Подключите прибор к сети. Прибор включится. Все сенсоры мигнут и отключатся (кроме сенсора Вкл./Выкл.), который останется мигать), прозвучит 1 звуковой сигнал.
- Нажмите сенсор «Вкл./ Выкл.».



- Нажмите на сенсор «DIY»* для выбора ручной настройки.
- Далее нажмите сенсор «Температура». С помощью сенсора «+» выставьте максимальную температуру нагрева 240°C. Во время нагрева на дисплее отображается индикатор «Preheat» (нагрев). Значения индикатора температуры нагрева панелей будут увеличиваться по мере нагрева.
- Для установки времени нагрева – нажмите на сенсор «Таймер» и установите время 10 минут (если не установлено по умолчанию). Используйте сенсоры «+» и «-» для увеличения/уменьшения времени.
- Для запуска программы нажмите сенсор «Пуск» (▶).
- По прошествии 10 минут прибор отключится автоматически. Для выключения вручную нажмите и удерживайте сенсор «Вкл./ Выкл.» до полного отключения прибора. Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- Проведите очистку, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».



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



*DIY - Do It Yourself (сделай сам)

ПОРЯДОК РАБОТЫ

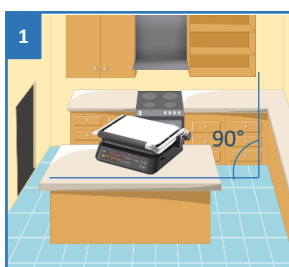


ВНИМАНИЕ: Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки.

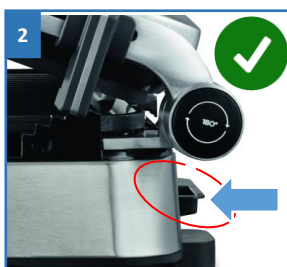
- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (задвинут до упора с обратной стороны прибора).
- Смажьте рабочие панели растительным маслом (для удобства разложите рабочие панели горизонтально, нажав на кнопку раскрытия на 180°C).
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Подключите прибор к сети. Прибор включится. Все сенсоры мигнут и отключатся (кроме сенсора Вкл./Выкл.), раздастся 1 звуковой сигнал.
- Нажмите на сенсор «Вкл./ Выкл» 



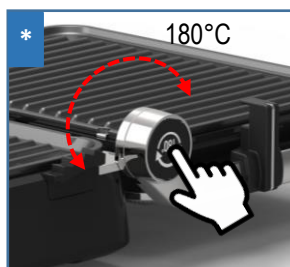
Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки!



Установите прибор на ровную поверхность



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



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



Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла



Подключите прибор к сети. Раздастся короткий звуковой сигнал



Сенсор Вкл./ Выкл. активен и мигает.

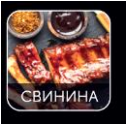
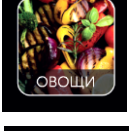
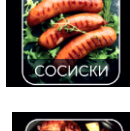
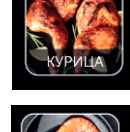
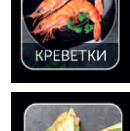
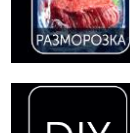


Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. для включения прибора



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

ТАБЛИЦА АВТОПРОГРАММ

Пиктограмма	Продукт	Ингредиент	Степень приготовления	Толщина продукта
	* СТЕЙК ГОВЯДИНА	Мясо говядина бескостное, нарезка поперек волокон	▪ Rare ▪ Med Rare ▪ Medium ▪ Medium Well ▪ Well Done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	СВИНИНА	Мясо свинина бескостное, нарезка поперек волокон	Well Done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	РЫБА	Лосось или аналогичная, нарезка поперек тушки	Well Done	10-60 мм оптимальная 25 мм
	ОВОЩИ	Помидоры, баклажаны, цукини, болгарский перец, т.д.	Well Done	
	БУРГЕР	Котлеты рубленые для бургеров говядина	Well Done	10-60 мм оптимальная 15 мм
	СОСИСКИ	Сосиски, колбаски, шпикачки, купаты и т.п	Well Done	20-50 мм
	КУРИЦА	Куриная или аналогичная голень, крылья, грудка, цыпленок табака до 1 Кг	Well Done	20-50 мм
	КРЕВЕТКИ	Размороженные креветки	Well Done	20-50 мм
	СЭНДВИЧ	Сэндвичи с начинкой	Well Done	20-50 мм
	РАЗМОРОЗКА	Замороженные продукты из вышеперечисленных, готовые по размеру	Well Done	20-50 мм
	ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ -СКИЙ	Ручная настройка времени и температуры по усмотрению пользователя		

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Прибор можно использовать в 3 различных режимах: гриль-пресс, барбекю и мини-печь.

В режиме автопрограмм прибор с открытой крышкой не работает. Может наблюдаться незначительная неравномерность нагрева пластин.

Режим «Гриль-пресс»

В данном режиме прибор используется с закрытой крышкой.

При этом возможно использование прибора в автоматическом и ручном режимах.

Приготовление с использованием автоматических программ

1. При закрытой крышке прибора выберите автоматическую программу в соответствии с типом приготавливаемого продукта, ориентируясь на таблицу автопрограмм.
2. На дисплее отображаются иконки автоматических программ. Запустите нужную программу однократным нажатием соответствующего сенсора. После запуска программы ее иконка начнет мигать, а надпись «Preheat» будет гореть непрерывно. На экране отобразятся заданные время и температура. Таймер отобразится при запуске автопрограммы, т.е. когда достигнет температура и запустится автопрограмма.
3. Выбор степени прожарки доступен с помощью «+» и «-» и возможен только в программе «Стейк»:
 - При толщине куска от 15 до 25 мм: Rare – 1,5 минуты, Med Rare – 3 минуты, Medium – 4,5 минуты, Well Done – 6 минут.
 - При толщине куска от 25 до 50 мм: Rare – 3 минуты, Med Rare – 5 минут, Medium – 7 минут, Well Done – 9 минут.
 - Степень прожарки по умолчанию – **Well Done**. Для ее изменения воспользуйтесь сенсором «-».
4. Не открывая крышку, дождитесь разогрева рабочей поверхности.

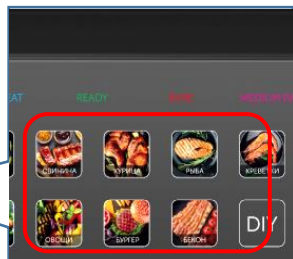


Внимание! Не открывайте прибор во время разогрева! В закрытом положении рабочие панели нагреваются равномернее и быстрее.

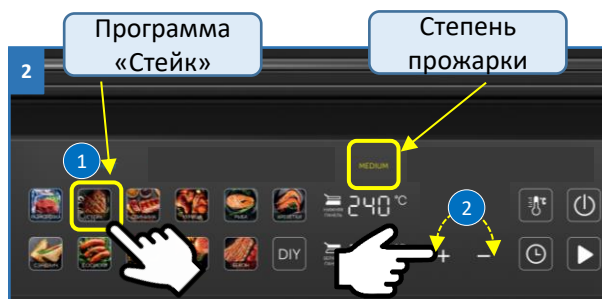
5. После завершения предварительного нагрева прозвучит тройной звуковой сигнал, и загорится зелёный индикатор «Ready» («Готов»). Откройте крышку до упора и разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель (2 – 3 куска общей массой до 500 граммов).



При закрытой крышке прибора выберите автопрограмму



Автопрограммы



Выбор степени прожарки доступен только для программы «Стейк» сенсорами «+» и «-». По умолчанию степень прожарки выставлена «Well Done»



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



Внимание! Не используйте ножи, вилки и другие металлические столовые приборы для укладки, извлечения или переворачивания продукта, не разрезайте продукт внутри гриля.

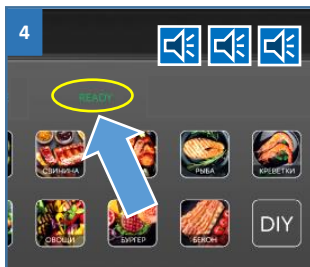


ОСТОРОЖНО! Механическое повреждение покрытия нагревательных пластин не является гарантийным случаем.

6. Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Старайтесь расположить нагревательные панели параллельно друг другу. В зависимости от толщины куска время приготовления устанавливается автоматически. Нажатие на крышку может привести к некорректному определению времени приготовления и чрезмерному вытеканию сока из продукта.
7. После завершения жарки трижды прозвучит звуковой сигнал, и гриль перейдет в режим ожидания. Откройте крышку до упора и извлеките продукт. Если требуется дополнительная прожарка, оставьте его между панелями — он дойдет до готовности посредством тепловой инерции панелей, без повторного запуска режима.
8. Соблюдайте осторожность: во избежание ожогов не касайтесь нагревательных панелей. Открывайте крышку только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.



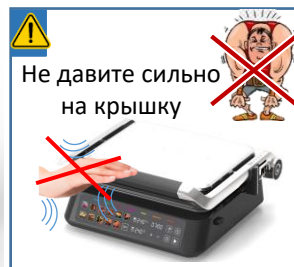
Закройте крышку гриля. В закрытом положении нагрев быстрее



После завершения нагрева раздастся тройной звуковой сигнал. Появится надпись «Ready» (Готов!)



После звукового сигнала положите продукты, закройте крышку



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



НИКОГДА не пытайтесь извлечь продукты руками! Пластины очень горячие!



Дождитесь звукового сигнала об окончании приготовления



Не используйте ножи и вилки, а также другие металлические столовые приборы



Используйте щипцы или лопатку из дерева или с силиконовыми наконечниками

DIY – ручная настройка приготовления

При необходимости возможна ручная настройка температуры нагревательных панелей. При закрытой крышке температура обеих панелей одинакова и отображается в нижней строке дисплея. Авторежимы при этом не используются.

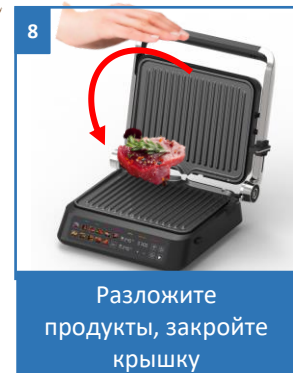
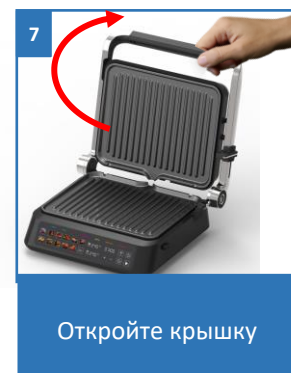
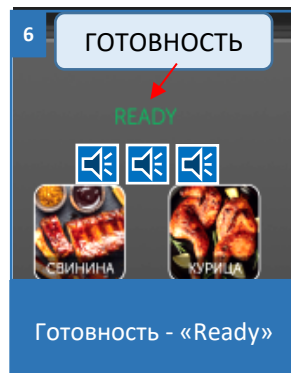
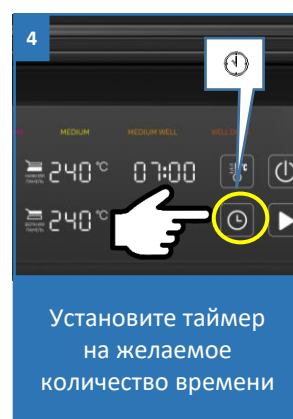
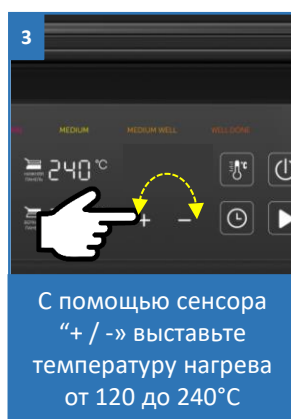
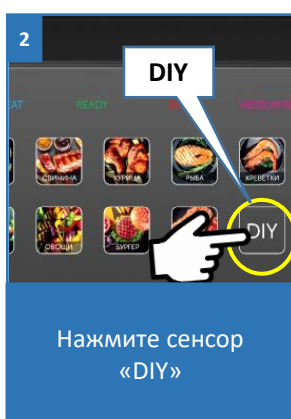
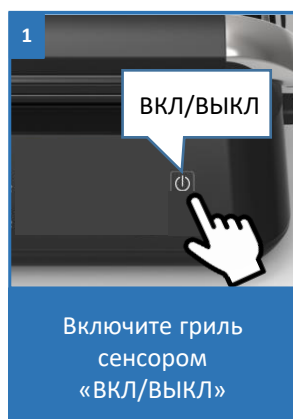
Ручная настройка температуры также доступна в режиме «Барбекю» (раскрытие гриля на 180 градусов).

В этом положении панелей авторежимы недоступны.

В режиме автопрограмм прибор с открытой крышкой не работает. Возможно незначительное неравномерное нагревание пластин.

Последовательность действий:

1. Включите гриль, коснувшись сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ».
2. Коснитесь сенсора «DIY» – на дисплее отобразится температура панелей 220°C (значение по умолчанию).
3. Для изменения температуры нажмите сенсор «Температура» , затем используйте «+» и «-» для установки нужного значения в диапазоне от 120°C до 240°C с шагом 5 градусов.
 - Если изменение температуры не требуется, через ≈3 секунды нагрев начнётся автоматически до установленного значения.
 - Начало нагрева сопровождается синим индикатором «Preheat».
4. Для установки таймера нажмите сенсор «Таймер», затем используйте «+» и «-» для выбора времени приготовления.
 - После завершения предварительного нагрева трижды прозвучит звуковой сигнал, и появится зелёная надпись «Ready» (Готов!). Откройте крышку до упора и разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель (2–3 куса общей массой до ≈500 граммов).





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

- Аккуратно закройте крышку без нажатия сверху. Старайтесь расположить нагревательные панели параллельно друг другу. В зависимости от толщины куска время приготовления устанавливается автоматически. Нажатие на крышку может привести к некорректному определению времени приготовления и чрезмерному вытеканию сока из продукта. Нажмите кнопку «Пуск», чтобы запустить обратный отсчет времени.
- После завершения жарки трижды прозвучит звуковой сигнал, и гриль перейдет в режим ожидания. Откройте крышку до упора и извлеките продукт. Если требуется дополнительная прожарка, оставьте его между панелями — он дойдет до готовности за счет тепловой инерции панелей, без повторного запуска режима.



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

Режим «Барбекю»

Данный режим идеально подходит для подогрева и обжарки двух различных блюд на обеих рабочих поверхностях.

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

- Для раскрытия прибора установите его на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.
- Поверхность должна быть достаточно просторной, чтобы разместить раскрытый на 180° прибор.



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

- Аккуратно нажмите кнопку раскрытия рабочих поверхностей на 180°, расположенную на правой стороне прибора в основании крышки. Удерживая кнопку одной рукой, другой за ручку крышки раскройте прибор до конца, на 180°.



Внимание: Не переносите прибор за ручку крышки.

- Использование прибора в данном режиме аналогично использованию в режиме «Гриль-пресс» с ручными настройками (авторежимы не используются).
- Установите температуру для каждой панели (нагрев начинается автоматически, спустя ≈ 2-3 секунды).
- Дождитесь прогрева до заданной температуры. Значение температуры на дисплее перестанет мигать при достижении выбранной температуры, и будет подано 3 звуковых сигнала.
- Уложите продукт на пластины.
- Нажмите кнопку «Пуск», чтобы запустить обратный отсчет времени.
- После окончания времени приготовления трижды прозвучит звуковой сигнал, и гриль перейдет в режим ожидания.
- Продукт следует периодически переворачивать, так как нагрев осуществляется только с одной стороны. Контроль готовности — визуальный.



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



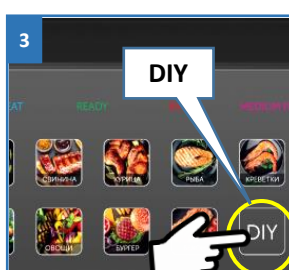
Механическое повреждение покрытия нагревательных пластин не является гарантийным случаем.



Закройте крышку гриля.
В закрытом положении нагрев быстрее



Включите гриль сенсором «ВКЛ/ВЫКЛ»



Нажмите сенсор «DIY»



С помощью сенсора «+ / -» выставляйте температуру нагрева от 120°C до 240°C



Установите таймер на желаемое количество времени



Нагрев – «Preheat»



Готовность - «Ready»



Аккуратно нажмите кнопку раскрытия рабочих поверхностей на 180°



Удерживая кнопку раскройте прибор до конца, на 180 °



Положите продукты на рабочие панели



Не используйте ножи и вилки, а также другие металлические столовые приборы

Режим «Мини-печь»

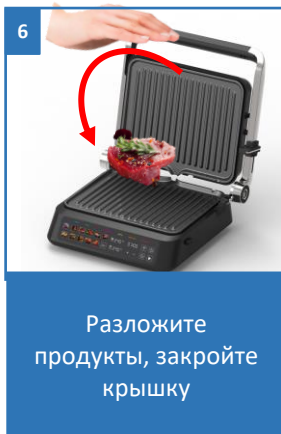
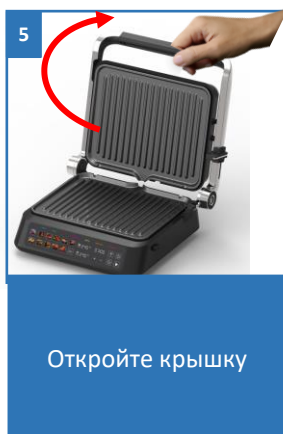
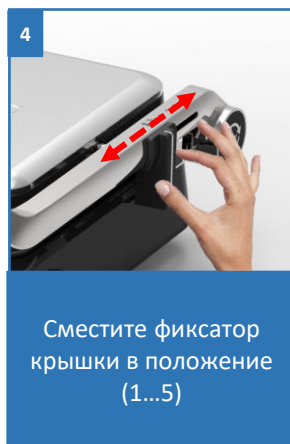
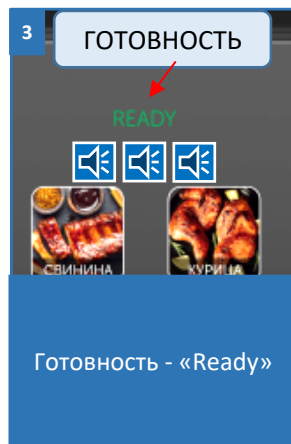
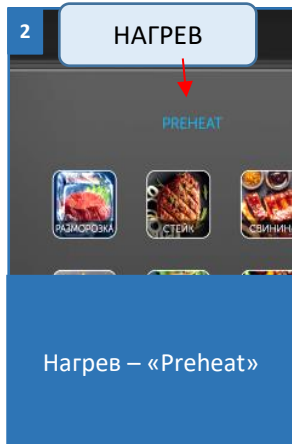
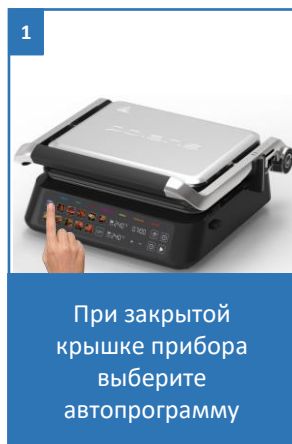
Данный режим подходит для заключительных этапов приготовления, например, если вы хотите расплавить сыр или подогреть соус на уже готовом блюде, а также для приготовления нежных продуктов, которые нельзя сдавливать.

- Придерживая верхнюю крышку, переместите фиксатор крышки в положение от 1 до 5. Крышка при этом будет находиться на расстоянии от нижней панели и не будет зафиксирована, ее положение не регламентируется.
- При работе прибора в данном режиме рекомендуется использовать ручные настройки, аналогичные режиму «Пресс-гриль», на минимальной температуре. После того как прибор разогреется, откройте крышку, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель и аккуратно прикройте крышку без нажатия.



Внимание!

В режиме «Мини-печь» крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором относительно нижней рабочей панели, опираясь правой стороной на ограничитель. Не давите на крышку, чтобы не повредить ограничитель, ручку или крышку.



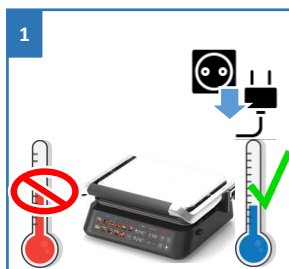
ЧИСТКА И УХОД

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



ВНИМАНИЕ! Рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине.

- **Для удаления пригоревших остатков пищи используйте лопатку для очистки панелей** (входит в комплект поставки).
- Снимите поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой и тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства (например, губки с твердым покрытием).
- Тщательно высушите рабочие панели перед установкой на прибор.
- Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
- Соберите прибор.



Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания



Снимите пластины, промойте, протрите насухо, установите на место



Для удаления пригоревших остатков пищи используйте лопатку для очистки панелей



Не храните на корпусе прибора посторонние предметы



Рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине

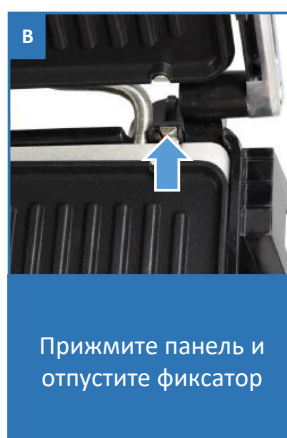
СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- 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. 2).
- Снимите верхнюю рабочую панель, потянув вверх, вытащив из пазов.



УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Чтобы установить нижнюю рабочую панель вставьте ее пазами под крючки, как показано на рис. А. Удерживайте фиксатор и прижмите панель к корпусу, отпустите фиксатор. Фиксатор защёлкнется.
- Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки, расположенные на крышке прибора. Удерживайте фиксатор и прижмите панель к корпусу, отпустите фиксатор. Фиксатор защёлкнется.
- При правильной установке панели зафиксируются в посадочных местах.



ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 "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 дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Открывая и закрывая прибор, держитесь только за ручку, пользуйтесь прихватками.
- Остерегайтесь выхода пара из зазоров между рабочими панелями. Не подносите руки близко к краям прибора.
- Не используйте прибор для приготовления замороженных продуктов, перед приготовлением продукты следует разморозить.
- Не используйте прибор без поддона для жира.
- Не включайте прибор без установленных рабочих панелей. Следите, чтобы рабочие панели были правильно установлены и хорошо закреплены. Неисправности, вызванные неправильной или небрежной установкой панелей, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.
- Во избежание повреждения рабочих панелей не используйте металлические кухонные принадлежности, не разрезайте продукты прямо на рабочих панелях. Используйте кухонные принадлежности для посуды с антипригарным покрытием.
- Не перемещайте горячий прибор, дождитесь его полного остывания.
- Не поднимайте и не переносите прибор за ручку. Неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, лишают Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не используйте прибор для сушки и обогрева.
- Не используйте прибор вблизи от легковоспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- По окончании приготовления всегда отключайте прибор от сети.

Внимание!



Извлекайте продукты сразу после приготовления или не позже, чем через 10 минут после окончания приготовления, если требуется доведение продукта до желаемой готовности, при длительном нахождении продуктов во включенном приборе может произойти возгорание.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

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

- Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Храните прибор в недоступном для детей месте.



Внимание!



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

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость). Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Не используйте удлинители.
- Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30мА, в цепь электропитания кухонной техники. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети. Перед установкой или снятием принадлежностей, а также - чисткой, дождитесь полного остывания.
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.



1
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы



2
НИКОГДА не пытайтесь извлечь продукты руками! Пластины очень горячие!



3
Не используйте прибор вблизи бассейна, ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой



4
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



Внимание!

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3015 - 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 лет
Гарантийный срок: 3 года со дня покупки
Гарантийный срок на покрытие панелей: 6 месяцев со дня покупки
Дата изготовления указана на изделии.
Изготовлено в Китае.

Изготовитель:

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

Импортер 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
Authorized representative of the manufacturer in EU:
JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

На заводе:

НИНБО КАЙБО ГРУП КО., ЛТД - NINGBO KAIBO GROUP CO., LTD
Северный Промышленный парк, Чжоусян, Цыси, 315324, Нинбо, Китай The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China
Сделано в Китае

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Гриль-пресс

Модель: PGP 3015

Настоящая гарантия действует в течение 36 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законами Государств – членов Таможенного Союза «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
 - Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - Нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т.ч. появление радужных и темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - Износа деталей отделки, 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

