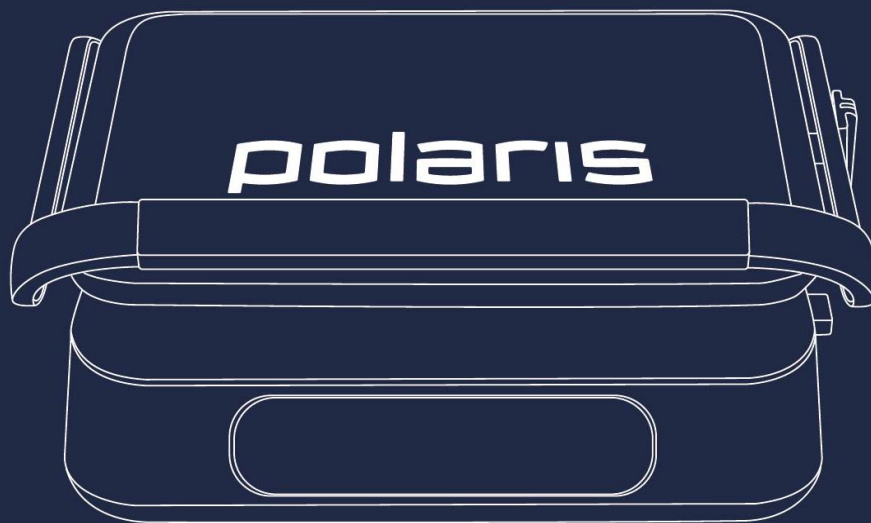



polaris

since 1995



PGP 3013

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
Подготовка к работе	7
Порядок работы	9
Таблица автопрограмм	10
Режимы работы	10
Режим «Гриль-пресс»	11
DIY – ручная настройка	13
Режим «Барбекю»	14
Режим «Мини-печь»	16
Выпечка венских вафель	17
Чистка и уход	19
Снятие рабочих панелей	20
Установка рабочих панелей	20
Транспортировка/Хранение/Утилизация/Реализация	21
Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом	22
Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	22
Поиск и устранение неисправностей	24
Технические характеристики	24
Информация о сертификации	25
Гарантийные обязательства	26

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения гриля, модель **POLARIS PGP 3013** (далее по тексту – гриль, прибор).

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

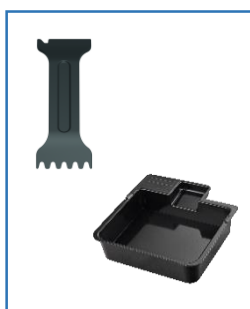
КОМПЛЕКТАЦИЯ



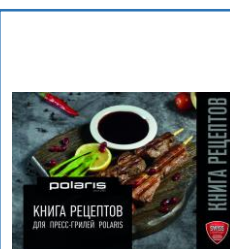
Гриль-пресс



Рабочие панели для гриля (2 шт.), для венских вафель (2 шт.)



Лопатка для очистки / поддон для сбора жира (установлен в прибор)



Книга рецептов



Руководство по эксплуатации / Гарантийный талон

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



*DIY - Do It Yourself (сделай сам)

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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



Внимание!

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

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.



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

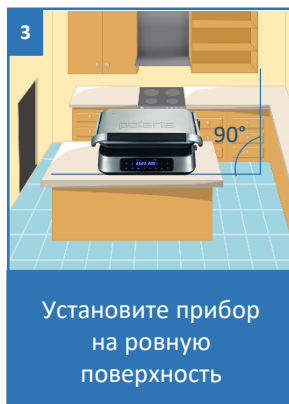
- Первый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов.
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Подключите прибор к сети. Прибор включится. Все сенсоры мигнут и отключатся (кроме сенсора Вкл./Выкл.), раздастся 1 звуковой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



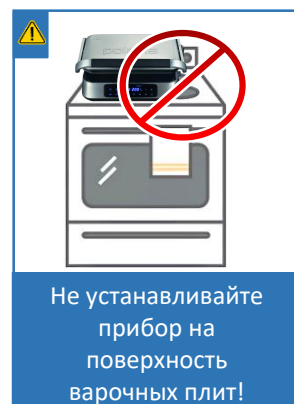
1
Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



2
Протрите внутренние части (для удобства раскройте панели на 180°)



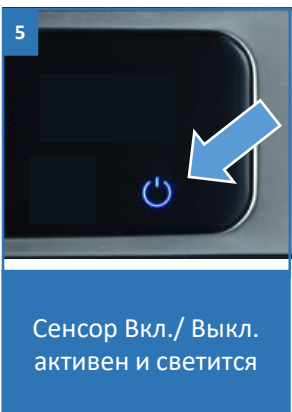
3
Установите прибор на ровную поверхность



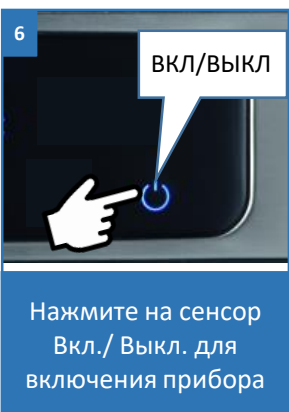
4
Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!



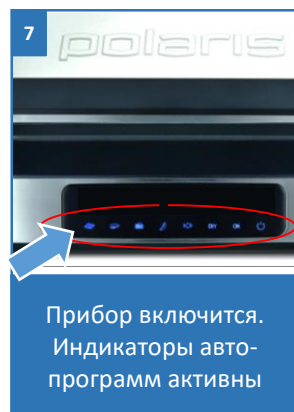
4
В первый раз включите прибор в сеть без продуктов. Прозвучит сигнал



5
Сенсор Вкл./ Выкл. активен и светится



6
Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. для включения прибора

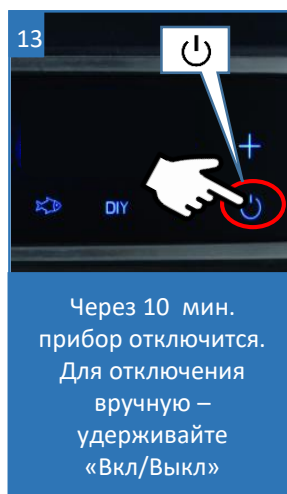
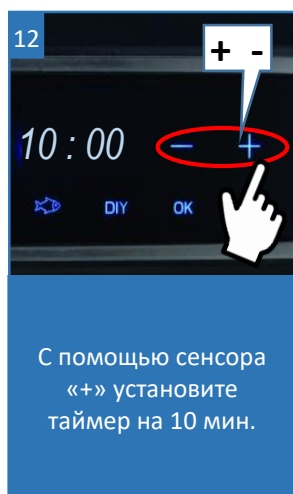
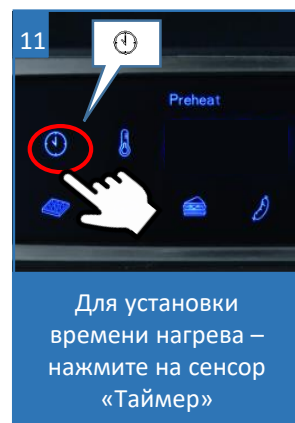
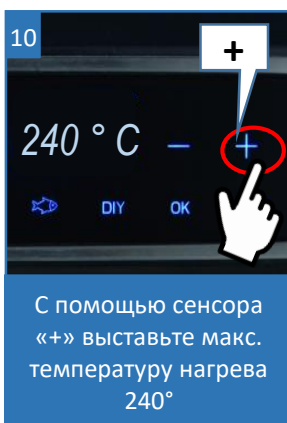
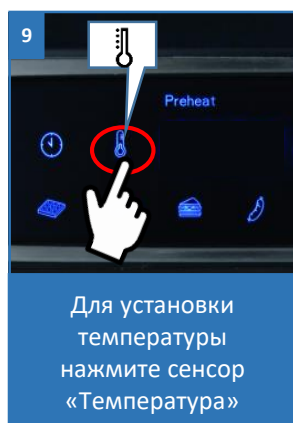
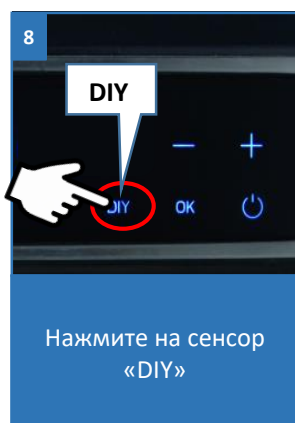


7
Прибор включится. Индикаторы авто-программ активны

- 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.
- 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».
- Прибор оснащен двумя комплектами нагревательных панелей, проведите термообработку и очистку для обоих комплектов.



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

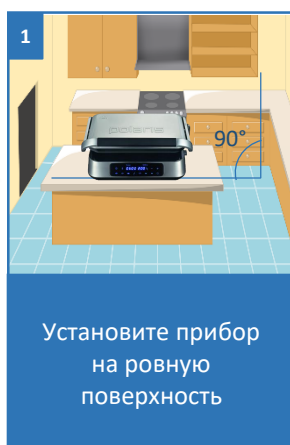


ВНИМАНИЕ: Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. рис 2)
- Смажьте рабочие панели растительным маслом (для удобства разложите рабочие панели горизонтально, нажав на кнопку раскрытия на 180°)
- 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» 



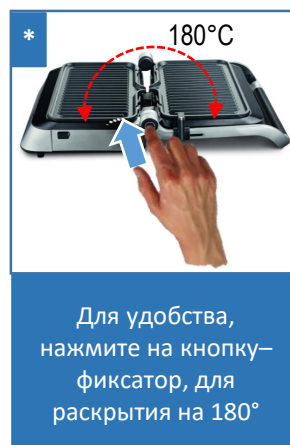
Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки!



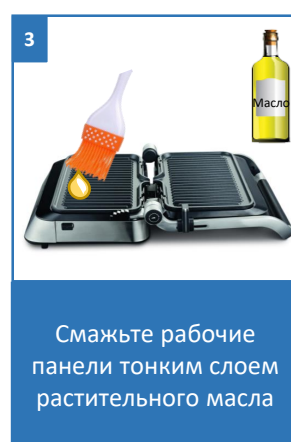
Установите прибор на ровную поверхность



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



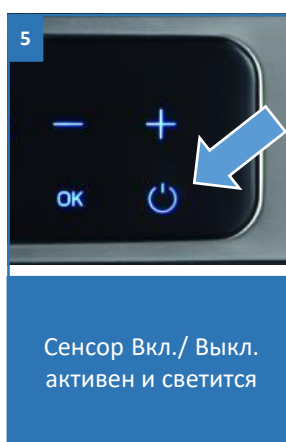
Для удобства, нажмите на кнопку-фиксатор, для раскрытия на 180°



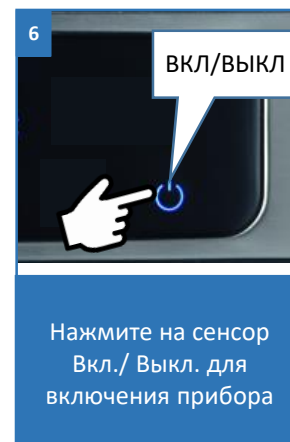
Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла



Подключите прибор к сети. Раздастся короткий звуковой сигнал



Сенсор Вкл./ Выкл. активен и светится



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 (возможный выбор)	Толщина продукта
	Стейк говядина	Мясо говядина бескостное, предпочтительно мякоть шеи, нарезка поперек волокон, или готовые стейки	  	10-50 мм оптимальная 25 мм
	Колбаски	Сосиски, колбаски, шпикачки, купаты и т.п		20, 30, 40, 50 мм
	Сэндвич	2 кусочка хлеба с начинкой между ними		25 – 50 мм
	Рыба (стейк), Морепродукты	Крупный стейк, Креветка крупная целиком		10 – 40 мм
	Венские вафли	Тесто для венских вафель	*   	7 – 10 мм

*Для программы «Венские вафли» степень приготовления/пропекания имеет следующие обозначения:

- Rare – с лёгкой золотистой корочкой
- Medium – с золотистой корочкой
- Well-done – с хрустящей корочкой

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

Прибор можно использовать в 4 различных режимах: гриль-пресс, барбекю, мини-печь и вафельница. Для приготовления вафель необходимо заменить панели.

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.

Настройки автоматических режимов оптимизированы под средние параметры (масса продукта 250 – 350 грамм, толщина 20 – 25 мм).

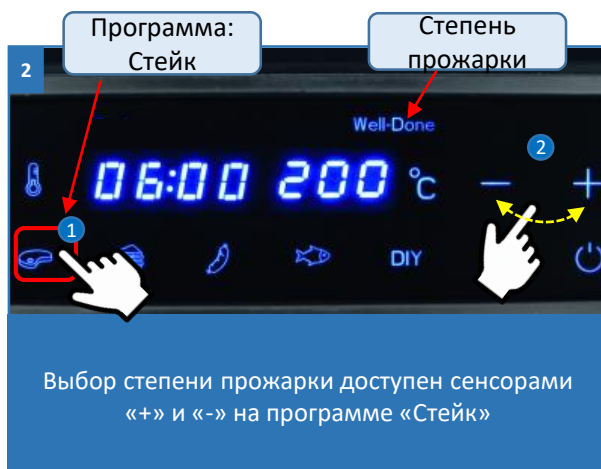
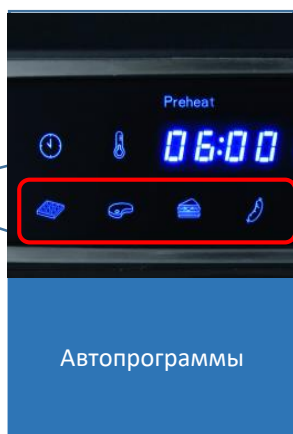
Прибор не контролирует степень готовности, толщину и особенности продукта. Степень готовности определяется визуально. Для более точного контроля готовности возможно использование внешнего измерителя температуры с щупом, помещаемым в продукт (не входит в комплект). Если продукт не готов по окончании времени программы, оставьте его в гриле на необходимое время или прибавьте время приготовления. При наступлении готовности продукта отключите программу и извлеките продукт, не используя металлические столовые приборы.

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 светятся иконки автоматических программ. Запустите программу однократным нажатием нужного сенсора. После запуска программы иконка начинает мигать, надпись «Preheat» горит непрерывно. На экране отобразятся соответствующие время и температура.
3. Выбор степени прожарки доступен сенсорами «+» и «-» и возможен на программе «Стейк» (а также для программы «Вафли» и обозначает степень пропекания):
 - При толщине куска от 15 до 25 мм: Rare-- приготовление в течение 1,5 минут, Medium - приготовление в течение 4,5 минут, Well Done - приготовление в течение 6 минут.
 - При толщине куска от 25 до 50 мм: Rare-- приготовление в течение 3 минут, Medium - приготовление в течение 7 минут. Well Done - приготовление в течение 9 минут.
 - Степень прожарки выбирается после выбора программы «Стейк» сенсорами «+/-»
4. Не открывая крышки, 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 трижды прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор ОК. Откройте крышку до упора, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель (2 – 3 куса общей массой до 500 грамм).



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



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



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

6. Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Старайтесь расположить нагревательные панели параллельно друг другу. При нажиме на крышку возможно чрезмерное вытекание сока из продукта. Нажмите сенсор «ОК», чтобы запустить программу жарки и запекания продукта
7. После окончания времени приготовления трижды раздается звуковой сигнал, гриль перейдет в режим ожидания. Откройте крышку до упора и извлеките продукт. В случае, если требуется дожарка, оставьте его между панелями, не запуская заново режим. Продукт дожарится за счет большой тепловой инерции панелей.
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 раздается 3-ой звуковой сигнал и загорится индикатор «ОК»



После звукового сигнала – положите продукты, закройте крышку



Не давите сильно на крышку

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



Нажмите сенсор «ОК», чтобы запустить программу жарки и запекания продукта



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

DIY – ручная настройка приготовления

При необходимости, возможна ручная настройка температуры нагревательных панелей.



При закрытой крышке температура обеих панелей одинакова, на дисплее отображается в нижней строке. Авторежимы при этом не используются.

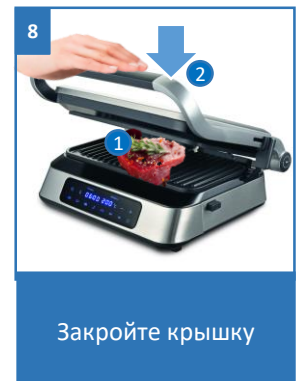
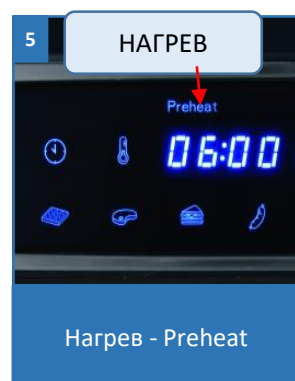
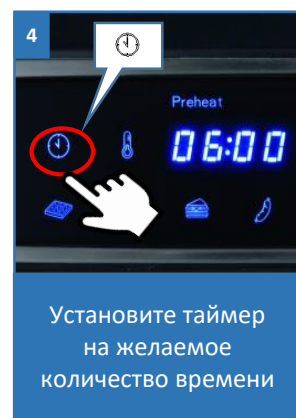
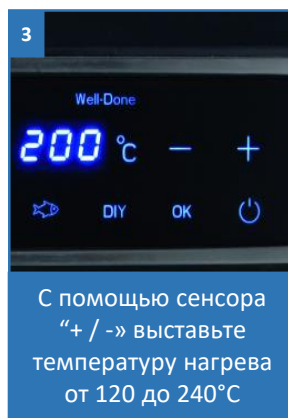
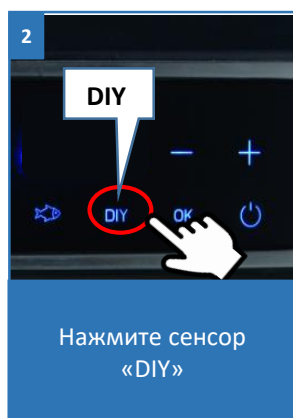
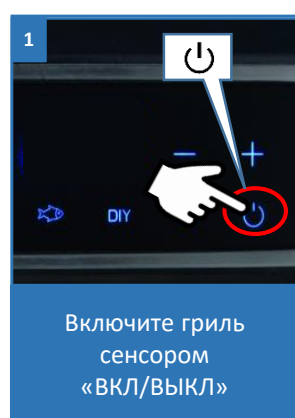
Также, ручная настройка температуры панелей доступна в режиме Барбекю (раскрытие гриля на 180 градусов).

Авторежимы при этом положении пластин недоступны.

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

Последовательность действий:

1. Для ручной настройки, после включения гриля сенсором «ВКЛ/ВЫКЛ»  коснитесь сенсора «DIY». На дисплее отобразится температура панелей 220°, заданная по умолчанию. Коснитесь сенсора «Температура»  для изменения температуры и с помощью сенсоров «+», «-» выставьте необходимое значение от 120°C до 240°C с шагом в 5 градусов. Если изменение температуры не требуется, через ≈3 секунды автоматически начинается нагрев до установленного по умолчанию значения без дополнительной команды. Индикатор «Preheat» сигнализирует о начале нагрева панелей.
2. Для установки таймера – нажмите сенсор «Таймер» и далее используйте «+» и «-» для установки нужного времени готовки.
3. После завершения предварительного нагрева трижды прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор ОК. Откройте крышку до упора, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель (2 – 3 куса общей массой до 500 грамм).





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

3. Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Старайтесь расположить нагревательные панели параллельно друг другу. При нажиме на крышку возможно чрезмерное вытекание сока из продукта. Нажмите кнопку «ОК», чтобы запустить программу жарки и запекания продукта
4. После завершения жарки трижды раздаётся звуковой сигнал, гриль перейдет в режим ожидания. Откройте крышку до упора и извлеките продукт. В случае, если требуется дожарка, оставьте его между панелями, не запуская заново режим. Продукт дожарится за счет большой тепловой инерции панелей. Для более точного контроля готовности возможно использование внешнего измерителя температуры с щупом, помещаемым в продукт (не входит в комплект).



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

Режим «Барбекю»

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

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

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



Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов, 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, авторежим не используется.
- Дождитесь прогрева до заданной температуры. Значение температуры на дисплее при достижении выбранной температуры перестанет мигать с подачей 3-х звуковых сигналов.
- Продукт при приготовлении следует периодически переворачивать, так как нагрев производится только с одной стороны. Контроль готовности – визуальный. Для более точного контроля готовности возможно использование внешнего измерителя температуры с щупом, помещаемым в продукт (не входит в комплект).
- 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.



1
Закройте крышку гриля.
В закрытом положении нагрев быстрее



2
Включите гриль сенсором «ВКЛ/ВЫКЛ»



3
Нажмите сенсор «DIY»



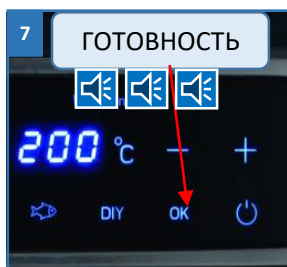
4
С помощью сенсора "+ / -" выставьте температуру нагрева от 120 до 240°C



5
Установите таймер на желаемое количество времени



6
Нагрев - Preheat



7
Готовность - ОК



8
Аккуратно нажмите кнопку раскрывания рабочих поверхностей на 180°



9
Удерживая кнопку раскройте прибор до конца, на 180°



10
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, сместите фиксатор крышки в положение от 1 до 5. Крышка при этом располагается на расстоянии от нижней панели не фиксированно, ее положение не регламентируется.
- При работе прибора в данном режиме рекомендуется использование с ручными настройками аналогично режиму «пресс – гриль» на минимальной температуре. После того как прибор разогреется, откройте крышку, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель. 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, этим вы можете повредить ограничитель, ручку или крышку.



Сместите фиксатор крышки в положение (1...4)



Передвигайте фиксатор крышки вперед или назад



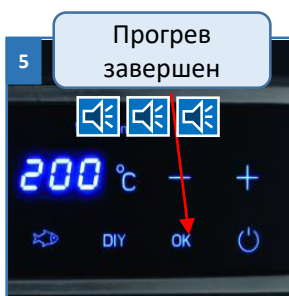
Крышка зафиксирована в положение 4 (IV)



При закрытой крышке прибора выберите автопрограмму



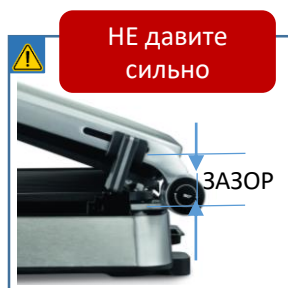
Выберите автопрограмму



Подтвердите выбранную температуру сенсором ОК либо подождите 5 секунд



Разместите продукты, закройте крышку



Крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором

Выпечка венских вафель

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ РЕЦЕПТ ТЕСТА

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ НА КЕФИРЕ




№	ИНГРИДИЕНТЫ	КОЛИЧЕСТВО
1	Яйцо куриное	2 шт.
2	Сахарный песок	6 столовых ложек (с горкой)
3	Соль	Щепотка
4	Ванильный сахар	1 пакетик
5	Кефир 3,5%	400 мл.
6	Разрыхлитель для теста	1 пакетик
7	Мука пшеничная высшего сорта	350 гр.
8	Масло сливочное	50 гр.

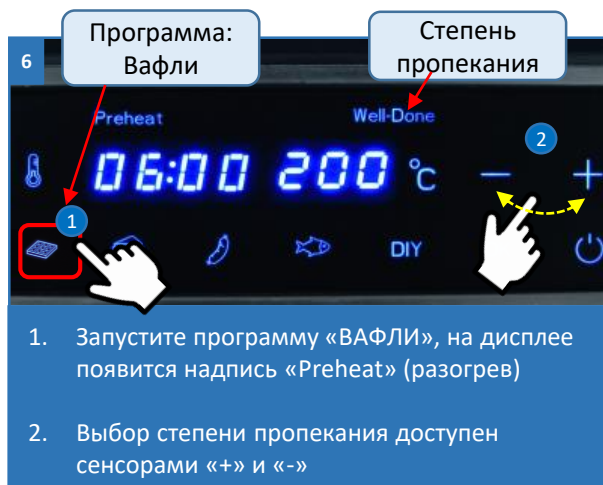
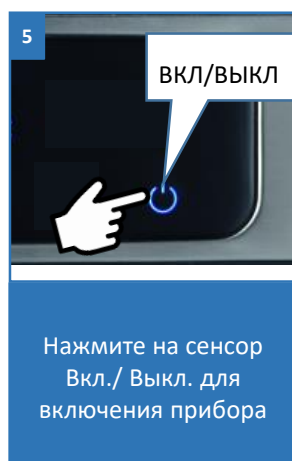
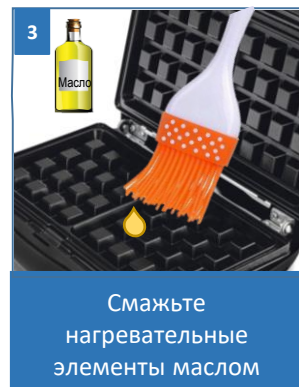
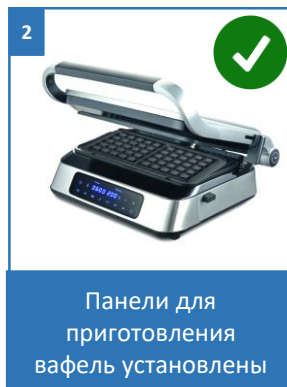
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА:

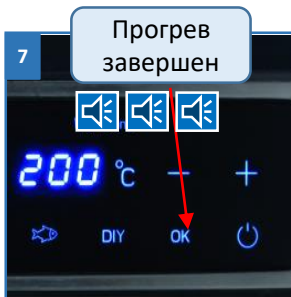
1. Смешать венчиком или миксером на небольшой скорости яйца, сахар, соль, ванильный сахар. Взбить массу миксером на высокой скорости.
2. В смесь добавить кефир комнатной температуры и вмешать его ложкой в общую массу, не взбивая.
3. В отдельной посуде смешать муку с разрыхлителем и через сито просеять в жидкую смесь, перемешать смесь миксером на малой скорости.
4. Растопить масло в отдельной посуде, остудить его и в жидком виде вмешать в тесто, все перемешать миксером на малой скорости.
5. Тесто должно быть, как густая сметана, не капать с ложки.

ВЫПЕЧКА:

- Откройте крышку прибора. Установите панели для вафель, как это описано в разделе «СНЯТИЕ/УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ»
- Смажьте нагревательные элементы небольшим количеством масла (жира).
- Закройте крышку
- Подключите прибор к сети. Прибор включится. Все сенсоры мигнут и отключатся (кроме сенсора Вкл./Выкл.), раздастся 1 звуковой сигнал.
- Нажмите на сенсор «Вкл./ Выкл.».
- На дисплее светятся иконки автоматических программ. Запустите программу «ВАФЛИ» однократным нажатием левого крайнего сенсора . После запуска программы иконка начинает мигать, надпись «Preheat» (разогрев) горит непрерывно. На экране отобразятся соответствующие время и температура.

- Выбор степени пропекания осуществляется сенсорами «+» и «-». Предусмотрены 3 степени пропекания:
 - a) Rare – с лёгкой золотистой корочкой
 - b) Medium – с золотистой корочкой
 - c) Well-done – с хрустящей корочкой
 * Степень пропекания выбирается после активации программы «Вафли»
- Не открывая крышки, дождитесь разогрева рабочей поверхности
- После завершения предварительного нагрева трижды прозвучит звуковой сигнал и загорится индикатор «ОК».
- Откройте прибор и залейте тесто в нижнюю рабочую панель (примерно 2 столовые ложки с небольшой горкой в каждую форму). Распределите тесто равномерно, при этом не допускайте, чтобы тесто переливалось за края формы.
- Закройте прибор и выпекайте вафлю примерно 8 мин. или более, в зависимости от желаемой степени прожарки. По прошествии 4 минут рекомендуется перевернуть выпечку для более равномерного пропекания.
- Откройте прибор и извлеките вафлю с помощью термостойкой пластмассовой или деревянной лопатки. Не используйте для этого металлические приборы (нож, вилку, и пр.) чтобы не повредить поверхность рабочих панелей.
- По завершении приготовления, отключите прибор удерживая сенсор «Вкл/Выкл» ≈ 2 сек. Отключите от сети и дайте полностью остыть
- После того, как прибор полностью остыл – снимите рабочие панели в соответствии с разделом «Установка/Снятие рабочих панелей» и произведите чистку. Используйте специальную лопатку для очистки (поставляется в комплекте с прибором).
- Панели можно мыть в посудомоечной машине.





После завершения нагрева прозвучит 3-ой звуковой сигнал и загорится индикатор «OK»



Залейте тесто в нижнюю рабочую панель \approx 2 ст. ложки в каждую формочку



Распределите тесто равномерно



Закройте прибор и выпекайте вафлю примерно 8 мин. или более



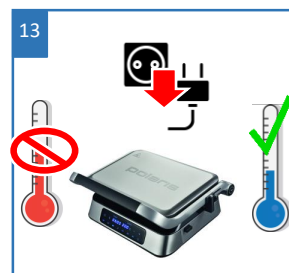
Откройте прибор и извлеките вафлю. Используйте термостойкие щипцы или лопатку



Используйте термостойкую лопатку, термостойкие щипцы



Не используйте металлические приборы (ножи, вилки, и пр.)



Отключите шнур питания от сети. Дайте прибору остыть



Снимите пластины, промойте, протрите насухо, установите на место



Для удаления пригоревших остатков пищи используйте лопатку для очистки панелей



Рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине

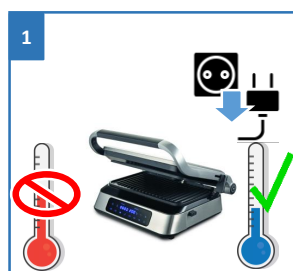
ЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
- Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
- Очищайте прибор каждый раз после использования, не допуская его хранения с остатками продукта.
- Снимите рабочие панели (см. раздел «Снятие рабочих панелей») и промойте мягкой губкой в теплой мыльной воде. При очистке не нажимайте на губку и не используйте абразивные материалы (например, губки с твердой стороной).



ВНИМАНИЕ! Рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине.

- **Для предварительного удаления пригоревшей пищи используйте лопатку для очистки панелей** (входит в комплект поставки). Не нажимайте на лопатку, остатки пригоревшей пищи размочите в теплой воде и смойте мягкой губкой.
- Снимите поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Тщательно высушите рабочие панели перед установкой на прибор.
- Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
- Соберите прибор.



1
Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания



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



3
Для удаления пригоревших остатков пищи используйте лопатку для очистки панелей



Не храните на корпусе прибора посторонних предметов



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. Прижмите панель к корпусу. Фиксатор защёлкнется.
- Верхнюю рабочую панель установите пазами на крючки, расположенные на крышке прибора, и надавите на верх панели. Фиксатор защёлкнется
- При правильной установке панели зафиксируются в посадочных местах



ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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



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



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

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЬ-ПРЕССОМ

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



Внимание!

Извлекайте продукты сразу после приготовления 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы 3. Нагревательный элемент неисправен 4. Нагревательная панель неправильно установлена 	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, включен ли прибор в сеть. • Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр • Проверьте правильность установки панелей
Не работает дисплей	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 3013 - гриль-пресс электрический бытовой торговой марки POLARIS

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 1800 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: 5 лет
Гарантийный срок: 2 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 3013

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

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

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


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

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

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

Сізге POLARIS сауда маркасының өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

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

Аспапты пайдалануды бастар алдында, Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оған күтім жасау жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толық оқып шығыңыз.

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

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

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат	31
Пайдалану саласы	31
Жиынтықтама	31
Аспап сипаты	32
Басқару панелі және дисплей	33
Жұмысқа дайындық	34
Жұмыс тәртібі	36
Автобағдарламалардың кестесі	37
Жұмыс режимдері	37
«Гриль-баспақ» режимі	38
DIY – қолмен баптау	40
«Барбекю» режимі	41
«Шағын пеш» режимі	43
Вена вайлиін пісіру	44
Тазалау және күтім	47
Жұмыс панельдерді шешіп алу	48
Жұмыс панельдерді орнату	48
Тасымалдау/Сақтау/Кәдеге жарату/Өткізу	49
Электрлік гриль-баспақпен жұмыс істеген кездегі сақтық шаралары	50
Электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	50
Ақаулықтарды іздеу және жою	52
Техникалық сипаттамалары	52
Сертификаттау туралы ақпарат	53
Кепілдікті міндеттемелер	54

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық грильдің, моделі POLARIS PGP 3013 (бұдан әрі мәтін бойынша – гриль, аспап) техникалық деректерімен, құрылмымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

1. Аспап тұрғын үй-жайдың осы нұсқаулыққа сәйкес температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық және соған ұқсас 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;
 - жатақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
2. Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
3. Аспап үй-жайлардан тыс пайдалануға арналмаған.
4. Өндіруші қате пайдалану немесе осы пайдалану нұсқаулығында көзделмеген пайдалану нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты болмайды.

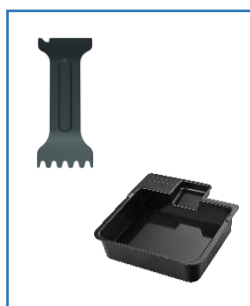
ЖИЫНТЫҚТАМА



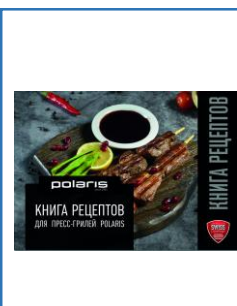
Гриль-баспақ



Грильге арналған жұмыс панельдері (2 дана), вена вафлилері үшін (2 дана)



Тазалауға арналған күрек /Май жинауға арналған науа (аспапқа орнатылған)



Рецепттер кітабы



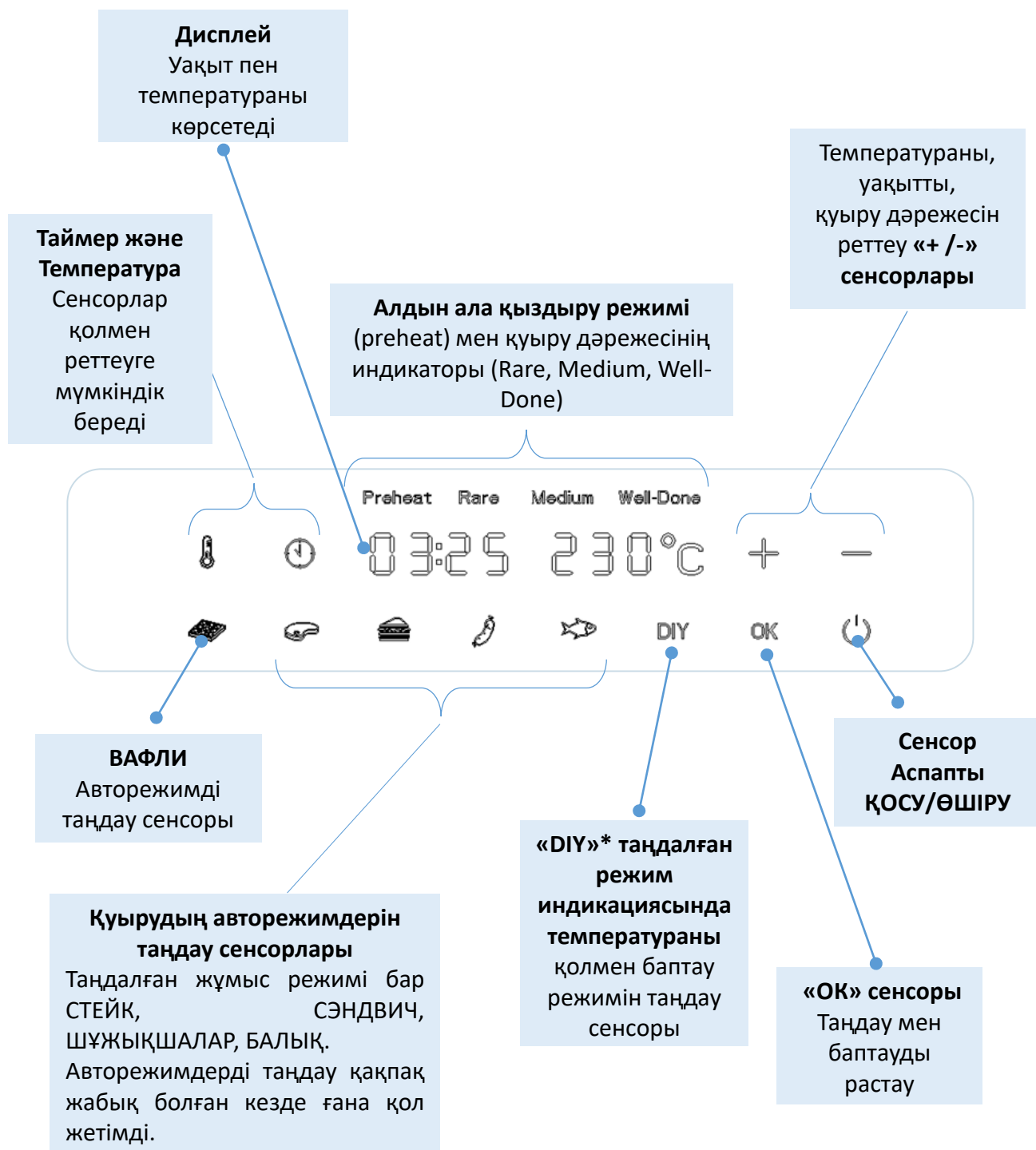
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық / Кепілдік талоны

АСПАП СИПАТЫ

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



БАСҚАРУ ПАНЕЛІ ЖӘНЕ ДИСПЛЕЙ



*DIY - Do It Yourself (өзің жаса)

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

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



Назар аударыңыз!

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

- Аспапты үстелдің тегіс тұрақты құрғақ жылуға төзімді бетіне орнатыңыз.



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

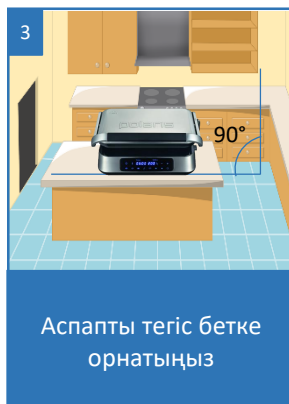
- Алғашқы рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түлік салмай іске қосыңыз.
- Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап іске қосылады Барлық сенсорлар жыпылықтайды және өшеді («Қосу/ Өшіру» сенсорынан басқа, 1 дыбыстық сигнал шығады).
- «Қосу/ Өшіру» сенсорын басыңыз.



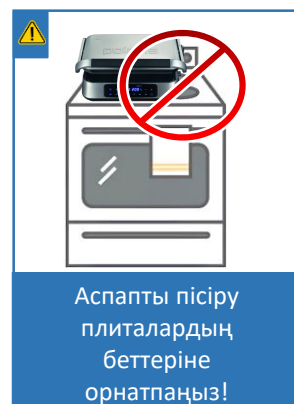
Корпустан барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



Ішкі бөліктерді сүртіңіз (ыңғайлы болу үшін панельдерді 180°ашыңыз)



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



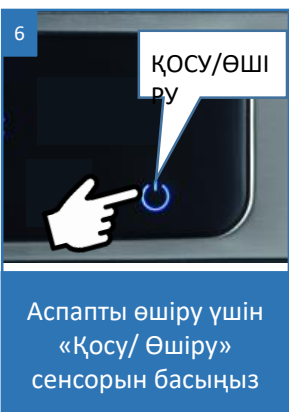
Аспапты пісіру плиталардың беттеріне орнатпаңыз!



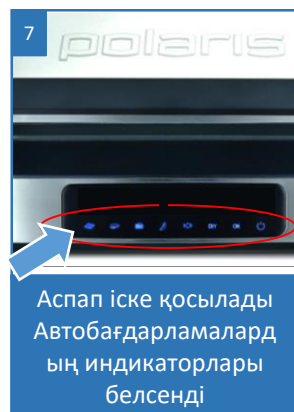
Алғашқы рет аспапты желіге азық-түліксіз қосыңыз. Дабыл дыбысы шығады



«Қосу/ Өшіру» сенсоры белсенді және жанады



Аспапты өшіру үшін «Қосу/ Өшіру» сенсорын басыңыз

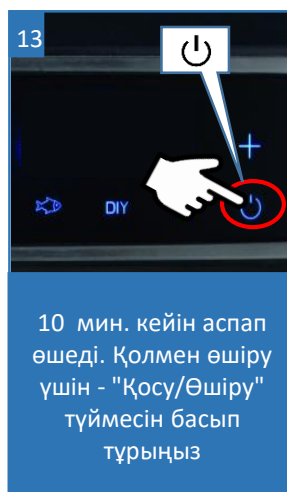
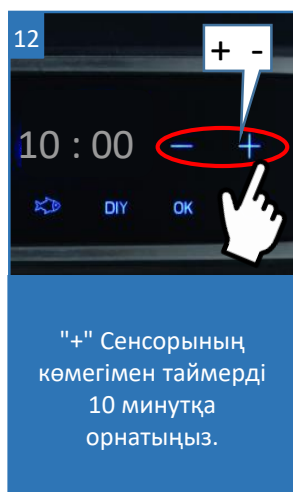
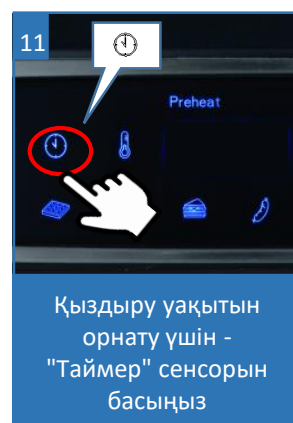
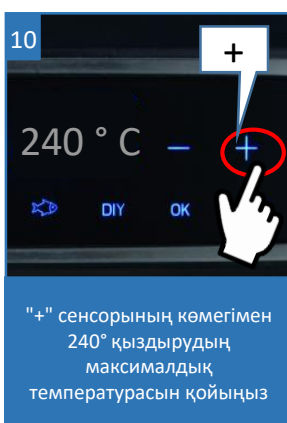
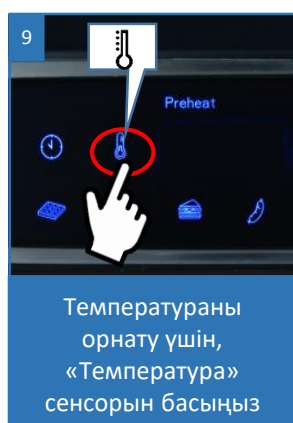
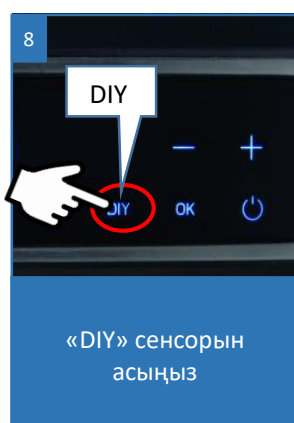


Аспап іске қосылады Автобағдарламалардың индикаторлары белсенді

- Қолмен баптауды таңдау үшін «DIY»* сенсорын басыңыз.
- Одан әрі «Температура» сенсорын басыңыз. «+» сенсорын пайдаланып, максималды қыздыру температурасын 240°C орнатыңыз. Қыздыру кезінде дисплейде «Preheat» (қыздыру) индикаторы көрсетіледі. Панельдердің қыздыру температурасы индикаторының мәндері қызған сайын арта түседі.
- Қыздыру уақытын орнату үшін - «Таймер» сенсорын басып, уақытты 10 минутқа орнатыңыз (әдепкі бойынша орнатылмаған болса). Уақытты көбейту/азайту үшін "+" және "-" сенсорларын пайдаланыңыз.
- 10 минуттан кейін аспап автоматты түрде өшеді. Қолмен өшіру үшін, аспап толығымен өшірілгенше "Қосу/ Өшіру" сенсорын басып тұрыңыз. Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз.
- «Тазалау және күтім» атты тараудың нұсқауларын басшылыққа алып, оны тазалаңыз.
- Аспап екі қыздыру панелінің жиынтығымен жабдықталған, екі жиынтық үшін де термиялық өңдеу және тазалау жұмыстарын жүргізіңіз.



Назар аударыңыз: Аспапты алғашқы рет пайдаланғанда қыздырғыш элементтер күйеді, бұл ретте болымсыз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс болып табылады және аспап ақаулығын куәландырмайды.



*DIY - Do It Yourself (өзің жаса)

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

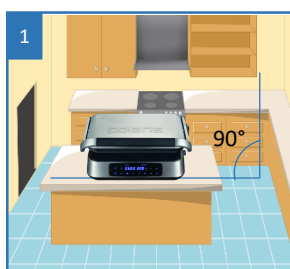


Назар аударыңыз: Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз.

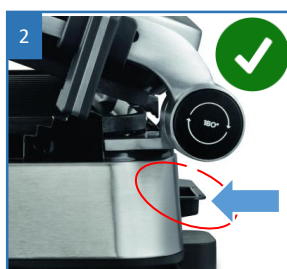
- Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз
- Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (2-сур. қар.)
- Жұмыс панельдерін өсімдік майымен майлаңыз (ыңғайлы болу үшін жұмыс панелдерін 180°C ашу түймесін басу арқылы көлденеңінен орналастырыңыз)
- Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалар» қар.) желі параметрлеріне сәйкес келетіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап іске қосылады Барлық сенсорлар жыпылықтайды және өшеді («Қосу/ Өшіру» сенсорынан басқа, 1 дыбыстық сигнал шығады.
- «Қосу/ Өшіру» сенсорын басыңыз. ⏻



Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз!



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына (түбіне дейін жылжытылғанына) көз жеткізіңіз



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



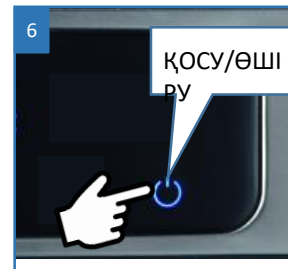
Жұмыс панельдеріне өсімдік майын жұқа қабатпен жағыңыз



Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі



«Қосу/ Өшіру» сенсоры белсенді және жанады






Аспапты өшіру үшін «Қосу/ Өшіру» сенсорын басыңыз



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

АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ КЕСТЕСІ

Пиктограмма	Азық-түлік	Ингредиент	Дайындау деңгейі (ықтимал таңдау)	Өнім қалыңдығы
	Стейк сиыр еті	Сүйексіз сиыр еті, дұрысы мойын ет, талшықтарды көлденең кесу немесе дайын стейктер	Rare Medium Well-done	10-55 мм, оңтайлысы 25 мм
	Шұжықтар	Сосискалар, шұжықшалар, шпикачкалар, купатылар және т. б	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Сэндвич	арасында салмасы бар 2 тілім нан	Well-done	25 – 50 мм
	Балық (стейк), Теңіз өнімдері	Ірі стейк, ірі асшаян тұтастай	Well-done	10 – 40 мм
	Веналық вафли	Вена вафлиіне арналған қамыр	* Rare Medium Well-done	7 – 10 мм

*«Венские вафли» бағдарламасы үшін пісіру/дайындау дәрежесі келесі белгілерге ие:

- Rare – аздап сары қабықшалы
- Medium – алтын қабықшалы
- Well-done – қытырлақ қабықшалы

ЖҰМЫС РЕЖИМДЕРІ

Аспапты 4 әртүрлі режимде пайдалануға болады: гриль-баспақ, барбекю, шағын пеш және вафли. Вафли жасау үшін панельдерді ауыстыру қажет.

Автобағдарлама режимінде ашық қақпағы бар аспап жұмыс істемейді. Пластиналарды жылытудың шамалы біркелкі еместігі байқалуы мүмкін.

«Гриль-баспақ» режимі

Бұл режимде аспап жабық қақпақпен пайдаланылады. Бұл ретте аспапты автоматты және қол режимдерінде пайдалануға болады.

Автоматты режимдердің параметрлері орташа параметрлерге оңтайландырылған (өнім салмағы 250 – 350 грамм, қалыңдығы 20 – 25 мм).

Аспап өнімнің дайындығын, қалыңдығын және ерекшеліктерін бақыламайды. Дайындық дәрежесі көзбен анықталады. Дайындықты дәлірек бақылау үшін өнімге салынған зондпен сыртқы температура өлшегішті қолдануға болады (жинаққа кірмейді). Егер бағдарлама аяқталғаннан кейін өнім дайын болмаса, оны грильде қажетті уақытқа қалдырыңыз немесе пісіру уақытын қосыңыз. Өнім дайын болған кезде, бағдарламаны өшіріп, металл ас құралдарын пайдаланбай өнімді алыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланумен дайындау

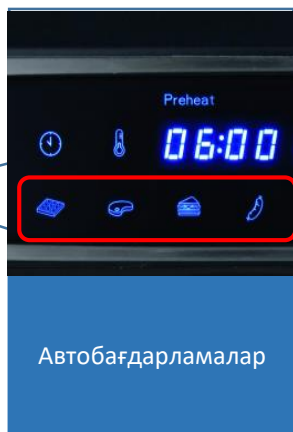
1. Аспаптың қақпағы жабық болған кезде автобағдарлама кестесіне бағыттала отырып, дайындалатын өнімнің типіне сәйкес автоматты бағдарламаны таңдаңыз
2. Дисплейде автоматты бағдарламалардың белгішелері жарқырайды. Бағдарламаны қажетті сенсорды бір рет басу арқылы іске қосыңыз. Бағдарлама іске қосылғаннан кейін белгіше жыпылықтай бастайды, "Preheat" үздіксіз жанып тұрады. Экранда тиісті уақыт пен температура көрсетіледі.
3. Қуыру дәрежесін таңдау "+" және "-" сенсорларымен қол жетімді және "Стейк" бағдарламасында мүмкін (сонымен қатар "Вафли" бағдарламасы үшін және пісіру дәрежесін білдіреді):
 - 15-тен 25 мм дейінгі қалыңдықта: Rare-- пісіру уақыты 1,5 минут, Medium - пісіру уақыты 4,5 минут, Well Done - пісіру уақыты 6 минут.
 - 25-тен 50 мм дейінгі қалыңдықта: Rare-- пісіру уақыты 3 минут, Medium - пісіру уақыты 7 минут. Well Done - 9 минут ішінде дайындау
 - Қуыру дәрежесі "+/-" сенсорларымен "Стейк" бағдарламасын таңдағаннан кейін таңдалады
4. Қақпақты ашпай, жұмыс беті қызғанша күтіңіз



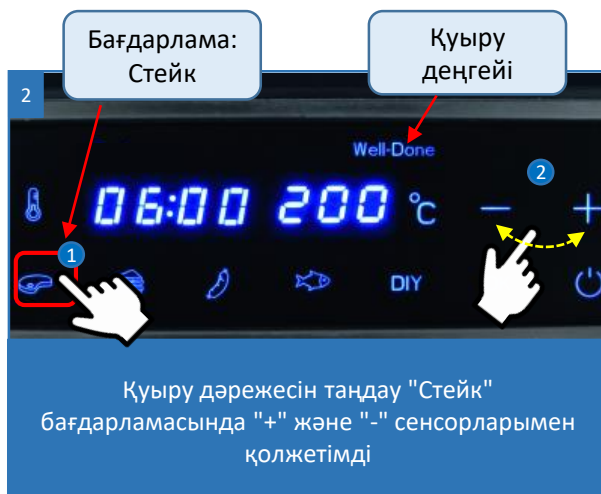
Назар аударыңыз! Қыздырған кезде аспапты ашпаңыз. Жабық күйде жұмыс панельдері біркелкі және жылдам қызады.



Аспаптың қақпағы жабық кезде автобағдарламаны таңдаңыз



Автобағдарламалар



5. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін үш рет дыбыстық сигнал шығады және аяқталу индикаторы жанады. Қақпақты түбіне дейін ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздыру панеліне орналастырыңыз (жалпы салмағы 750 граммға дейінгі салмақта 2-4 кесек).



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



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



САҚ БОЛЫҢЫЗ! Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.

6. Үстінгі жағынан баспай, қақпақты абайлап жабыңыз. Қыздыру панельдерін бір біріне параллель орналастырыңыз. Қақпақты басқан кезде өнімнен шырынның шамадан тыс ағуы мүмкін. Өнімді қуыру және пісіру бағдарламасын іске қосу үшін "OK" сенсорын басыңыз
7. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін үш рет дыбыстық сигнал естіледі, гриль күту режиміне өтеді. Қақпақты толықтай ашыңыз да, тағамды алыңыз. Егер толықтай қуыруды қажет етсе, режимді қайта іске қоспай, оны панельдер арасында қалдырыңыз. Тағам панельдердің үлкен жылу инерциясы есебінен қуырылады.
8. Сақтық танытыңыз, күйіп қалмау үшін, қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз. Қақпақты, тек қана тұтқадан ұстап, ашыңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.



Грильдің қақпағын жабыңыз. Жабық күйде қыздыру неғұрлым жылдам.



Қыздыру аяқталғаннан кейін 3-ші дыбыстық сигнал естіледі және "OK" индикаторы жанады



Дыбыстық сигналдан кейін - тағамды салыңыз да, қақпағын жабыңыз.



Қатты баспаңыз
баспаңыз

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



Өнімді қуыру және пісіру бағдарламасын іске қосу үшін "OK" сенсорын басыңыз



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



Пісірудің аяқталған туралы дыбыстық сигналды күтіңіз.



Шанышқы немесе пышақтарды, сонымен қатар басқа да металл асханалық аспаптарды пайдаланбаңыз.

DIY – пісіруді қолмен баптау

Қажеттілік болса, қыздырғыш панельдердің температурасын қолмен баптауға болады.



Қақпақ жабық болған кезде, екі панельдің де температурасы бірдей, дисплейде төменгі жолда көрінеді. Бұл ретте авторежимдер пайдаланылмайды.

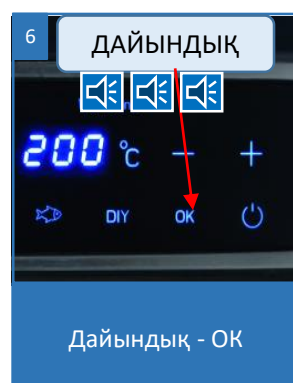
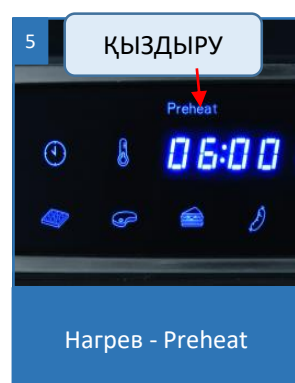
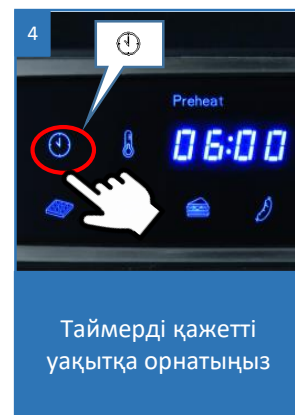
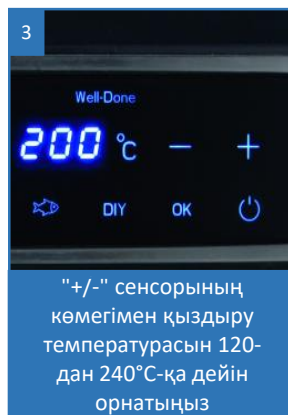
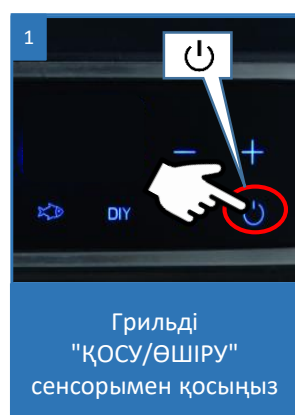
Сонымен қатар панельдердің температурасын қолмен баптау Барбекю режимінде қолжетімді (грильді 180 градусқа ашу).

Пластиналардың бұл күйінде авторжимдер қол жетімді емес.

Автобағдарлама режимінде ашық қақпағы бар аспап жұмыс істемейді. Пластиналарды жылытудың шамалы біркелкі еместігі байқалуы мүмкін.

Әрекеттер реттілігі:

1. Қолмен орнату үшін, грильді "ҚОСУ/ӨШІРУ"  сенсорымен қосқаннан кейін "DIY" сенсорын басыңыз. Дисплей панельдердің әдепкі бойынша 220° температурасын көрсетеді. Температураны өзгерту үшін "Температура"  сенсорын басыңыз және "+", "-" сенсорларын пайдаланып, қажетті мәнді 5 градус қадаммен 120°C-ден 240°C-қа дейін орнатыңыз. Егер температураны өзгерту қажет емес болса, ≈3 секундтан кейін автоматты түрде қосымша командасыз әдепкі күйі бойынша орнатылған температураға дейін қызу басталады. "Preheat" индикаторы панельдерді жылытудың басталуын білдіреді.
2. Таймерді орнату үшін - "Таймер" сенсорын басып, қажетті пісіру уақытын орнату үшін "+" және "-" пайдаланыңыз.
3. Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін үш рет дыбыстық сигнал шығады және аяқталу индикаторы жанады. Қақпақты түбіне дейін ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздыру панеліне орналастырыңыз (жалпы салмағы 750 граммға дейінгі салмақта 2-4 кесек).





САҚ БОЛЫҢЫЗ! Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады, күйік алмау үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз, тек қана тұтқасынан ұстаңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.

3. Үстінгі жағынан баспай, қақпақты абайлап жабыңыз. Қыздыру панельдерін бір біріне параллель орналастырыңыз. Қақпақты басқан кезде өнімнен шырынның шамадан тыс ағуы мүмкін. Өнімді қуыру және пісіру бағдарламасын іске қосу үшін "OK" түймесін басыңыз
4. Қуыру аяқталғаннан кейін үш рет дыбыс шығады, гриль күту режиміне өтеді. Қақпақты толықтай ашыңыз да, тағамды алыңыз. Егер толықтай қуыруды қажет етсе, режимді қайта іске қоспай, оны панельдер арасында қалдырыңыз. Тағам панельдердің үлкен жылу инерциясы есебінен қуырылады. Дайындықты дәлірек бақылау үшін өнімге салынған зондпен сыртқы температура өлшегішті қолдануға болады (жинаққа кірмейді).



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пайдаланғаннан кейін аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға уақыт беріңіз.

«Барбекю» режимі

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

Бұл режимде құрылғы 180° ашылған күйде қолданылады.

- Аспапты жазу үшін оны үстелдің тегіс тұрақты құрғақ термотөзімді бетіне орнатыңыз.
- Беті 180° ашылған құрылғыны орналастыру үшін жеткілікті аймаққа ие болуы керек.



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

- Қақпақ негізіндегі аспаптың оң жағында орналасқан жұмыс беттерін 180°-қа ашу түймесін мұқият басыңыз. Түймені бір қолмен ұстап, екінші қолмен қақпақтың тұтқасын ұстап, аспапты толықтай 180° ашыңыз.



Назар аударыңыз: Аспапты тұтқасынан ұстап тасымалдамаңыз.

- Аспапты осы режимде пайдалану қолмен бапталатын «Баспақ гриль» режимде пайдалануға ұқсас, авторежим қолданылмайды.
- Берілген температураға дейін қызуын күтіңіз. Таңдалған температураға жеткенде дисплейдегі температура мәні 3 дыбыстық сигналмен жыпылықтауды тоқтатады.
- Дайындаған кезде тағады мерзімде түрде аударып отыру қажет, өйткені қыздыру тек қана бір жақтан жүргізіледі. Дайындығын бақылау - визуалдық. Дайындықты дәлірек бақылау үшін өнімге салынған зондпен сыртқы температура өлшегішті қолдануға болады (жинаққа кірмейді).
- Өнімді салу/алып шығу/аудару үшін пышақтар мен шанышқыларды, сонымен қатар басқа металл асхана аспаптарын пайдаланбаңыз, тағамды грильде турамаңыз.
- Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.



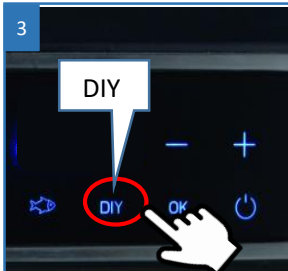
1

Грильдің қақпағын жабыңыз. Жабық күйде қыздыру неғұрлым жылдам.



2

Грильді "ҚОСУ/ӨШІРУ" сенсорымен қосыңыз



3

«DIY» сенсорын басыңыз



4

"+/-" сенсорының көмегімен қыздыру температурасын 120-дан 240°C-қа дейін орнатыңыз



5

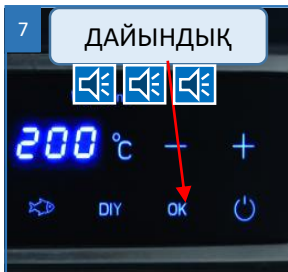
Таймерді қажетті уақытқа орнатыңыз



6

ҚЫЗДЫРУ

Нагрев - Preheat



7

ДАЙЫНДЫҚ

Дайындық - ОК



8

Жұмыс беттерді 180°-қа жазу түймесін абайлап басыңыз



9

Түймені басып ұстай отырып, аспапты толық 180°-қа жазыңыз.



10

Азық-түлікті жұмыс панельдеріне қойыңыз



11

Шанышқы немесе пышақтарды, сонымен қатар басқа да металл асханалық аспаптарды пайдаланбаңыз.

«Шағын пеш» режимі

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

- Жоғарғы қақпақты ұстап, қақпақ бекіткішін 1-ден 5-ке дейінгі күйге ауыстырыңыз. Бұл ретте қақпақ төменгі панельден бекітілмеген қашықтықта орналасады, оның күйі реттелмейді.
- Аспап бұл режимде жұмыс істеген кезде "пресс-гриль" режиміне ұқсас минималдық температурада қол баптауларымен пайдалану ұсынылады. Аспап қызғаннан кейін қақпақты ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздырғыш элементке салыңыз. Қақпақты баспай жабыңыз.



Назар аударыңыз!

«Мини-пеш» режимінде қақпақ жоғарғы жұмыс панельмен төменгі жұмыс панеліне қатысты, шектеуішке оң жағымен сүйене отырып, саңылаумен орналастырылады. Қақпаққа баспаңыз, сіз мұнымен шектеуішті, тұтқаны немесе қақпақты бүлдіріп алу мүмкінсіз.



Қақпақ бекіткішін (1...4) жайғасымға жылжытыңыз



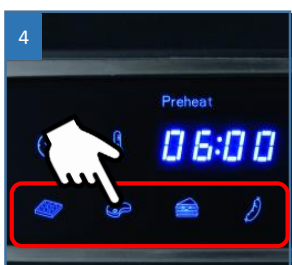
Қақпақ бекіткішін алдығы қарай немесе артқа қарай жылжытыңыз



Қақпақ 4 (IV) жайғасымда бекітілді



Аспаптың қақпағы жабық кезде автобағдарламаны таңдаңыз



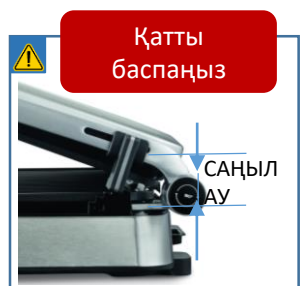
Автобағдарламаны таңдаңыз



Таңдалған температураны ОК сенсорымен растаңыз немесе 5 секунд күтіңіз.



Тағамдарды орналастырып, қақпағын жабыңыз.



Жоғарғы жұмыс панелі бар қақпақ саңылаумен орналасады.

Вена вайлин пісіру

ҰСЫНЫЛАТЫН ҚАМЫР РЕЦЕПТІ

АЙРАН ҚОСЫЛҒАН ВЕНА ВАФЛИ




№	ИНГРИДИЕНТТЕР	МӨЛШЕРІ
1	Тауық жұмыртқасы	2 дана.
2	Құмшекер	6 ас қасық (үйілген)
3	Тұз	Шөкім
4	Ванильді қант	1 пакет
5	Айран 3,5%	400 мл.
6	Қамыр қопсытқыш	1 пакет
7	Жоғары сұрыпты бидай ұны	350 гр.
8	Сары май	50 гр.

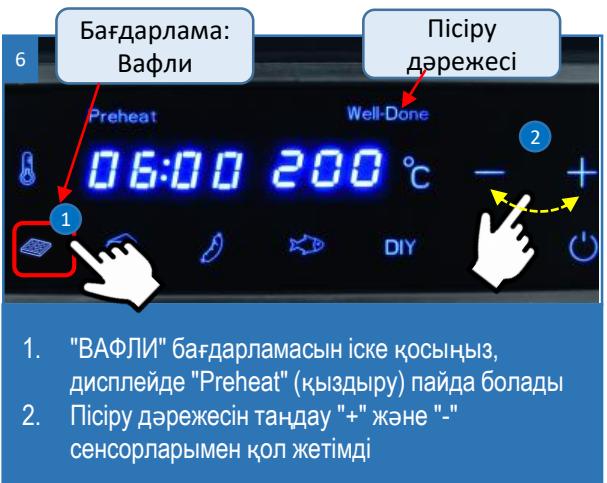
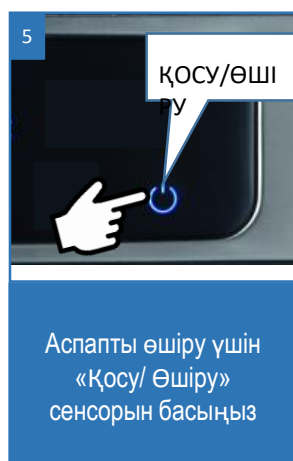
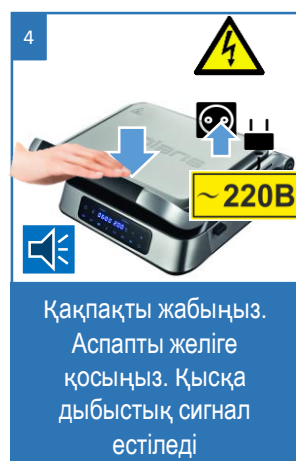
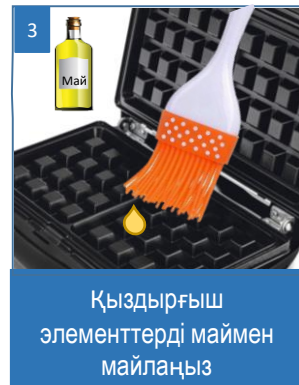
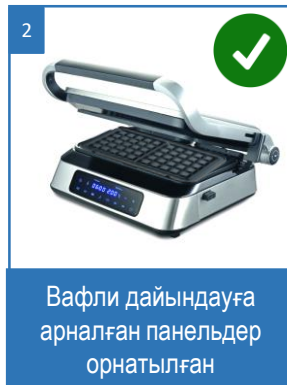
ҚАМЫР ДАЙЫНДАУ:

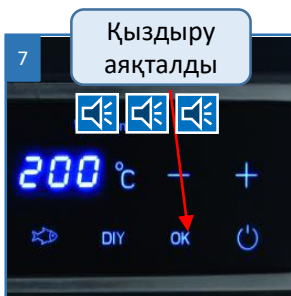
1. Жұмыртқаның, қанттың, тұздың, ванильді қанттың төмен жылдамдығымен шайқауышпен немесе араластырғышпен араластырыңыз. Массаны миксермен жоғары жылдамдықпен шайқаңыз.
2. Қоспаға бөлме температурасында айран қосып, оны қасықпен шайқамай, жалпы массаға араластырыңыз.
3. Бөлек ыдыста ұнды пісіру ұнтағымен араластырып, електен өткізіп, сұйық қоспаға електен өткізіп, қоспаны миксермен төмен жылдамдықпен араластырыңыз.
4. Сары майды бөлек ыдыста ерітіп, оны салқындатып, қамырға сұйық түрде араластырыңыз, бәрін миксермен төмен жылдамдықпен араластырыңыз.
5. Қамыр қалың қаймақ сияқты болуы керек, қасықтан тамшылатпаңыз.

ПІСІРМЕ:

- Аспап қақпағын ашыңыз. Вафли панельдерін "ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРІН АЛУ/ОРНАТУ" бөлімінде сипатталғандай етіп орнатыңыз
- Қыздырғыш элементтерді майдың азғантай мөлшерімен майлаңыз.
- Қақпақты жабыңыз
- Аспапты желіге қосыңыз. Аспап іске қосылады Барлық сенсорлар жыпылықтайды және өшеді («Қосу/ Өшіру» сенсорынан басқа, 1 дыбыстық сигнал шығады.
- «Қосу/ Өшіру» сенсорын басыңыз.
- Дисплейде автоматты бағдарламалардың белгішелері жарқырайды. "ВАФЛИ" бағдарламасын сол жақ шеткі сенсорды  бір рет басу арқылы іске қосыңыз Бағдарлама іске қосылғаннан кейін белгіше жыпылықтай бастайды, "Preheat" (қыздыру) үздіксіз жанады. Экранда тиісті уақыт пен температура көрсетіледі.

- Пісіру дәрежесін таңдау "+" және "-" сенсорларымен жүзеге асырылады. Пісірудің 3 дәрежесі қарастырылған:
 - a) Rare – аздап сары қабықшалы
 - b) Medium – алтын қабықшалы
 - c) Well-done – қытырлақ қабықшалы
 * Пісіру дәрежесі "Вафли" бағдарламасын іске қосқаннан кейін таңдалады
- Қақпақты ашпай, жұмыс беті қызғанша күтіңіз
- Алдын ала қыздыру аяқталғаннан кейін үш рет дыбыстық сигнал шығады және "OK" индикаторы жанады.
- Аспапты ашып, қамырды төменгі жұмыс панеліне құйыңыз (әр қалыпқа кішігірім үйіндісі бар шамамен 2 ас қасық). Қамырды біркелкі таратыңыз, ал қамырдың пішіннің шетінен асып кетуіне жол бермеңіз.
- Аспапты жабыңыз және вафляны шамамен 8 мин. немесе одан астам уақыт, қуырылудың өалаулы деңгейіне байланысты, пісіріңіз. 4 минут өткеннен кейін біркелкі пісуі үшін пісірмені аударып қою ұсынылады.
- Аспапты ашыңыз және ыстыққа төзімді пластмасса немесе ағаш қалақшаның көмегімен дайын вафляны алып шығыңыз. Жұмыс панельдердің бетін бүлдіріп алмау үшін бұл үшін металл құралдарды (пышақ, шанышқы және басқ.) пайдаланбаңыз.
- Пісіруді аяқтағаннан кейін құрылғыны ажыратыңыз "қосу/өшіру" сенсорын ≈ 2 секунд ұстап тұрыңыз. Ажыратыңыз және толық суытыңыз
- Құрылғы толығымен салқиндағаннан кейін – жұмыс тақталарын "Жұмыс панельдерін орнату/алу" бөліміне сәйкес алып тастаңыз және тазалаңыз. Тазалау үшін арнайы күректі пайдаланыңыз (аспаппен бірге келеді).
- Панельдерді ыдыс жуғышта жууға болады.





Қыздыру аяқталғаннан кейін 3-ші дыбыстық сигнал шығады және "OK" индикаторы жанады



Қамырды төменгі жұмыс панеліне, әр қалыпқа ≈ 2 ас қасықтан құйыңыз



Қамырды біркелкі етіп үлестіріңіз



Құрылғыны жауып вафлиді шамамен 8 минут немесе одан да көп пісіріңіз



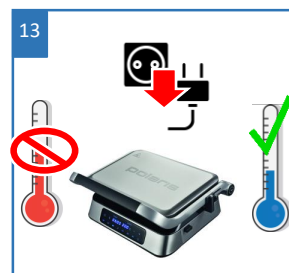
Аспапты ашыңыз және вафляны алып шығыңыз. Ыстыққа төзімді қысқыштарды немесе күректі қолданыңыз



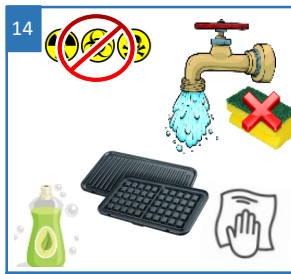
Ыстыққа төзімді қалақшаны, ыстыққа төзімді қысқашты пайдаланыңыз



Металл құралдарды (пышақ, шанышқы және басқ.) пайдаланбаңыз



Қуат баусымын желіден ажыратыңыз. Аспапқа сууға мүмкіндік беріңіз



Тілімшелерді шешіп, құрғатып сүртіп алыңыз және орнына орнатыңыз



Күйген тамақ қалдықтарын кетіру үшін, панельдерді тазалауға арналған күректі пайдаланыңыз



Жұмыс панельдерді ыдыс жуу машинасында жууға болады

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

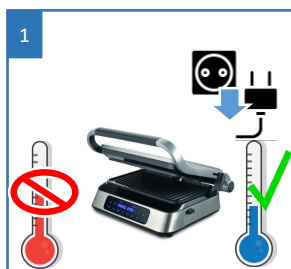
- Аспап электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалауға тек қана ол толық салқындағаннан кейін кірісіңіз.
- Аспапты пайдаланғаннан кейін әрбір рет тазалап отырып, оны тағам қалдықтарымен сақтауға жол бермеңіз.
- Жұмыс панельдерін алыңыз ("Жұмыс панельдерін алып тастау" бөлімін қараңыз) және жұмсақ ысқышпен сабындап жылы сумен шайыңыз. Тазалау кезінде ысқышты баспаңыз немесе абразивті материалдарды қолданбаңыз (мысалы, қатты жағы бар ысқыштар).



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс панельдерді ыдыс жуу машинасында жууға болады.

- **Күйіп қалған тағамды алдын ала алып тастау үшін, панельдерді тазалау мақсатында, күректі пайдаланыңыз** (жеткізіліммен бірге келеді). Күректі баспаңыз, күйдірілген тағамның қалдықтарын жылы суға салып, жұмсақ ысқышпен шайыңыз.
- Майға арналған түпқойманы алып шығыңыз, майды ағызыңыз, түпқойманы жылы сабынды сумен жуып-шайыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тазалау үшін металл шөткелер мен қажақ жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс панельдерді аспапқа орнатар алдында, мұқият кептіріп алыңыз.
- Аспап корпусын құрғақ немесе сәл дымқыл матамен сүртіп алыңыз.
- Аспапты құрастырыңыз.



Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз



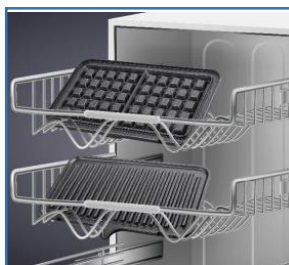
Тілімшелерді шешіп, құрғатып сүртіп алыңыз және орнына орнатыңыз



Күйген тамақ қалдықтарын кетіру үшін, панельдерді тазалауға арналған күректі пайдаланыңыз



Аспап корпусында бөгде заттарды сақтамаңыз



Жұмыс панельдерді ыдыс жуу машинасында жууға болады

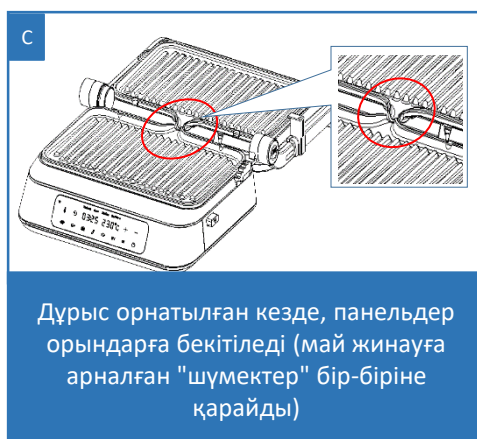
ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ШЕШІП АЛУ

- Аспапты ашыңыз
- Төменгі жұмыс панельді шешіп алу үшін, бекіткіш пернесіне басыңыз (1-сур. қар.)
- Төменгі жұмыс панелін көтеріп, оны шешіп алыңыз.
- Жоғарғы жұмыс панелін шешіп алу үшін, оны ұстап тұрып, бекіткіш пернесіне басыңыз (2-сур. қар.).
- Жоғарғы жұмыс панелін ойықтардан шығарып және жоғары қарай тартып, шешіп алыңыз.



ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ОРНАТУ

- Төменгі жұмыс тақтасын орнату үшін оны А-суретте көрсетілгендей етіп, ілгектердің астына ойықтармен салыңыз. Панельді корпусқа қысыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі.
- Жоғарғы жұмыс панелін құрылғының қақпағында орналасқан ілмектерге ойықтармен орнатыңыз және панельдің жоғарғы жағына басыңыз. Бекіткіш сырт етіп бекітіледі
- Дұрыс орнатқанда панельдер отырғызылатын жерлерде бекітіледі



ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

- Аспаптардың тасымалдануын осы түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау және механикаландырылған тиеу-түсіру жұмыстарын жүргізуді қамтамасыз ететін ережелерге сәйкес көліктің барлық түрлерімен жабық көлік құралдарында жүргізеді.
- Аспаптарды тасымалдау кезінде зақымданудан қорғаныс - өнімнің сапасы мен тұтынушылық ыдыстың сыртқы көрінісінің бүтіндігі қамтамасыз етілуі керек
- Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.
- Аспаптар жабық құрғақ және таза үй-жайда қоршаған ауаның температурасы плюс 5°C төмен емес және плюс 40°C жоғары емес салыстырмалы ылғалдылығы 70% жоғары болмағанда және қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына теріс әсер ететін шаң, қышқыл және басқа да булар болмаған кезде сақталады.

КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

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



Назар аударыңыз! Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін, аспапты тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Аспапты одан әрі кәдеге жарату үшін, мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осылай қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



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

ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

ГРИЛЬ-БАСПАҚПЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕН КЕЗДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

Назар аударыңыз!



Тағамды пісіргеннен кейін бірден алыңыз немесе егер тағамды қажетті дайындыққа дейін жеткізу қажет болса, пісіру аяқталғаннан кейін 10 минуттан кешіктірмей алыңыз, тағамдар қосылу аспапта ұзақ уақыт болған кезде өрт туындауы мүмкін.

ЭЛЕКТР ҚҰРАЛДАРЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

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

Назар аударыңыз!



Құралды бассейндер, ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Аспап суға құлаған жағдайда оны дереу желіден жарытаңыз. Бұл ретте қолдарыңызды ешқашан суға салмаңыз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында ол білікті маманмен тексерілуі 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 суланған жағдайда, оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында желінің параметрлері аспап сипаттамасында берілгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспап тек қана жерге тұйықталуы бар желіге қосылуы мүмкін. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жерге қосу электртехникалық нормаларға сәйкес келуі керек. Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Қосымша қорғаныс үшін асүйлік техника тізбегіне 30МА аспайтын іске қосылу номинал тогы бар қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн болады. Кеңес алу үшін білікті маманға жүгініңіз.
- Кез келген қате қосу Сізді кепілді қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, керек-жарақтарды орнатқан немесе шешіп алған, тазалаған кезде немесе аспап сынған жағдайда оны ылғи желіден ажыратып қойыңыз. Керек-жарақтарды орнатар немесе шешіп алар алдында, сонымен қатар - тазалар алдында толығымен суығанын күтіңіз.
- Жазатайым оқиғаларға немес аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін болатын желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз. Бұл үшін жалғастырғыш тетіктерді пайдаланумен дәл сол розеткаға басқа аспаптарды қоспаңыз.
- Аспапты желілік баусымынан ұстап тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ аспапты желілік баусымынан ұстап, оны желіден ажыратуға тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оны ашалық айырынан ұстаңыз.
- Электр тогынан соққы алуға жол бермеу үшін аспапты қосқанда немесе сөндіргенде желілік баусым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.



Жұмыс істеп тұрған кезде аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз



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



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



Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз

- Пайдаланғаннан кейін электрқуат баусымын ешқашан аспапты айналдыра орамаңыз, өйткені уақыт өте бұл сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау кезінде сымды әрқашан түзулеп отырыңыз.
- Баусымды ауыстыруды тек қана білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін аспапты өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Мәселе	Себебі	Жою тәсілі
Жұмыс беттері қызбайды	<ol style="list-style-type: none"> 1. Электр қуатының мәселесі 2. Электр схеманың ақаулығы 3. Қыздырғыш элемент ақаулы 4. Қыздырғыш панель дұрыс орнатылмаған 	<ul style="list-style-type: none"> • Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз. • Авторизацияланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз • Панельдердің дұрыс орнатылуын тексеріңіз
Дисплей жұмыс істемейді	<ol style="list-style-type: none"> 1. Электр қуатының мәселесі 2. Электр схеманың ақаулығы 	<ul style="list-style-type: none"> • Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз • Авторизацияланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз



Назар аударыңыз!

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

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PGP 3013- POLARIS сауда маркасының электрлік тұрмыстық гриль-баспағы

Кернеуі: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

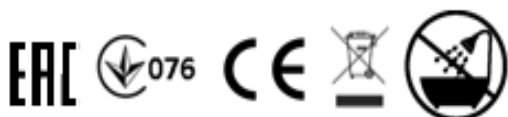
Қуаты: 1800 Вт

Қорғау сыныбы - I

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

СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

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



Бұйымның қызмет ету мерзімі:

5 жыл

Кепілді мерзімі:

Қапталған күннен бастап 2 жыл

Панельдерді жабуға кепілдік мерзім -

сатып алған күннен бастап 6 ай

Өндірілген күні бұйымда көрсетілген.

Қытайда өндірілген.

Өндіруші:

Өндіруші: НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД, № 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цыси, Чжэцзян Провинциясы, ҚХР

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED, No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

РФ-дағы және Кеден одағына мүше мемлекеттердегі импорттаушы және өндірушінің уәкілетті өкілі:

"ЭйджиАй Электроникс" ЖШҚ, 115419, Мәскеу қ., Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат, I-үй-жай, 13-бөлме.

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

Authorized representative of the manufacturer in EU:

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

Зауытта:

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

Солтүстік Өнеркәсіптік парк, Чжоусян, Цыси, 315324, Нинбо, Қытай The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China

Қытайда жасап шығарылған

КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Гриль-баспақ

Моделі: PGP 3013

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

1. Өндірушінің кепілдікті міндеттемелері «POLARIS» сауда маркасымен шығарылатын және өндіруші уәкілеттік берген сатушылардан, кепілдік қызмет көрсетілетін елдерде (сатып алу орнына қарамастан) сатып алынған барлық үлгілерге қолданылады.
2. Бұйым Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа және қауіпсіздік жөніндегі ережелер мен талаптарды сақтауға қатаң сәйкестікте пайдаланылуы тиіс.
3. Осы кепілдік тауарды тұтынушыға бергеннен кейін пайда болған келесі кемшіліктерге қатысты болмайды:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік ету өнімдерінің бұйымның ішіне түсуінен;
 - Бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдаланудан;
 - Бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланудан;
 - Қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі 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 жемірілуінен;
 - Өңдеу бөлшектерінің, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандарының, қоқыс жинағыштардың, белбеулердің, щеткалардың және пайдалану мерзімі шектеулі өзге де бөлшектердің тозуына;
 - Авторландырылған сервистік орталықтар* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар өндірген бұйымды жөндеуіне;
 - Бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларына.
4. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
5. Бұл кепілдік тек жеке тұрмыстық қажеттіліктерге арналған бұйымдарға жарамды және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттарға пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

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

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және 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.

*Авторизацияланған 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

