

polaris
since 1995

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Інструкція з експлуатації / Гарантія
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық / Кепілдік
Manual instruction / Guarantee



PGP 3002DP Optimal Temp

Гриль
Grill

**Гриль-пресс
POLARIS
Модель PGP 3002DP OPTIMAL TEMP
Руководство по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки 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 изучите данное руководство, оно содержит важную информацию по 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.

Оглавление

1.	Общая информация.....	1
2.	Сфера использования	1
3.	Описание прибора	2
	3.1 Панель управления.....	3
4.	Подготовка к работе	3
5.	Порядок работы	4
	5.1. Режимы работы.....	4
6.	Чистка и уход.....	8
	6.1. Снятие рабочих панелей.....	8
	6.2. Установка рабочих панелей.....	9
7.	Хранение.....	9
8.	Транспортировка.....	9
9.	Реализация.....	9
10.	Меры предосторожности при работе с гриль-прессом.....	9
11.	Общие указания по безопасности при работе с электроприборами.....	10
12.	Комплектация.....	10
13.	Требования по утилизации.....	10
14.	Технические характеристики.....	11
15.	Неисправности и их устранение.....	11
16.	Информация о сертификации.....	11
17.	Гарантийные обязательства.....	12

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- 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.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки пищевых продуктов.

- Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим Руководством использования.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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

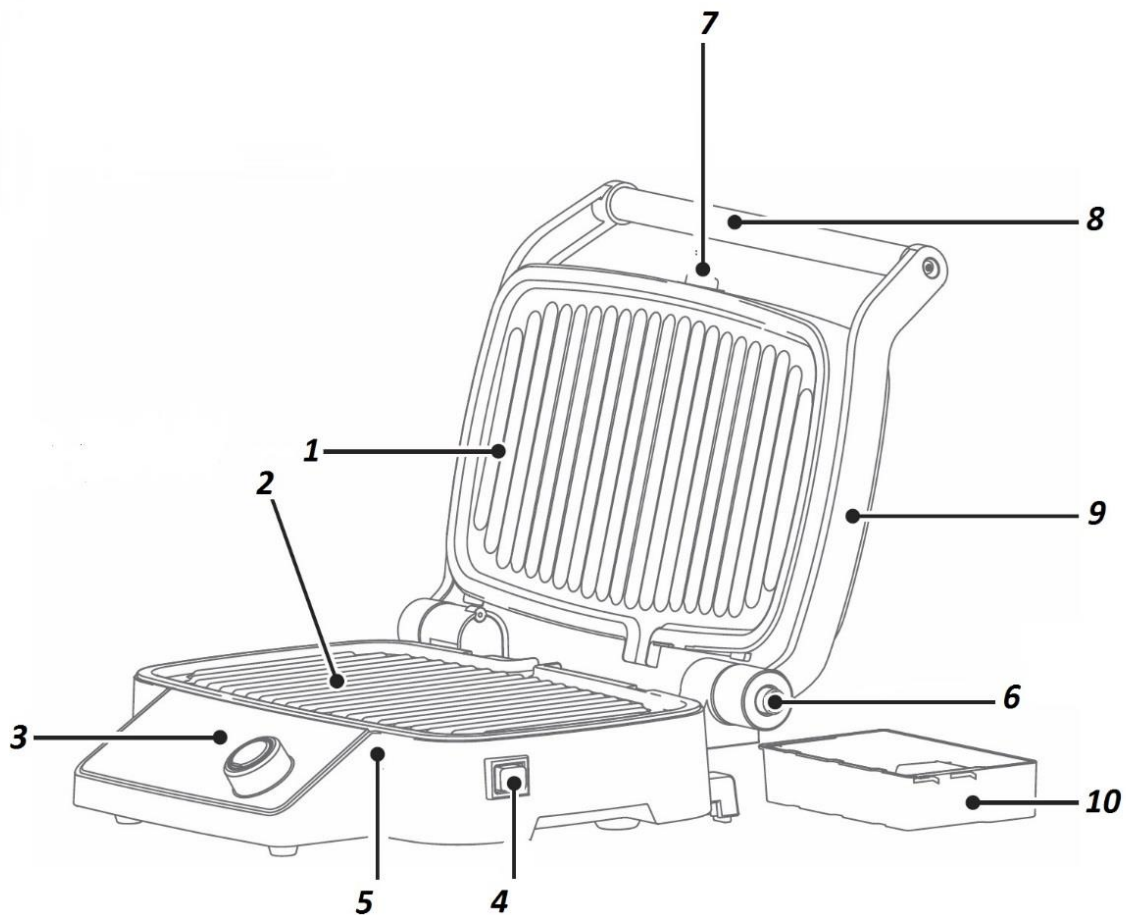


Рис. 1

<p>1. Верхняя съемная рабочая панель 2. Нижняя съемная рабочая панель 3. Панель управления 4. Кнопка фиксации нижней рабочей панели 5. Корпус</p>	<p>6. Кнопка - фиксатор положения крышки 7. Кнопка фиксации верхней рабочей панели 8. Теплоизолированная ручка 9. Крышка 10. Поддон для жира</p>
---	--

3.1. Панель управления и дисплей

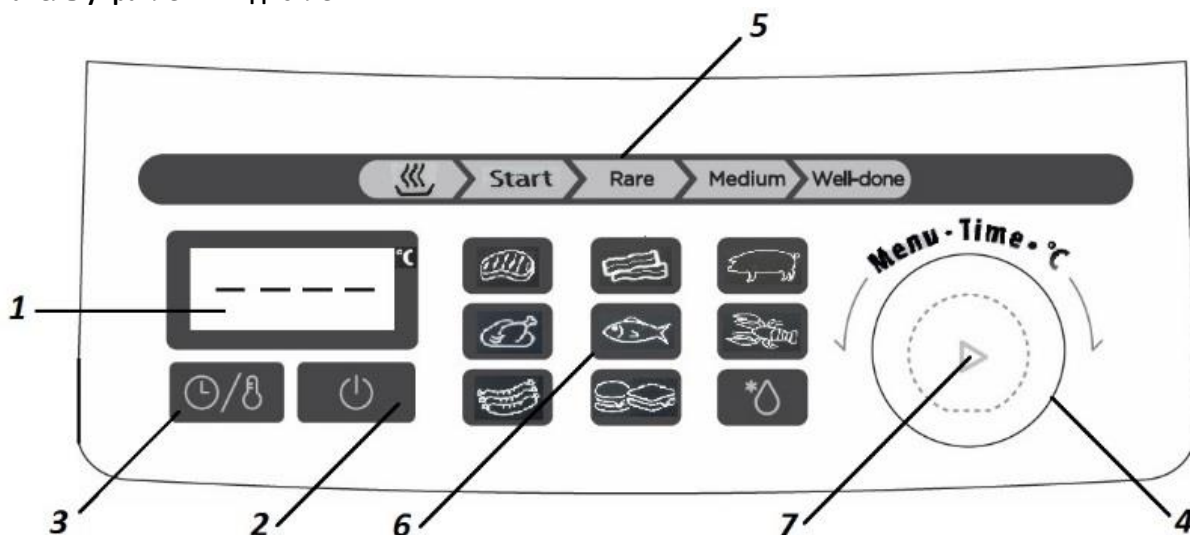


Рис. 2

1. Дисплей отображает отсчет времени и температуру приготовления.
2. Сенсор включения и отключения прибора.
3. Сенсор выбора настроек таймера и температуры. С его помощью можно перейти к настройке время приготовления или температуры. При выборе настройки, значение в окне дисплея мигает.
4. Ручка выбора автоматических программ или значений времени приготовления/температуры.
5. Индикатор этапов приготовления и степени прожарки.
6. Табло автоматических программ.
7. Кнопка выбора настраиваемого режима и запуска программ.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и проверьте комплект поставки (см. раздел 12 «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 6 «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 п.6.2, но они не зафиксировались, не используйте прибор. Незафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.
- **Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.**
- Первый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов. Установите максимальную температуру и таймер на 10 – 15 минут.
- По прошествии заданного времени отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- Проведите его очистку, руководствуясь указаниями раздела 6 «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.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- **Внимание:** Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки. Это может привести к нарушению настроек узла автоматического определения толщины продукта.
- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.
- **Внимание:** Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. Рис. 3).
- Подготовьте продукт для жарки. Расположите посуду с продуктом недалеко от прибора.
- Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла.
- Подключите прибор к сети. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети.
- Коснитесь сенсора включения прибора , на дисплее загорится индикация «- - -» с однократным звуковым сигналом.

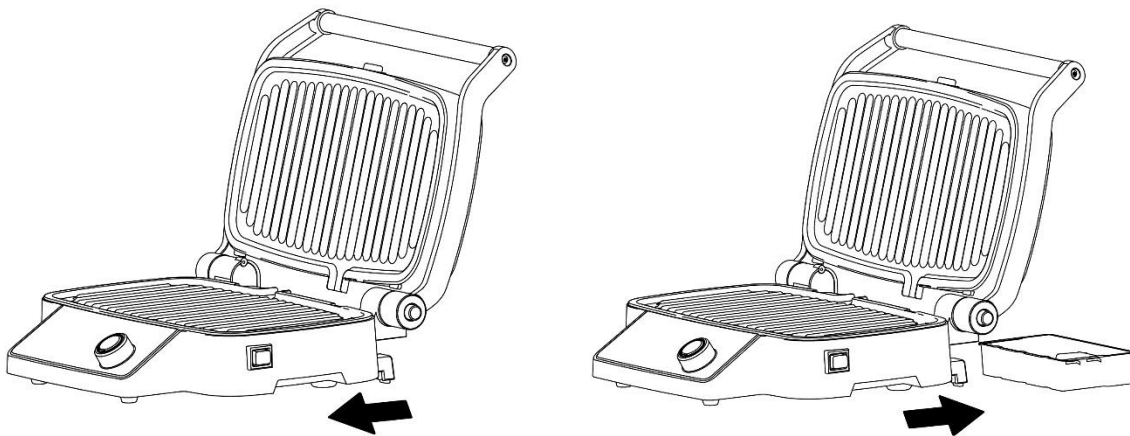


Рис. 3

5.1. Режимы работы

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

Режим «Гриль-пресс»

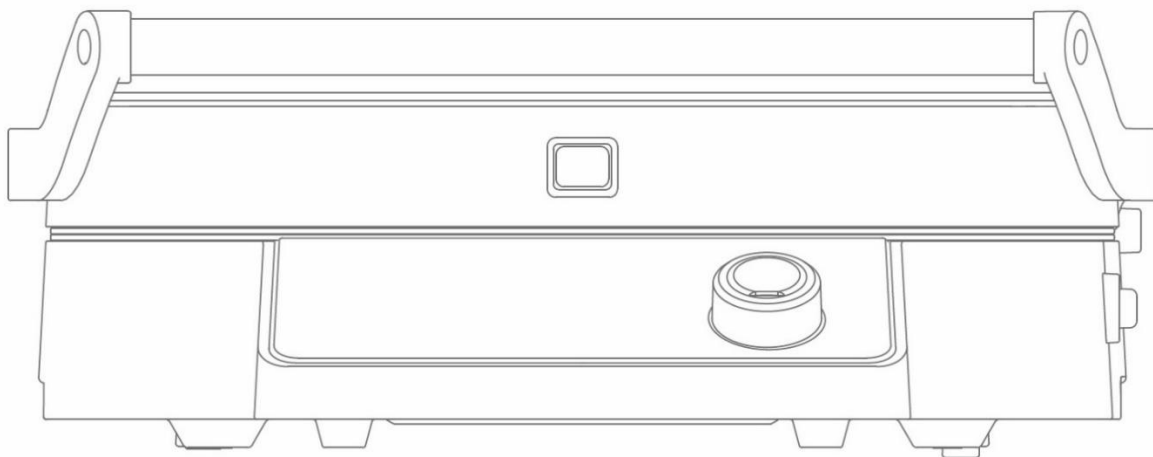


Рис. 4


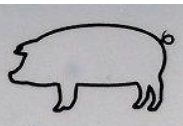
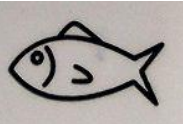



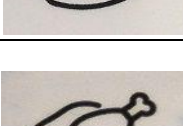
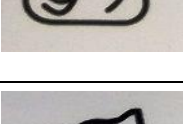
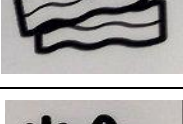
В данном режиме прибор используется с закрытой крышкой (см. рис. 4).
При этом возможно использование прибора в автоматическом и ручном режимах.


Приготовление с использованием автоматических программ

- При закрытой крышке прибора выберите автоматическую программу в соответствии с типом приготавливаемого продукта, поворачивая ручку выбора программ 4 (см. рис. 2) в любую сторону. На табло программ 6 будут поочередно высвечиваться пиктограммы автоматических программ.

Внимание: при открытой крышке прибора выбор автоматических программ невозможен.


Таблица автопрограмм

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

- Если подготовленный к жарке продукт заморожен, произведите его оттайку перед основной программой приготовления. Для этого выберите программу оттайки «*». Запустите программу. После прогрева

и подачи прерывистого звукового сигнала откройте крышку, уложите продукт. Аккуратно закройте крышку, не нажимая на нее. Нагревательные пластины должны быть параллельно друг другу. Дождитесь окончания программы. Не открывая крышку, оставьте продукт между пластинами на 15-20 минут до полной оттайки. Затем извлеките продукт, очистите пластины и лоток согласно разделу 6 «Чистка и уход» и подготовьте прибор к дальнейшему приготовлению (см. начало раздела 5 Порядок работы).

- После выбора программы - **не открывая крышки и не укладывая продукт**, нажмите однократно кнопку запуска программы .


- Прибор включится для предварительного разогрева, на дисплее отобразится бегущая змейка, а на индикаторе этапов приготовления 5 (см. рис. 2) начнет мигать символ разогрева «». Если была выбрана программа с возможностью установки степени приготовления (Стейк говядина, Стейк свинина, Стейк рыба, см. таблицу автопрограмм), одновременно с символом разогрева начнут мигать индикаторы «Rare», «Medium», «Well-done», напоминая о возможности выбора степени прожарки в данной программе.

- Затем выберите желаемую степень прожарки продукта Rare/Medium/Well-done (если это доступно в выбранной программе, см. таблицу автопрограмм), вращая ручку выбора программ в нужную сторону.

Зафиксируйте выбор однократным нажатием кнопки .

Если выбор степени прожарки до окончания прогрева не произведен, автоматически выбирается степень приготовления Well-done.

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

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

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

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

- **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.

- Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Нагревательные панели должны располагаться параллельно друг другу.

При нажиме на крышку возможно неправильное определение времени приготовления.

На индикаторе этапов приготовления загорится символ «START» и мигающий символ «RARE».

На дисплее отобразится обратный отсчет времени.

По мере готовности продукта, символы «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» будут загораться последовательно в указанном на шкале порядке, сменяя мигающее состояние на постоянное свечение. Постоянное свечение означает готовность продукта до указанной степени:


RARE – сырая прожарка

MEDIUM – средняя прожарка

WELL DONE – полная прожарка.




Если программа имеет функцию выбора степени прожарки (см. таблицу автопрограмм) – приготовление закончится на выбранной степени.

Если функции выбора нет – приготовление продолжается до степени WELL DONE.

- Дождитесь окончания приготовления.
- Откройте крышку и извлеките продукт. Соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не касайтесь нагревательных панелей. Открывайте крышку только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.
- При необходимости снять продукт раньше окончания программы, отключите гриль двойным касанием сенсора .

Работа с ручной настройкой параметров приготовления


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



Для ручной настройки, после включения гриля сенсором «» коснитесь сенсора «». На дисплее отобразится время 60:00 (60 минут), заданное по умолчанию. Повторное касание сенсора «» вызывает отображение значения заданной по умолчанию температуры - 240°C.

Для изменения выбранного параметра вращайте ручку выбора программ 4 (см. рис. 2) против часовой стрелки для уменьшения значения и по часовой стрелке – для увеличения значения.

Индикация времени/температуры на дисплее в процессе установки мигает.

Диапазон изменения времени приготовления составляет от 1 до 80 минут с шагом в 1 минуту, изменение температуры возможно от 190 до 240 градусов с шагом в 10 градусов.

После выбора параметров нажмите однократно кнопку запуска программ «».

Прибор включится для предварительного разогрева, на дисплее отобразится бегущая змейка, а на индикаторе этапов приготовления 5 (см. рис. 2) начнет мигать символ разогрева «». Дождитесь разогрева рабочей поверхности (ориентируйтесь на постоянное свечение символа «» и прерывистый звуковой сигнал). На дисплее отобразится обратный отсчет времени. Положение крышки значения не имеет, в процессе приготовления можно изменять время и температуру. Шкала степеней прожарки не используется.

После сигнала откройте крышку, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель.

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

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

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

Режим «Настольная плитка»

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

- Для раскрытия прибора установите его на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.
- Поверхность должна иметь достаточную площадь для размещения раскрытого на 180° прибора.
- **Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.**
- Нажмите и удерживайте кнопку на правом шарнире крышки (см. рис. 5). Другой рукой раскройте крышку на 180°, держа ее за ручку. При этом имеющиеся на торце крышки упоры должны опираться на выступы шарниров.
- **Внимание: Не переносите прибор за ручку крышки.**

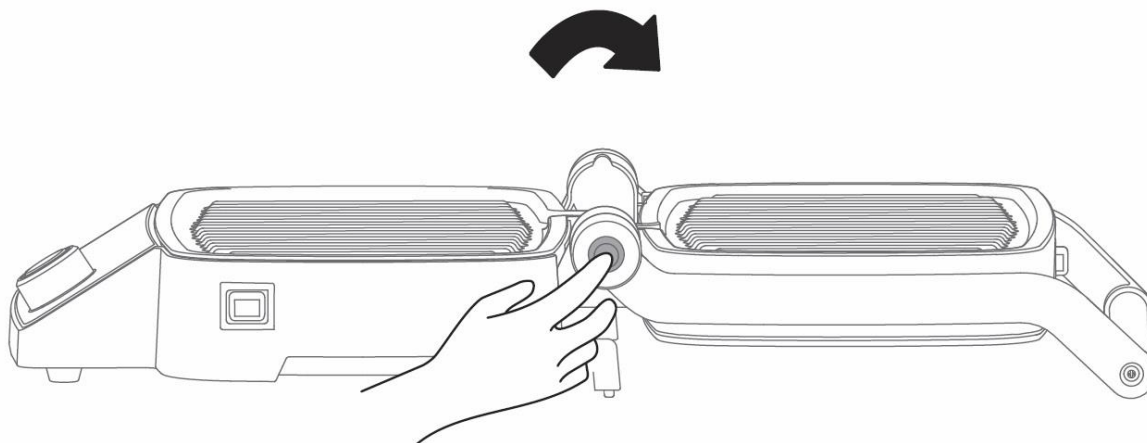


Рис. 5

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

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

6.ЧИСТКА И УХОД

- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети.
- Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл.
- Очищайте прибор каждый раз после использования.
- Снимите рабочие панели (см. п. 6.1) и промойте в теплой мыльной воде. Также рабочие панели можно мыть в посудомоечной машине. При этом ознакомьтесь с руководством к Вашей посудомоечной машине и моющим средствам (панели изготовлены из алюминиевого сплава с покрытием).
- Для удаления пригоревших остатков пищи используйте щетку с мягким ворсом (в комплект поставки не входит).
- Снимите поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Тщательно высушите рабочие панели перед установкой на прибор.
- Корпус прибора протрите сухой или слегка влажной тканью.
- Соберите прибор.

6.1.Снятие рабочих панелей

- Откройте крышку.
- Для снятия нижней рабочей панели нажмите на кнопку 4 (см. рис. 1).
- Снимите нижнюю рабочую панель, приподняв ее переднюю часть вверх, как указано на рис. 6.
- Для снятия верхней рабочей панели нажмите на кнопку 7 (см. рис. 1), приподнимите и потяните на себя рабочую панель.

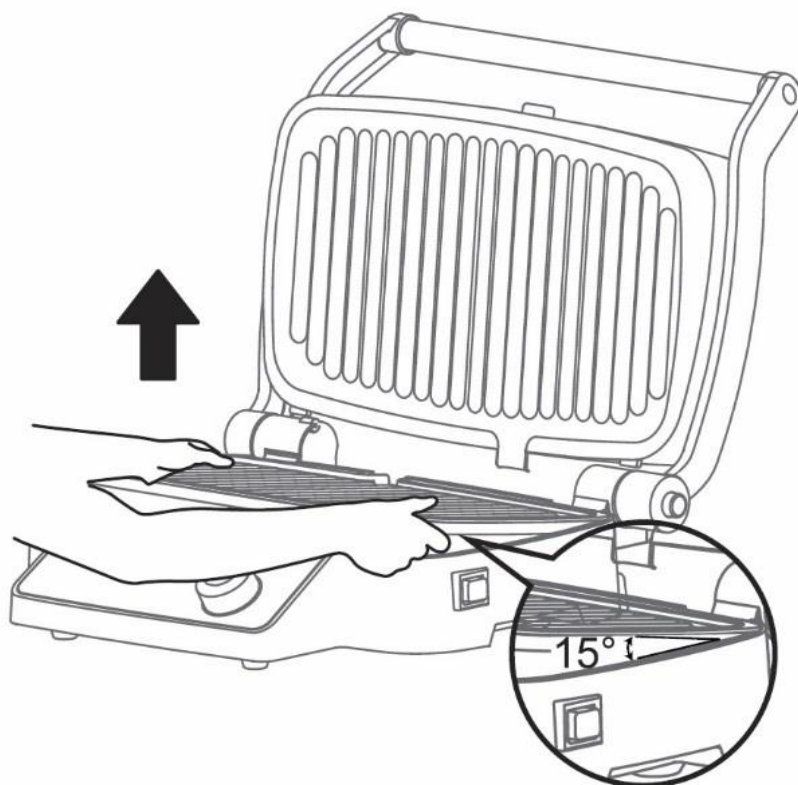


Рис. 6

6.2. Установка рабочих панелей

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

7.ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.

Смотайте шнур питания.

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

Храните прибор в недоступном для детей месте

8.ТРАНСПОРТИРОВКА

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

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

9.РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

10.МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЬ-ПРЕССОМ

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

Внимание!

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

11. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку. Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Внимание!

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

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, ударов об острые углы, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость). Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения. Не используйте удлинители.
- Для дополнительной защиты целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30мА, в цепь электропитания кухонной техники. Обратитесь за советом к квалифицированному специалисту.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети. Перед установкой или снятием принадлежностей, а также - чисткой, дождитесь полного остывания.
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети, держитесь за штепсельную вилку.
- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

12. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Прибор	1 шт.
Поддон для жира	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.
Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка)	1 шт.

13. 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.

14.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3002DP OPTIMAL TEMP - 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.

15.НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

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

Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устранить проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

16.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.



Расчетный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 2 года со дня покупки

Дата изготовления указана на изделии.

Изготовлено в Китае.

Изготовитель:

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

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

ООО "Поларис Инт", 105005, г.Москва, 2-ая Бауманская ул., д.7, стр.5, ком.26
Телефон единой справочной службы: 8-800-700-11-78

17. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Гриль-пресс

**Модель: PGP 3002DP
OPTIMAL TEMP**

Настоящая гарантия действует в течение 24 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законами Государств – членом 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 стертые 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.
6. Внимание!! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущерб имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

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

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

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

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

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

При непредоставлении документа, подтверждающего дату приобретения изделия, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия.

Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке, находящейся на задней стенке изделия.

**Гриль-пресс
POLARIS
Модель PGP 3002DP OPTIMAL TEMP
Інструкція з експлуатації**

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою POLARIS. Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що, придбавши новий виріб нашої фірми, Ви будете задоволені.

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

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

Зміст

1. Загальна інформація	14
2. Сфера використання	14
3. Опис приладу	14
3.1 Панель управління	16
4. Підготовка до роботи	16
5. Порядок роботи	17
5.1. Режими роботи	17
6. Чищення та догляд	21
6.1. Зняття робочих панелей	21
6.2. Встановлення робочих панелей	22
7. Транспортування та зберігання	22
8. Реалізація	22
9. Запобіжні заходи під час роботи з грилем	22
10. Загальні вказівки з безпеки під час роботи з електроприладами	22
11. Комплектація	23
12. Вимоги щодо утилізації	23
13. Технічні характеристики	24
14. Пошук та усунення несправностей	24
15. Інформація про сертифікацію	24
16. Гарантійне зобов'язання	25

1.ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

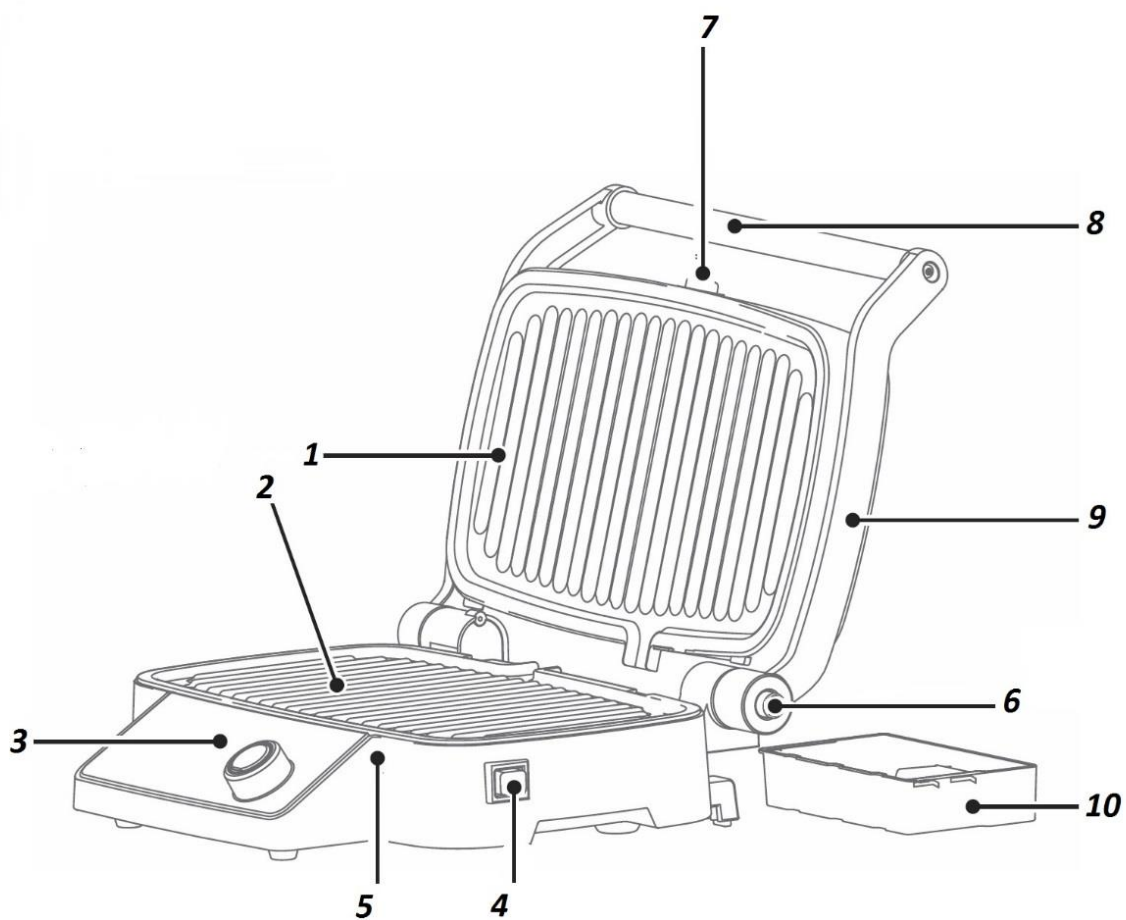
Ця інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами експлуатації та зберігання гриля модель POLARIS PGP 3002DP OPTIMAL TEMP (далі за текстом – гриль, прилад).

2.СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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



Мал. 1

1. Верхня знімна робоча панель	6. Кнопка - фіксатор положення кришки
2. Нижня знімна робоча панель	7. Кнопка фіксації верхньої робочої панелі
3. Панель керування	8. Теплоізольована ручка
4. Кнопка фіксації нижньої робочої панелі	9. Кришка
5. Корпус	10. Піддон для жиру

3.1. Панель управління и дисплей

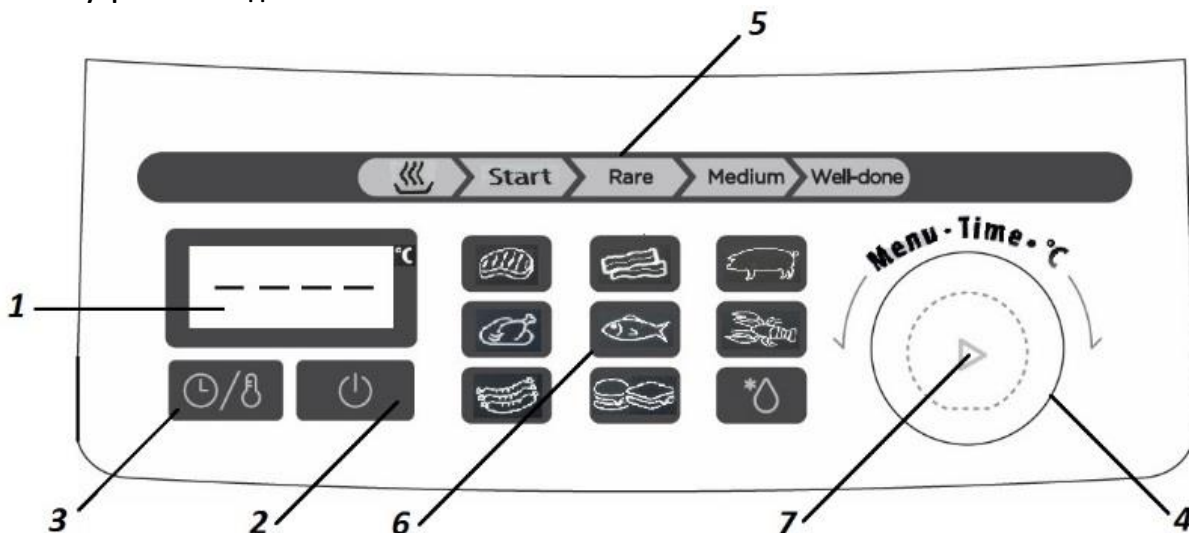


Рис. 2

1. Дисплей відображає відлік часу та температуру приготування.
2. Сенсор увімкнення та вимкнення приладу.
3. Сенсор вибору налаштувань таймера та температури. З його допомогою можна перейти до налаштування часу приготування або температури. Під час вибору налаштування значення у вікні дисплея блимає.
4. Ручка вибору автоматичних програм або значень часу приготування / температури.
5. Індикатор етапів приготування та ступеню просмажування.
6. Табло автоматичних програм.
7. Кнопка вибору режиму, що налаштовується, та запуску програм.

4. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ 13 «Комплектація»)
- Видаліть з приладу пакувальний матеріал та рекламні наклейки.
- Переконайтеся у відсутності пошкоджень корпусу та мережевого кабеля.
- Ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації приладу.
- Перед першим використанням приладу почистіть його, керуючись вказівками розділу 6 «Чищення та догляд».
- Перед початком використання переконайтеся, що панелі встановлені правильно та добре зафіксовані.


Увага!

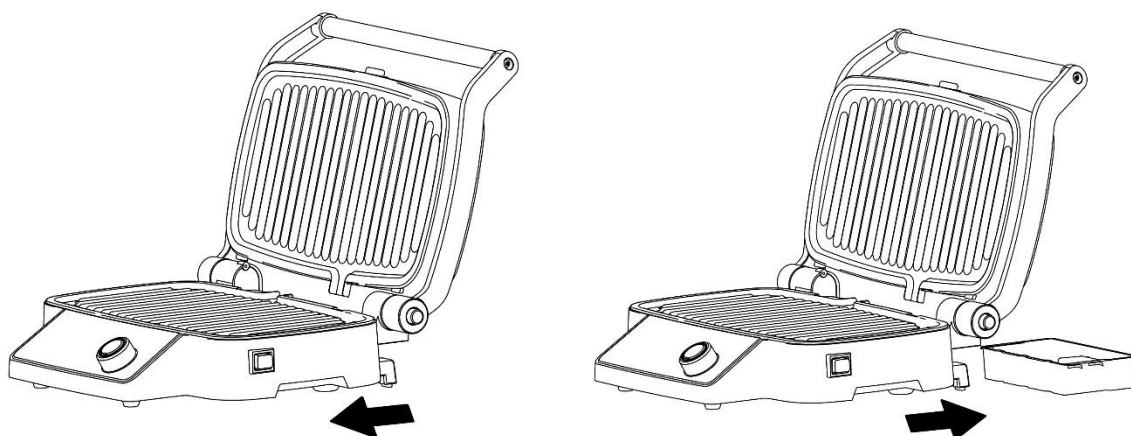
Якщо ви встановлювали робочі панелі відповідно до інструкцій п. 6.2, але вони не зафіксувались, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

- Поставте прилад на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.
- **Увага! Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.**
- При першому використанні увімкніть прилад у добре провітрованому приміщенні, без продуктів. Встановіть максимальну температуру і таймер на 10-15 хвилин.
- По завершенню заданого часу вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Почистіть прилад, керуючись вказівками розділу 6 «Чищення та догляд».

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

5. ПОРЯДОК РОБОТИ

- **Увага:** Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки. Це може призвести до порушення налаштувань вузла автоматичного визначення товщини продукту.
- Поставте прилад на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.
- **Увага!** Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.
- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. Мал. 3).
- Підготуйте продукт для смаження. Поставте посуд з продуктом недалеко від приладу.
- Змастіть робочі панелі тонким шаром рослинної олії.
- Підключіть прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі.
- Торкніться сенсора увімкнення приладу , на дисплеї спалахне індикація «- - - -» з одноразовим звуковим сигналом.

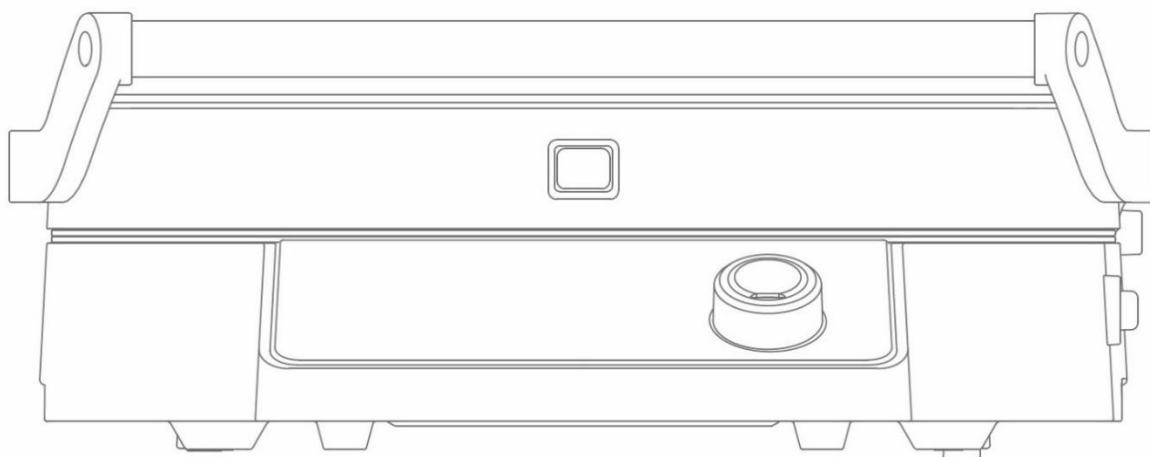


Мал. 3

5.1. Режими роботи

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

Режим «Гриль-прес»



Мал. 4


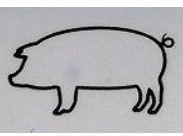
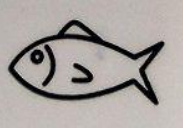





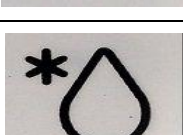
У цьому режимі прилад використовується з закритою кришкою (див. Мал. 4).
При цьому можливе використання приладу в автоматичному та ручному режимах.




Приготування з використанням автоматичних програм


- При зачиненій кришці приладу оберіть автоматичну програму відповідно до типу продукту, що готується, повертаючи ручку вибору програми 4 (див. мал. 2) в будь-який бік. На табло програм 6 будуть почергово висвічуватись піктограми автоматичних програм.

Увага: при відкритій кришці приладу вибір автоматичних програм неможливий.

Таблиця автопрограм

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

- Якщо підготований для смаження продукт заморожений, розморозьте його перед основною програмою приготування. Для цього оберіть програму розмерзання «». Запустіть програму. Після прогрівання та подачі переривчастого звукового сигналу відкрийте кришку, покладіть продукт. Акуратно закрийте кришку, не натискаючи на неї. Нагрівальні пластини мають бути розміщені паралельно одна до одної. Дочекайтеся завершення програми. Не відкриваючи кришку, залиште продукт між пластинами на 15-20 хвилин до повного розмерзання. Потім витягніть продукт, почистіть пластини і лоток відповідно до розділу 5 «Чищення та догляд» та підготуйте прилад до подальшого приготування (див. початок розділу 5 Порядок роботи).
- Після вибору програми – не відкриваючи кришки та не кладучи продукт – натисніть один раз кнопку запуску програми «».
- Прилад увімкнеться для попереднього розігрівання, на дисплеї відобразиться змійка, а на індикаторі етапів приготування 5 (див. мал. 2) почне блимати символ розігрівання «». Якщо була обрана програма з можливістю установки ступеня приготування (Стейк яловичина, Стейк свинина, Стейк риба, див. Таблицю автопрограм), одночасно з символом розігріву почнуть мигати індикатори «Rare», «Medium», «Well-done», нагадуючи про можливості вибору ступеня прожарювання в даній програмі.
- Потім оберіть бажаний ступінь просмажування продукту Rare/Medium/Well-done (якщо це доступно в обраній програмі, див. таблицю автопрограм), обертаючи ручку вибору програм у потрібний бік. Зафіксуйте вибір Одноразовим натисканням кнопки. Якщо вибір ступеня прожарювання до закінчення прогріву не було здійснено, автоматично вибирається ступінь приготування Well-done.
- **Увага: не відкривайте прилад під час розігрівання, у закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.**

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

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

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

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

Механічне пошкодження покриття нагрівальних пластин не є гарантійним випадком.

- Акуратно закрийте кришку без натискання згори. Нагрівальні панелі мають розміщуватися паралельно одна до одної.

При натисненні на кришку можливе неправильне визначення часу приготування.

На індикаторі етапів приготування спалахне символ «START» та символ «RARE», що блимає.

На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.

По мірі готовності продукту символи «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» будуть спалахувати послідовно у вказаному на шкалі порядку, змінюючи блимання на постійне світіння. Постійне світіння означає готовність продукту до вказаного ступеню:

RARE – сире просмажування

MEDIUM – середнє просмажування

WELL DONE – повне просмажування.

Якщо програма має функцію вибору ступеню просмажування (див. таблицю автопрограм) – приготування закінчиться на обраному ступені.

Якщо функції вибору немає – приготування продовжується до ступеню WELL DONE.

- Дочекайтеся закінчення приготування..
- Відкрийте кришку та дістаньте продукт.
Будьте обережні, щоб уникнути опіків, не торкайтеся нагрівальних панелей. Відкривайте кришку лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.


- Якщо необхідно зняти продукт раніше завершення програми, відключіть гриль подвійним торканням сенсора



Робота з ручним налаштуванням параметрів приготування

Якщо необхідно, можливе налаштування часу приготування та температури нагрівальних панелей. Авторежим при цьому не використовується.

Для ручного налаштування після увімкнення гриля сенсором «» торкніться сенсора «».


На дисплеї відобразиться час 60:00 (60 хвилин), заданий за замовчуванням. Повторне торкання сенсора «» викликає відображення заданої за замовчуванням температури 240°C.

Для зміни обраного параметра обертайте ручку вибору програм 4 (див. мал. 2) проти годинникової стрілки для зменшення значення та за годинниковою стрілкою – для збільшення значення.



Індикація часу/температури на дисплеї у процесі налаштування блимає.

Діапазон змін часу приготування складає від 1 до 80 хвилин з кроком в 1 хвилину,

зміна температури можлива від 190 до 240 градусів з кроком в 10 градусів.

Після вибору параметрів натисніть однократно кнопку запуску програм «».

Прилад увімкнеться для попереднього розігрівання, на дисплеї відобразиться змійка, а на індикаторі етапів

приготування 5 (див. мал. 2) почне блимати символ розігрівання «». Дочекайтеся розігрівання робочої поверхні (орієнтуйтеся на постійне світіння символу «» та переривчастий звуковий сигнал).

На дисплеї відобразиться зворотний відлік часу. Положення кришки значення не має, у процесі приготування можна змінювати час та температуру. Шкала ступенів просмажування не використовується.

Після сигналу відкрийте кришку, розкладіть підготовані шматки продукту на нижню нагрівальну панель.

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

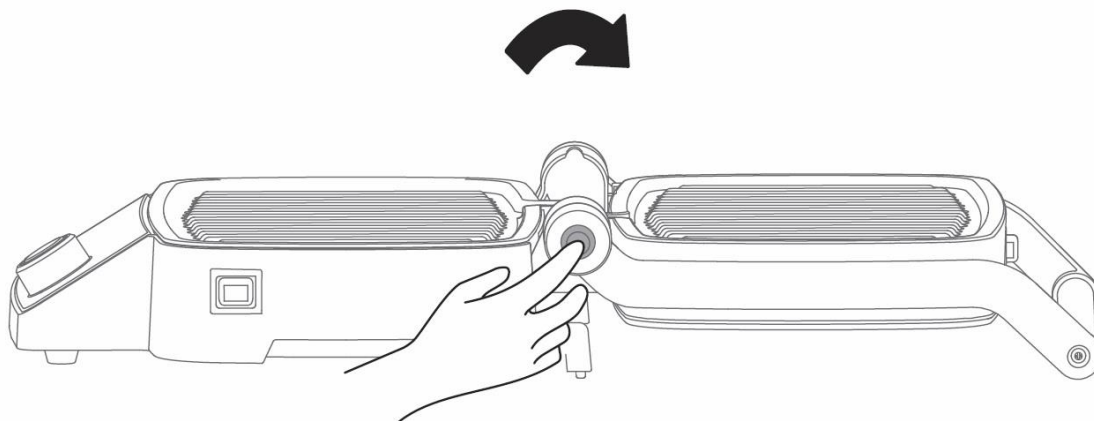
Після закінчення приготування відкрийте кришку та витягніть продукти. При недостатньому ступені просмажування продовжуйте приготування до досягнення продуктом повної готовності.

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

Режим «Настільна плитка»

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

- Для розкриття приладу встановіть його на рівну стійку суху термостійку поверхню стола.
- Поверхня повинна мати достатню площу для розміщення розкритого на 180° приладу.
- **Увага: Не встановлюйте прилад на поверхню варочних плит або нагрівальних приладів.**
- Натисніть та утримуйте кнопку на правому шарнірі кришки (див. мал. 5). Другою рукою розкрийте кришку на 180°, тримаючи її за ручку. При цьому упори на торці кришки повинні опиратися на виступи шарнірів.
- **Увага:: Не переносьте прилад за ручку кришки.**



Мал. 5

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

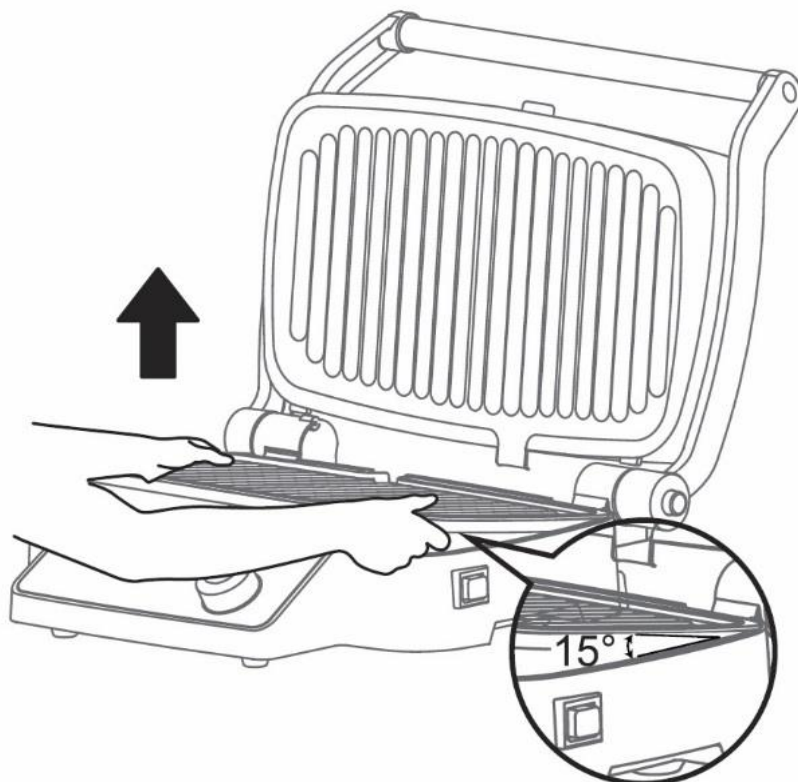
- Продукт під час приготування слід періодично перевертати, оскільки нагрівання здійснюється лише з одного боку.
- Не використовуйте ножі та виделки, а також інші металеві столові прибори для викладання / виймання / перевертання продукту, не розрізайте продукт у грилі.
Механічне пошкодження покриття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

6.ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що прилад відключений від електромережі.
- Приступайте до чищення приладу лише після того, як він повністю охолонув.
- Очищуйте прилад щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (див. п. 6.1) та промийте у теплій мильній воді. Також робочі панелі можна мити у посудомийній машині. При цьому керуйтеся інструкцією до вашої посудомийної машини та миючих засобів (панелі виготовлено з алюмінієвого сплаву з покриттям).
- Для видалення решток їжі, які пригоріли, використовуйте щітку з м'яким ворсом (у комплект поставки не входить).
- Зніміть піддон для жиру, злийте жир, промийте піддон теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні миючі засоби.
- Ретельно висушіть робочі панелі перед встановленням на прилад.
- Корпус приладу протріть сухою або злегка вологою тканиною.
- Складіть прилад

6.1. Знімання робочих панелей

- Відкрийте кришку.
- Для зняття нижньої робочої панелі натисніть на кнопку 4 (див. мал. 1).
- Зніміть нижню робочу панель, піднявши її передню частину догори, як вказано на мал. 6.
- Для зняття верхньої робочої панелі натисніть на кнопку 7 (див. мал. 1), підніміть та потягніть на себе робочу панель.



Мал. 6

6.2. Встановлення робочих панелей

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

7. ЗБЕРІГАННЯ

Перед тим як прибрати прилад на зберігання, виконайте чистку пристрою.

Змотайте шнур живлення.

Електроприлади зберігаються в закритому сухому і чистому приміщенні при температурі навколишнього повітря не вище плюс 40°C з відносною вологістю не вище 70% і відсутності в навколишньому середовищі кислотних і інших парів, що негативно впливають на матеріали електроприладів.

Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

8. ТРАНСПОРТУВАННЯ

Електроприлади транспортують усіма видами транспорту у відповідності з правилами перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду. При перевезенні приладу використовуйте оригінальну заводську упаковку. Транспортування приладів повинно виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів і агресивних середовищ.

9. РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

10. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЕМ

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

Увага!

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

11. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Експлуатація приладу повинна здійснюватися відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Щоразу перед увімкненням приладу оглядайте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого кабелю в жодному разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не слід користуватися приладом після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має оглянути кваліфікований спеціаліст.
- Не користуйтеся приладом, якщо ви не впевнені у його функціональності.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми) із фізичними, нервовими або психічними відхиленнями або яким бракує досвіду чи знань, за винятком випадків, коли за такими людьми здійснюється нагляд або відповідальна за їх безпеку особа проводить їм інструктаж щодо користування цим приладом. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Увага!

Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини та інших посудин, заповнених водою. У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перед подальшим використанням прилад має бути перевірений кваліфікованим спеціалістом.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від спеки, прямих сонячних променів, ударів об гострі кути, вологості (у жодному разі не занурюйте прилад у воду або іншу рідину). Не торкайтеся приладу вологими руками. Після намочання одразу відключіть прилад від мережі.
- Вмикайте прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що параметри мережі відповідають заданим в описі приладу.
- Прилад може вмикатися лише у мережу з заземленням. Задля Вашої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення.
- Не протягуйте кабель електроживлення у дверних отворах або поблизу джерел тепла. Стежте за тим, щоб електрокабель не перекручувався та не перегинався, не торкався гострих предметів, кутків та кромки меблів.
- Не використовуйте подовжувач, якщо він не має контакту заземлення або має видимі пошкодження, або розрахований на струм менший ніж 10 А. Під час використання відповідного подовжувача у нього має бути увімкнений лише один гриль.
- Для додаткового захисту доцільно встановити пристрій захисного відключення з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, у ланцюг електроживлення кухонної техніки. Зверніться за порадою до кваліфікованого спеціаліста.
- **Будь-яке помилкове увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Після закінчення експлуатації, під час встановлення чи зняття аксесуарів, чищення або у випадку поломки приладу завжди відключайте його від мережі.
- Перед увімкненням приладу у мережу переконайтеся, що ручка терморегулятора знаходиться у положенні «0».
- Не допускайте перевантаження мережі, котре може призвести до нещасних випадків та пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту ж електричну розетку інші прилади з використанням перехідників.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за мережевий кабель. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за кабель. При відключенні приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого кабелю під час увімкнення або вимкнення приладу з мережі, щоб уникнути удару електрострумом.
- Після використання ніколи не обмотуйте кабель живлення навколо приладу, оскільки з часом це може призвести до заломлення кабелю. Завжди гладко розправляйте кабель на час зберігання.
- Заміну кабелю можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти – працівники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Щоб зберегти гарантію та уникнути технічних проблем, не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно. Ремонт мають здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися лише оригінальні запасні частини.

12. КОМПЛЕКТАЦІЯ

Прилад	1 шт.
Піддон для жиру	1 шт.
Інструкція з експлуатації	1 шт.

Гарантійний талон 1 шт.
Упаковка (поліетиленовий пакет + коробка) 1 шт.

13. ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

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



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



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

14. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 3003DP OPTIMAL TEMP- гриль електричний побутовий торговельної марки POLARIS

Напруга: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 2200 Вт

Клас захисту - I

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін і вдосконалень, між інструкцією і виробом можуть спостерігатися деякі розходження. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу. Останню версію Інструкції Ви можете знайти на сайті www.polar.ru.

15. ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

Увага! Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не можете усунути проблему своїми силами, зверніться, будь ласка, в Авторизований сервісний центр.

16. ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України. Інформацію про номер сертифікату/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



Розрахунковий строк служби виробу:

3 роки

Гарантійний строк:

2 роки з дня покупки

Дата виробництва вказана на приладі.

Виробник:

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

17. ГАРАНТІЙНЕ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Изделие: Гриль-пресс

**Модель: PGP 3002DP
OPTIMAL TEMP**

Ця гарантія діє протягом 24 місяців від підтвердженої дати придбання виробу та передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

Ця гарантія діє у разі дотримання таких умов:

1. Гарантійне зобов'язання розповсюджується на усі моделі, які випускаються під торговою маркою POLARIS та придбані в уповноважених виробником продавців, у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб повинен використовуватися у строгій відповідності до інструкції з експлуатації та з дотриманням правил та вимог безпеки.
3. Ця гарантія не розповсюджується на дефекти, що виникли після передачі товару споживачу внаслідок:
 - Хімічного, механічного та іншого впливу, попадання сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їх життєдіяльності всередину виробу;
 - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням правил та вимог техніки безпеки;
 - Використання приладу з метою, для якої він не призначений;
 - Нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, у тому числі поява райдужних та темних плям, а також корозії на металі у місцях пошкодження поверхні та непокритих ділянках металу;
 - Зношування деталей оздоблення, ламп, батарей, захисних екранів, накопичувачів сміття, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим строком використання;
 - Ремонту виробу, здійсненого особами або фірмами, що не є авторизованими сервісними центрами*;
 - Пошкоджень виробу при транспортуванні, некоректному його використанні, а також у зв'язку з не передбаченими конструкцією виробу модифікаціями чи самостійним ремонтом.
4. Виробник не несе гарантійні зобов'язання, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, або дані в ній витерті або виправлені.
5. Ця гарантія діє лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, та не розповсюджується на вироби, котрі використовуються з комерційною, промисловою та професійною метою.

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

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

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише Авторизовані сервісні центри POLARIS.

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

Для підтвердження дати придбання виробу при гарантійному ремонті або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

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

У разі ненадання документу, що підтверджує дату придбання виробу, строк гарантії вираховується з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

**Гриль
POLARIS
Үлгісі PGP 3002DP OPTIMAL TEMP
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық**

POLARIS сауда таңбасымен шығарылатын өнімді таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз. Біздің бұйымдар сапа, функционалдық және дизайнға қойылатын жоғары талаптарға сәйкес жасалған. Біздің фирмадан жаңа бұйым алғаныңызға риза болатыныңызға сенімдіміз.

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты міндетті түрде толықтай, мұқият оқып шығыңыз, осы нұсқаулықтың барлық пайдалану ережелерімен мұқият танысыңыз, онда Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат бар, сондай-ақ, құрылғыны дұрыс пайдалану және оған күтім көрсету жөніндегі нұсқаулар мен кеңестер берілген.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен бірге, мүмкіндігінше, картон қорапта және орама материалымен бірге сақтаңыз.

Мазмұны

1. Жалпы мәлімет	26
2. Құрылғының пайдалану саласы	26
3. Құрылғының сипаттамасы	27
3.1 Басқару тақтасы	28
4. Жұмысқа дайындық	28
5. Жұмыс тәртібі	29
5.1. Жұмыс режимдері	30
6. Құрылғыны тазалау және оған күтім көрсету	35
6.1. Құрылғының жұмыс панельдерін шешіп алу	36
6.2. Құрылғының жұмыс панельдерін орнату	36
7. Сақтау	36
8. Тасымалдау	37
9. Құрылғыны тауар ретінде өткізу жөніндегі ережелері.....	37
10. Құрылғымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі сақтық шаралары.....	37
11. Электр құралдармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар.....	38
12. Құрылғының жиынтықтылығы.....	39
13. Пайдалануға жарамсыз құрылғыны кәдеге жарату жөніндегі талаптар.....	39
14. Құрылғының техникалық сипаттамалары.....	40
15. Ақауларды іздестіру және оларды жою тәсілдері.....	40
16. Сертификаттау жөніндегі ақпарат.....	40
17. Кепілдік міндеттемелер.....	41

1.ЖАЛПЫ МӘЛІМЕТ

Бұл пайдалану бойынша нұсқаулығы, үлгісі PGP 3002DP OPTIMAL TEMP POLARIS сауда таңбасымен шығарылатын гриль құрылғы (бұдан әрі мәтін бойынша –гриль құрылғы, құрал) жөніндегі техникалық деректерімен, сипаттамаларымен, оның құрылғысымен, сонымен қатар құрылғыны сақтау мен пайдалану бойынша ережелермен танысуға арналған.

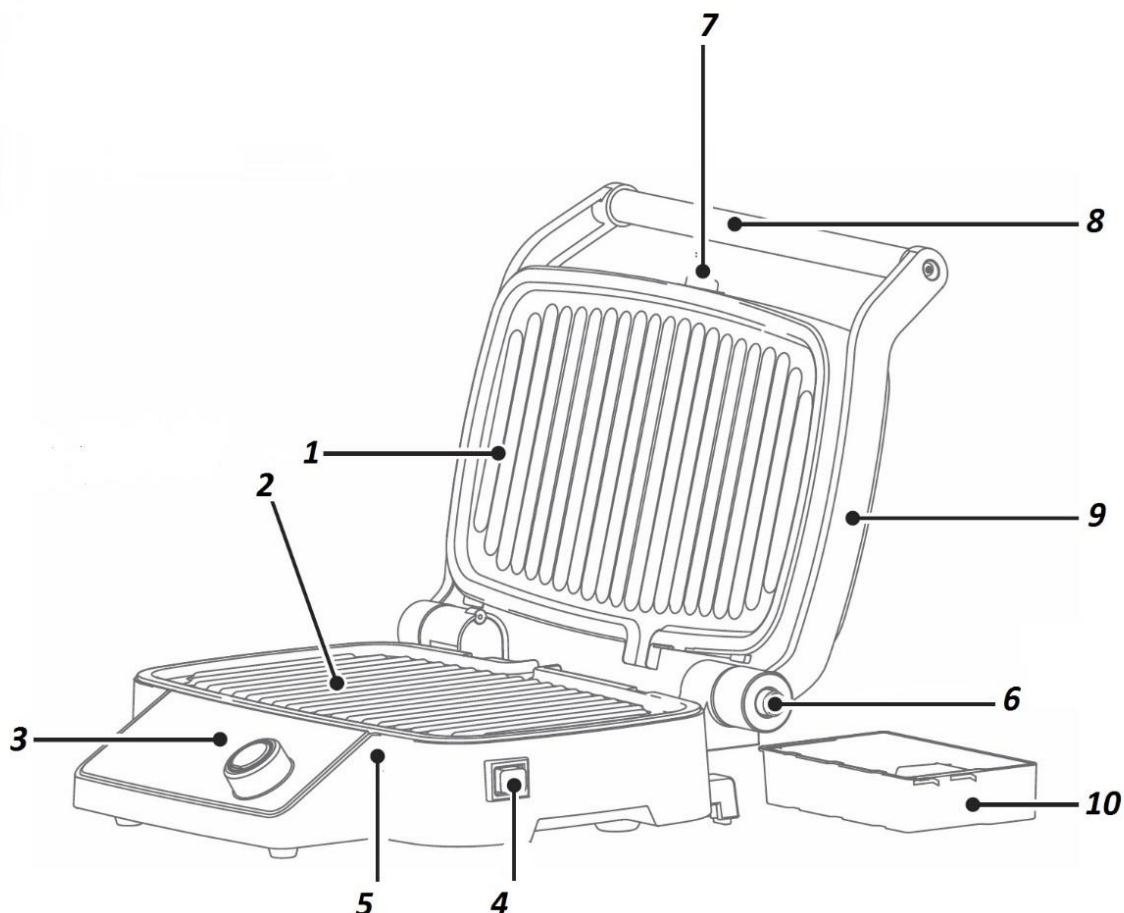
2.ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық мақсатта осы пайдалану жөніндегі Нұсқаулықтың талаптарына сәйкес, тұрмыстық үй-жайында қалыпты болып саналатын ылғалдық пен температурада, үй тұрмыс жағдайында және соған ұқсас жағдайларда ғана пайдалануға арналған:
 - дүкен қызметкерлерінің тамақтанатын орындарында, кеңселерде, фермерлік шаруашылықта және басқа да жұмыс орындарында;
 - тұрақты тұрғылықты мекенжайларда, қонақ үйлерде, сондай-ақ, тұтынушылардың уақытша тоқтайтын, тамақтанатын және бос уақыттарын өткізетін қонақжай мен мейманхана сияқты және басқа да тұруға арналған жанұялық демалыс орындарында;
 - түнеуге және таңғы асты ішуге арналған орындарда пайдалануға арналған.
- Бұл құрылғыны өнеркәсіптік және коммерциялық мақсатта пайдалануға тыйым салынады, сондай-ақ, бұл құрылғы тамақ емес өнімдерді өңдеуге арналмаған.
- Бұл құрылғыны тұрғын бөлмеден тыс жерде қолдануға тыйым салынады.

- Өндіруші осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта қарастырылмаған немесе дұрыс пайдаланбаудың нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты емес.

3. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

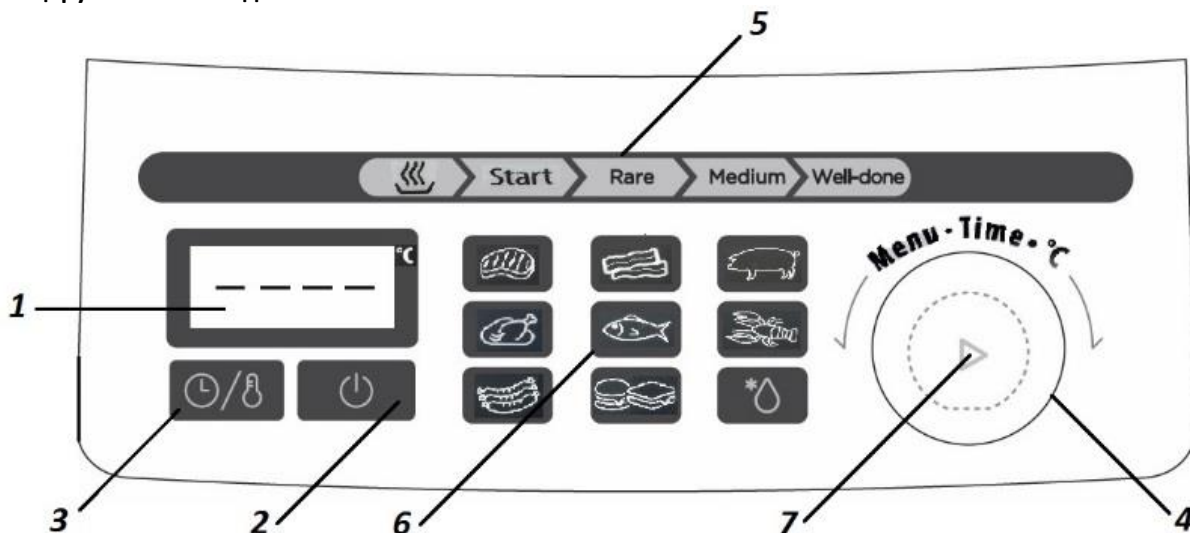
Баспақ-гриль (гриль-пресс) – бұл құрылғының қыздырғыш панелінде немесе екі қыздырғыш панельдерінің аралығында қуыру жолымен түрлі тағам өнімдерін әзірлеп дайындауға арналған құрылғы.



1-сурет.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Толық алынбалы жоғарғы жұмыс панелі 2. Толық алынбалы төменгі жұмыс панелі 3. Басқару панелі 4. Төменгі жұмыс панелін бекітуге арналған бекіткіш батырмасы 5. Құрылғының корпусы 	<ol style="list-style-type: none"> 6. Қақпақтың орналасу қалпын бекітуге арналған бекіткіш-батырмасы 7. Жоғарғы жұмыс панелін бекітуге арналған бекіткіш батырмасы 8. Жылылықты өткізбейтін жылуоқшаулағыш тұтқасы 9. Құрылғының қақпағы 10. Тағамның сөлін және майын жинауға арналған тұғырық
---	--

3.1. Басқару панелі және дисплей



2-сурет.

1. Дисплейдің бетінде тағам дайындау температурасы мен тағам әзірлеу үдерісінің аяқталуына дейінгі қалған уақытының кері санағы көрсетіледі.
2. Құрылғыны іске қосу және оны қуат көзінен ажырату сенсорлық батырмасы.
3. Таймер мен температура параметрлерін таңдауға арналған сенсорлық батырмасы. Бұл сенсорлық батырмасының көмегімен әрбір таңдалған тағам дайындаудың параметрлеріне сәйкес тағам әзірлеудің уақыттық және температуралық параметрлерін реттеу кезеңіне ауысуға болады. Тағам әзірлеудің уақыттық және температуралық параметрлерін таңдаған кезде, дисплейдің терезесінде тағам әзірлеудің уақыттық және температуралық мәндер жылт-жылт етіп жанып, жыпылықтай бастайды.
4. Тағам әзірлеудің уақыттық/температуралық мәнін немесе тағам дайындау автобағдарламаларын таңдау тұтқасы.
5. Тағам дайындау кезеңдерінің және дайындалып жатқан тағамның қуыру деңгейінің көрсеткіші (индикаторы).
6. Тағам дайындау автобағдарламаларының таблосы.
7. Құрылғының реттелетін жұмыс режимдерін таңдау және тағам дайындау бағдарламаларын іске қосу батырмасы.

4. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ІСКЕ ҚОСПАС БҰРЫН ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- Құрылғының қаптама қорабын ашып, құрылғыны абайлап шығарып алыңыз, содан кейін құрылғымен бірге жеткізілген оның жеткізілім жиынтықтығына кіретін барлық құрамдас бөлшектері мен керек-жарақтарын қарап тексеріп шығыңыз, олардың барлығы бар болғанына көз жеткізіңіз, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың («Құрылғының жиынтықтылығы») 12 тарауында көрсетілген нұсқауларын қарап шығыңыз.
- Құрылғының сыртынан және ішінен, сондай-ақ оның барлық бөлшектерінен орама материалдарын алып тастаңыз және құрылғының корпусынан барлық жарнамаға қатысты жапсырмаларын алыңыз.
- Құрылғының корпусы ақаулы еместігіне және оның электр желілік баусымы зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықты міндетті түрде толықтай оқып шығыңыз және осы Нұсқаулықтың барлық пайдалану ережелерімен мұқият танысыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың «Құрылғыны тазалау және оған күтім көрсету» 6-тарауында берілген барлық нұсқауларын басшылыққа ала отырып, гриль құрылғыны осы 6-т. нұсқауларына сәйкес тазалаңыз.
- Құралды пайдаланудың алдында жұмыс тақталарының дұрыс орнатылғандығына және мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

Назар аударыңыз!


Егер сіз құрылғының жұмыс панельдерің 6.2.тарауындағы нұсқауларына сәйкес орнатсаңыз, бірақ олар бекітілмесе, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының жоғарғы жұмыс панелі бекітілмесе, ол құрылғыдан ажырап, түсіп қалуы мүмкін, жарақаттанып қалу қауіпін болдырмау үшін құрылғының ыстық

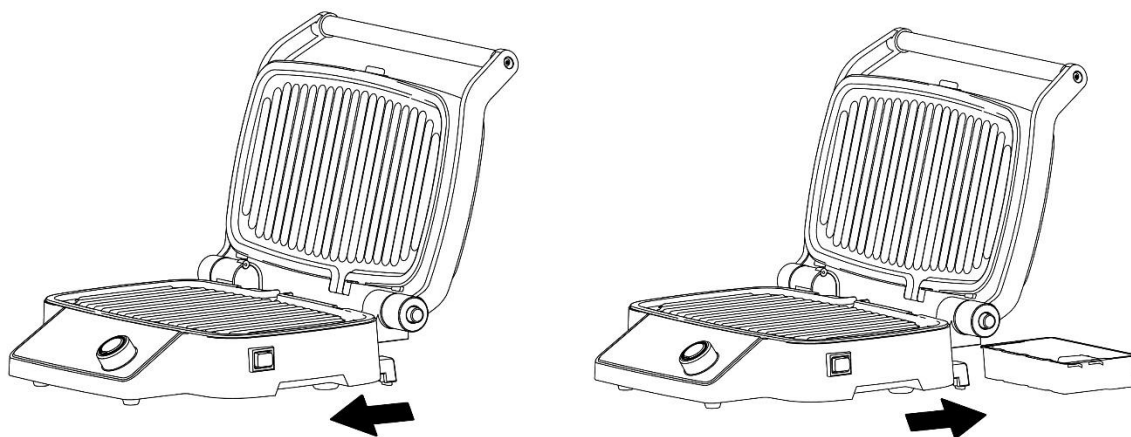
қабаттарына және бекіткіштеріне қолдарыңызды тигізбеңіз, күйіп қалу қаупі бар, құрылғы толық суығанша күте тұрыңыз.

- Құрылғыны тек негізі берік әрі тегіс, таза, құрғақ және қызуға төзімді үстелдің бетіне орналастырып қойыңыз.
- **Назар аударыңыз: Құрылғыны асүй газ не электр плитаның бетіне немесе қыздырғыш аспаптардың және қыздыру не жылу шығаратын құрылғылардың үстіне орнатып қоймаңыз.**
- Алғашқы рет құрылғыны, оған өнімдерді салмай-ақ, оны жақсы желдетілетін бөлмеде іске қосып көріңіз. Құрылғының екі жұмыс панельдерінде де ең максималды температураны орнатыңыз және таймерді 10 – 15 минутқа қосыңыз.
- Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз және оның толық суығанын күте тұрыңыз.
- Құрылғыны алғаш рет қыздырып алған соң, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың «Құрылғыны тазалау және оған күтім көрсету» б-тарауында берілген барлық нұсқауларын басшылыққа ала отырып, гриль құрылғыны осы б-т. нұсқауларына сәйкес тазалаңыз.

Назар аударыңыз: Құрылғыны алғаш рет пайдалану барысында оның қыздыру элементтері күйі мүмкін және бұл салдарынан аз ғана мөлшерде түтін шығуы мүмкін, мұндай әсердің болуы қалыпты жағдай болып табылады да, және құрылғының ақаулы екендігін және істен шыққандығын білдірмейді.

5.ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

- **Назар аударыңыз: Құрылғыны қақпақтың тұтқасынан ұстап көтермеңіз және оны тұтқасынан ұстап тасымалдауға болмайды. Бұл құрылғыдағы жұмыс панельдерінің арасындағы қашықтықтың реттемелерінің (салынған тағам өнімнің қалыңдығын автоматты түрде белгілеу қондырғы торабының) бұзылуына әкелуі мүмкін.**
 - Құрылғыны тек негізі берік әрі тегіс, таза, құрғақ және қызуға төзімді үстелдің бетіне орналастырып қойыңыз.
 - **Назар аударыңыз: Құрылғыны асүй газ не электр плитаның бетіне немесе қыздырғыш аспаптардың және қыздыру не жылу шығаратын құрылғылардың үстіне орнатып қоймаңыз.**
 - Тағамның сөлін және майын жинауға арналған тұғырықтың дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз (3-суретті қараңыз).
 - Тағам өнімдерін қуыру үшін даярлаңыз. Қуыруға қажетті тағамдық өнімдерін барлығын даярлап болған соң ыдысқа салыңыз. Бұл тағамдық өнімдермен толтырылған ыдысты құрылғының жанына қойыңыз.
 - Құрылғының жұмыс панельдерін сәл ғана өсімдік маймен майлап алыңыз.
 - Құрылғының электр желілік баусымның айырын электр желіге жалғастырып қосыңыз. Құрылғыны электр желіге қоспас бұрын, бұл құрылғының техникалық сипаттамаларында көрсетілген кернеудің параметрлері Сіздің үйіңіздегі электрлік желісінде қолданылатын кернеуіне, яғни электрлік желінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың («Құрылғының техникалық сипаттамалары») тарауын қарап шығыңыз.
- Құрылғыны іске қосу  сенсорлық батырмасын бір мәрте ғана қысқа басып жіберіңіз, құрылғының дисплейінде «- - -» индикация жанады және құрылғының бір реттік дыбыстық сигналы естіледі.

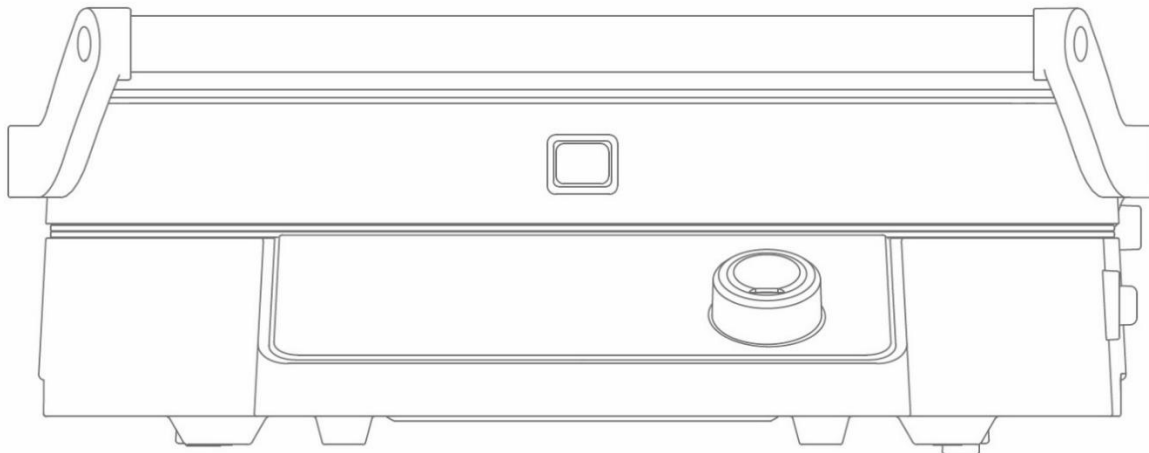


3-сурет.

5.1. Құрылғының жұмыс режимдері

Құрылғыны 2 түрлі режимдерде пайдалануға болады: баспақ-гриль, үстел плитасы.

«Баспақ-гриль» режимі



4-сурет.

Бұл режимінде құрылғының қақпағын жауып, оны жабық күйінде пайдалануға кеңес беріледі (4-суретті қараңыз). Сонымен қатар, құрылғыны автоматты және қол режимінде де пайдалануға болады.







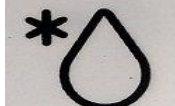
Құрылғының автобағдарламаларын қолдана отырып, тағам өнімдерін қуырып пісіру

- Құрылғының қақпағын жауып, оны жабық күйінде қалдырыңыз да, оның тағам дайындау автобағдарламаларын таңдау тұтқасын (4) кез келген бағытта бұрап, дайындалатын тағам өнімнің түріне сәйкес тағам дайындаудың автобағдарламасын таңдаңыз (2-суретті қараңыз). Тағам дайындау автобағдарламаларының таблосында (6) кезек-кезекпен автобағдарламаларының пиктограммалары көрсетіледі.


Назар аударыңыз: егер құрылғының қақпағы ашық күйінде болса, автоматты түрде тамақ пісіру бағдарламаларын таңдауға мүмкін емес.


Тағам дайындау автобағдарламалардың қысқаша кестесі


Пиктограммасы	Тағам өнімдері	Тағам ингредиенттері	Тағам өнімнің қуыру деңгейінің көрсеткіштері (таңдау мүмкіндігі)	Тағам өнімнің қалыңдығы
	Сыыр етінен жасалған стейк	Сыыр еті (сүйексіз ет), сыыр еттің ірі кесектерін талшықтарына кесе-көлдеңінен кесіп тұраған ет тіліктері	Rare Medium Well-done	10-60 мм тағам өнімнің осы түріне тиімді 25 мм дейін
	Шошқа етінен жасалған стейк	Шошқа еті (сүйексіз ет), шошқа еттің ірі кесектерін талшықтарына кесе-көлдеңінен кесіп тұраған ет тіліктері	Rare Medium Well-done	10-60 мм тағам өнімнің осы түріне тиімді 25 мм дейін

	Балық етінен жасалған стейк	Ақсерке балықтың немесе ұқсас балықтың ұшасын талшықтарына кесекөлдеңінен бірнеше бөлікке мүшелеп бөліп кесу	Rare Medium Well-done	10-60 мм тағам өнімнің осы түріне тиімді 25 мм дейін
	Балық емес теңіз өнімдері	Тұтас күйінде ірі ашаяндар	Well-done	10, 20 мм
	Бургер	Бургер дайындау үшін сиыр етінен жасалған котлеттер	Well-done	10-60 мм тағам өнімнің осы түріне тиімді 15 мм дейін
	Жіңішке шұжықшалар	Ет өнімдерінен жасалған жіңішке шұжықшалар, шұжықтар, шпикачкалар, купаттар (шикі шұжықтар) және о.с.т.б.	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Құс етінен немесе тауықтан дайындалған тамақ өнімі	Тауықтың немесе құс етінен, соның ішінде оған ұқсас тағам өнімдері: тауықтың төс еті, сирағы (сан еті), қанаттары, қуырылған тауық 1 кг дейін.	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Қақталған шошқа еті (сүрсүбе)	Қақталған шошқа еті, шошқа еттің ірі кесектерін талшықтарына кесекөлдеңінен кесіп тұраған ет тілімдері	Well-done	5-20 мм
	Жібіту	Жоғарыда көрсетілген мұздатылған тағамдар, мөлшері бойынша және салмағына қарай алдын ала даярланған	Well-done	

- Егер қуыруға дайындалған тағам өнімі мұздатылған күйінде болса, оны негізгі тағам дайындау бағдарламасына дейін жібіту керек. Ол үшін келісідей орындаңыз, алдымен құрылғыда тағам өнімін жібіту

бағдарламасын «» таңдап алыңыз да, оны іске қосыңыз. Құрылғының жұмыс панельдерінің үстінгі қабаттары қызған соң және құрылғының үзік-үзік дыбыстық сигналы естілгеннен кейін құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) абайлап ашыңыз да, қақпақты тұтқасынан ұстап, тағам өнімдерін құрылғының төменгі жұмыс панелінің үстінгі қабатына салыңыз. Құрылғыдағы тағам өнімдерін жабу керек, ол үшін құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) оның төменгі жұмыс қабатына түсіріңіз. Құрылғының жоғарғы жұмыс панелін (қақпағын) жабқан кезде, оған шамадан тыс күш салып, басуға болмайды, әйтпесе құрылғы зақымдалуы мүмкін. Құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналары бір-біріне параллель болуы керек. Бұл жібіту бағдарламаның орындалуы аяқталғанша күте тұрыңыз. Тағам өнімдерін жібіту барысында, құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) ашпай, жібітіліп жатқан тағам өнімі толығымен жібітілгенше, оны жұмыс тақталарының арасында 15-20 минутқа дейін қалдырыңыз. Тағам өнімдерін жібіту (уақытысы) үдерісі аяқталғаннан кейін құрылғының жоғарғы жұмыс панелін (қақпағын) ашыңыз, тағам өнімдерінің жібітілген бөліктерін құрылғыдан алыңыз. Содан кейін, құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналарын және оның науасын осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың «Құрылғыны тазалау және оған күтім көрсету» 6-тарауында берілген нұсқауларына сәйкес тазалаңыз және құрылғыда тағам өнімдерін қуырып пісіру үшін осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың (Жұмыс тәртібі 5-тарауындағы) бастапқы нұсқауларын қарап шығыңыз да, бұл нұсқауларына сәйкес құрылғыны одан әрі пайдалану үшін дайындаңыз.


- Құрылғыда тағам дайындау бағдарламасын таңдап болған соң - **құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) ашпай және оның жұмыс панельдеріне тағам өнімдерін салмай тұрып**, тағам дайындау бағдарламасын іске қосу «» батырмасын бір рет басып жіберіңіз.

- Құрылғы іске қосылады (құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналарын алдын-ала қыздырып алу үшін), сонымен қатар құрылғының дисплейінде жүгіртпе жылан сияқты белгісі пайда болады, ал тағам дайындау кезеңдерінің көрсеткіштері бар индикаторында (5) қыздырудың «» белгісі жылт-жылт етіп жыпылықтай бастайды (2-суретті қараңыз). Егер дайындық дәрежесін белгілеу мүмкіндігі бар бағдарлама таңдалса (сиыр еті, шошқа еті, балық стейктері, автоматты бағдарламалар кестесін қараңыз), «Rare», «Medium», «Well done» индикаторлары сол уақытта жыпылықтай бастайды, бұл сізге таңдау туралы еске салады осы бағдарламада қуыру дәрежесі.

- Содан кейін, құрылғыдағы тағам дайындау автобағдарламаларын таңдау тұтқасын қажетті бағытта бұрап, Rare/Medium/Well-done тағам өнімнің қуыру деңгейін таңдап алыңыз (егер де, тағам өнімнің қуыру деңгейін таңдау мүмкіндігі бұл таңдалған тағам дайындау бағдарламасы бойынша қарастырылған болса, осы нұсқаудың тағам дайындау автобағдарламалардың қысқаша кестесін қарап шығыңыз). Түймені бір рет басып, таңдауды бұғаттаңыз. Егер қыздыру аяқталғанға дейін қуыру дәрежесі таңдалмаса, жақсы дайындалған тағам автоматты түрде таңдалады.

- **Назар аударыңыз: құрылғының жұмыс тақталарын қыздыру барысында, оның жұмыс тақталарын ашуға болмайды, құрылғының жұмыс панельдері жабық күйінде біркелкі әрі жылдам қызады.**

Құрылғының жұмыс тақталарының үстінгі қабаттары қызғанша күте тұрыңыз (құрылғының үзік-үзік дыбыстық сигналы естілмегенше және тағам дайындау кезеңдерінің көрсеткіштері бар индикаторында мына

көрсетілген «» белгісінің тұрақты жарқылына назар аударыңыз). Құрылғының үзік-үзік дыбыстық сигналы естілгеннен кейін құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) абайлап ашыңыз да, қақпақты тұтқасынан ұстап, тағам өнімдерін құрылғының төменгі жұмыс панелінің үстінгі қабатына салыңыз.

Сақ болыңыз, жұмыс барысында құрал қатты қызады, күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық қабаттарына және бекіткіштеріне қолдарыңызды тигізбеңіз, құрылғының қақпағын ашу үшін тек құралдың тұтқасынан ұстаңыз. Термоқорғалған тұтқыштарды не термоқорғалған асүйлік қолғаптарын қолдануға кеңес беріледі.

Құрылғының қақпағын ашқан кезде қақпақ толығымен тірелгенше ашылуы керек, әйтпесе қақпақты жабқан кезде құрылғыдағы жұмыс панельдерінің арасындағы қашықтықтың реттемелерінің (салынған тағам өнімнің қалыңдығын автоматты түрде белгілеу тетегінің) бұзылуына әкелуі мүмкін.

- **Құрылғының жұмыс тақталарына тағам өнімдерін салу/алу/аудармалау барысында құрылғының жұмыс панельдеріне зақым келтірмеу үшін, ешқашан метал асүй бұйымдар мен пышақ және шанышқы сияқты**

үшкір металл заттарды және кез келген өткір заттарды қолданбаңыз, сондай-ақ құрылғының жұмыс панельдерінің үстінде тағам өнімдерін кеспеңіз.

Құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналарының жабынына механикалық зақым келтірсеңіз, бұл кепілдік жағдай болып табылмайды.

- Құрылғыдағы тағам өнімдерін жабу керек, ол үшін құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) оның төменгі жұмыс қабатына абайлап түсіріңіз. Құрылғының жоғарғы панелін (қақпағын) жабқан кезде, оған шамадан тыс күш салудың қажеті жоқ. Құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналары бір-біріне параллель болуы керек.
- Құрылғының қақпағын жабу барысында, қақпақты басып жабсаңыз, құрылғы тағам өнімнің дайындау уақытын дұрыс анықтамауы мүмкін.
- Тағам дайындау кезеңдерінің көрсеткіштері бар индикаторында «START» белгісі жанады және «RARE» белгісі жылт-жылт етіп жанып, жыпылықтай бастайды.

Құрылғының дисплейінде тағам әзірлеу үдерісінің аяқталуына дейінгі қалған уақытының кері санағы көрініс табады.

Тағам өнімі қуырылып піскенше, тағам өнімнің қуыру деңгейін көрсететін «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» белгілері шкалада көрсетілген ретпен, жыпылықтаған күйін тұрақты жарыққа ауыстырып, біртіндеп жанып тұрады. Тағам өнімнің қуыру деңгейін көрсететін «RARE», «MEDIUM», «WELL DONE» белгілерінің үздіксіз үнемі жанып тұруы бұл тағам өнімнің дайындық дәрежесін білдіреді:

RARE – шала қуырылып піскен;


MEDIUM – орташа қуырылып піскен;

WELL DONE – жақсылап толық қуырылып піскен.

Егер тағам дайындау бағдарламада тағам өнімнің қуыру деңгейін таңдау функциясы бар болса (осы нұсқаудың тағам дайындау автобағдарламалардың қысқаша кестесін қарап шығыңыз) – бұл бағдарлама бойынша тағам дайындау үдерісі өнімнің таңдалған дайындық дәрежесіне сәйкес (өнім таңдалған қуыру деңгейіне жеткен кезде) аяқталады.


Егер тағам дайындау бағдарламада тағам өнімнің қуыру деңгейін таңдау функциясы жоқ болса – бұл бағдарламада тағам дайындау үдерісі тағам өнімі WELL DONE деңгейіне дейін жақсылап толық қуырылып піспегенше жалғасады.


- Тағам дайындау үдерісі аяқталғанша күте тұрыңыз.
- Құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) ашыңыз да, оның төменгі жұмыс панельдегі тағам өнімдерін алыңыз да, ыдысқа салыңыз.
Сақ болыңыз, жұмыс барысында құрал қатты қызады, күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық қабаттарына және бекіткіштеріне қолдарыңызды тигізбеңіз, құрылғының қақпағын ашу үшін тек құралдың тұтқасынан ұстаңыз. Термоқорғалған тұтқыштарды не термоқорғалған асүйлік қолғаптарын қолдануға кеңес беріледі.


Тағам дайындау бағдарламаның орындалуы (бағдарлама бойынша тағам дайындау үдерісі) аяқталғанша тағам өнімін құрылғыдан алып тастау қажет болса, құрылғыдағы мына көрсетілген  сенсорлық батырмасын екі рет қысқа басыңқырап жіберіңіз де, гриль құрылғы *автоматты түрде өшіріледі*.

Тағам әзірлеудің параметрлерін қолмен орнатып, құрылғыны іске қосу

Қажет болған жағдайда, тағам дайындау параметрлерін, яғни тағам әзірлеу уақыты мен құрылғының жұмыс панельдерінің қыздыру температурасын қолмен орнатып реттеп алуға болады, бұл жағдайда құрылғыда автоматты режим қолданылмайды.

Құрылғыдағы «» сенсорлық батырмасын басып, құрылғыны іске қосқаннан кейін, тағам дайындау


параметрлерін қолмен белгілеп алу үшін құрылғыдағы мына көрсетілген «» сенсорлық батырмасын бір мәрте ғана қысқа басыңқырап жіберіңіз. Содан кейін, құрылғының дисплейінде бұл тағам дайындау бағдарламаның орындауына алдын ала әдепкі қалпы бойынша белгіленген тағам әзірлеу уақытының

бастапқы мәні 60:00 (60 минут) көрсетіледі. Құрылғыдағы мына «» сенсорлық батырмасын екінші рет басқан соң, құрылғының дисплейінде алдын ала әдепкі қалпы бойынша белгіленген тағам әзірлеудің бастапқы температуралық мәні - 240°C көрсетіледі.


Құрылғының дисплейінде алдын ала әдепкі қалпы бойынша белгіленген тағам дайындау бағдарламаның бастапқы параметрлерін өзгерту үшін тағам дайындау автобағдарламаларын таңдау тұтқасын (4) сағат тілінің бағытына қарсы бұрап, қыздырудың бастапқы уақыттық және температуралық мәндерін азайтыңыз немесе сағат тілінің бағыты бойынша бұрап – ұлғайтыңыз (2-суретті қараңыз).

Тағам дайындау бағдарламаның параметрлерін (тағам әзірлеудің уақыттық және температуралық мәндерін) белгілеу барысында құрылғының дисплейінде уақытының/температураның индикациясы жыпылықтай бастайды.


Тағам дайындаудың уақыттық диапазонын ауыспалы қадаммен өзертуге болады. Егер де, тағам дайындаудың уақыттық диапазоны 1 минуттан бастап 80 минутқа дейін болса, уақыттық диапазонын 1 минуттық ауыспалы қадаммен өзгертіңіз. Тағам дайындаудың температуралық диапазоны 190°C бастап 240°C градусқа дейін болса, әзірленудің температуралық диапазонын 10°C градустық ауыспалы қадаммен өзертіп, орнатуға болады.

Тағам әзірлеудің уақыттық және температуралық параметрлерін таңдап, белгілеп алған соң, тағам дайындау бағдарламасын іске қосу  батырмасын бір мәрте ғана қысқа басыңқырап жіберіңіз.

Құрылғы іске қосылады (құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналарын алдын-ала қыздырып алу үшін), сонымен қатар құрылғының дисплейінде жүгіртпе жылан сияқты белгісі пайда болады, ал тағам дайындау

кезеңдерінің көрсеткіштері бар индикаторында (5) қыздырудың  белгісі жылт-жылт етіп жыпылықтай бастайды (2-суретті қараңыз).

Құрылғының жұмыс тақталарының үстінгі қабаттары қызғанша күте тұрыңыз (құрылғының үзік-үзік дыбыстық

сигналы естілмегенше және тағам дайындау кезеңдерінің көрсеткіштері бар индикаторында қыздыру  белгісінің тұрақты жарқылына назар аударыңыз). Құрылғының дисплейінде тағам әзірлеу үдерісінің аяқталуына дейінгі қалған уақытының кері санағы көрініс табады. Тағам әзірлеу барысында құрылғының қақпағын ашық немесе жабық күйінде де қалдыруға болады (қақпақтың орналасу қалпы маңызды емес), тағам пісіру кезінде уақыт пен температураны өзертуге болады. Тағам өнімнің қуыру деңгейін көрсететін шкаласы қолданылмайды.

Құрылғының үзік-үзік дыбыстық сигналы естілгеннен кейін, құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) абайлап ашыңыз да, қақпақты тұтқасынан ұстап, тағам өнімдерін құрылғының төменгі қыздыру панеліне салыңыз.

Сақ болыңыз! Жұмыс барысында құрал қатты қызады, күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық қабаттарына және бекіткіштеріне қолдарыңызды тигізбеңіз, құрылғының қақпағын ашу үшін тек құралдың тұтқасынан ұстаңыз. Термоқорғалған тұтқыштарды не термоқорғалған асүйлік қолғаптарын қолдануға кеңес беріледі.

Тағам дайындау үдерісі аяқталған соң, құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) ашыңыз да, оның төменгі жұмыс панельдегі тағам өнімдерін алыңыз да, ыдысқа салыңыз. Егер тағам өнімі жеткілікті қуыру деңгейіне дейін пісірілмеген болса, яғни шала қуырылған болса, тағам толығымен дайын болғанша пісіруді жалғастырыңыз.

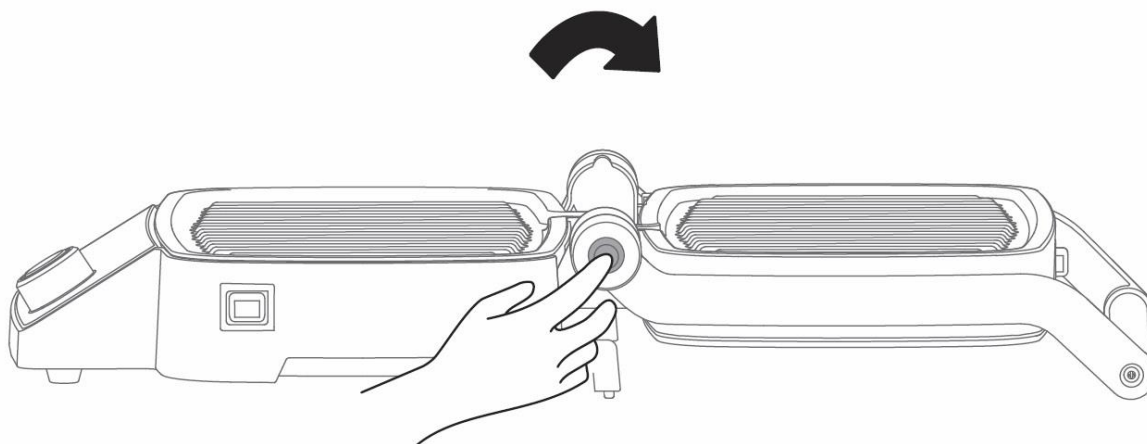
Назар аударыңыз! Құрылғыны пайдаланғаннан кейін оның электр желілік баусымның айырын электр желісінен ажыратыңыз және құрылғы толық суығанша күте тұрыңыз.

«Үстел плитасы» режимі

Бұл режимінде құрылғының жұмыс панельдерін толығымен 180° градусқа дейін ашып, грильді ашық күйінде қолдануға болады.

- Құрылғының жұмыс панельдерін толығымен ашып, құралды пайдалану үшін оны негізі берік әрі тегіс, таза, құрғақ және қызуға төзімді үстелдің бетіне орналастырып қойыңыз.
- Үстелдің бетінде құрылғыны оның жұмыс панельдерін толығымен 180° градусқа дейін ашатындай етіп, орналастыру үшін жеткілікті орын болуы керек.
- **Назар аударыңыз: Құрылғыны асүй газ не электр плитаның бетіне немесе қыздырғыш аспаптардың және қыздыру не жылу шығаратын құрылғылардың үстіне орнатып қоймаңыз.**
- Қақпақтың оң жақ топсасындағы батырмасын басып ұстап тұрыңыз (5-суретті қараңыз). Екінші қолыңызбен құрылғының қақпағын тұтқасынан ұстап, 180°-қа толығымен ашыңыз. Құрылғының қақпағын ашқан кезде, қақпақтың шетжағында орналасқан тіреуіштері топсасының шығынқы жеріндегі тірек дөнесіне тірелуі керек.

- Назар аударыңыз: Құрылғыны оның тұтқасынан ұстап тасымалдауға болмайды.



5-сурет.

Құрылғыны осы режимде пайдалану тәсілі тағам әзірлеудің параметрлерін қолмен орнату «Баспақ-гриль» режиміндегі қолдану әдісіне ұқсас пайдаланылады. Бұл жағдайда құрылғыда автоматты режим қолданылмайды.

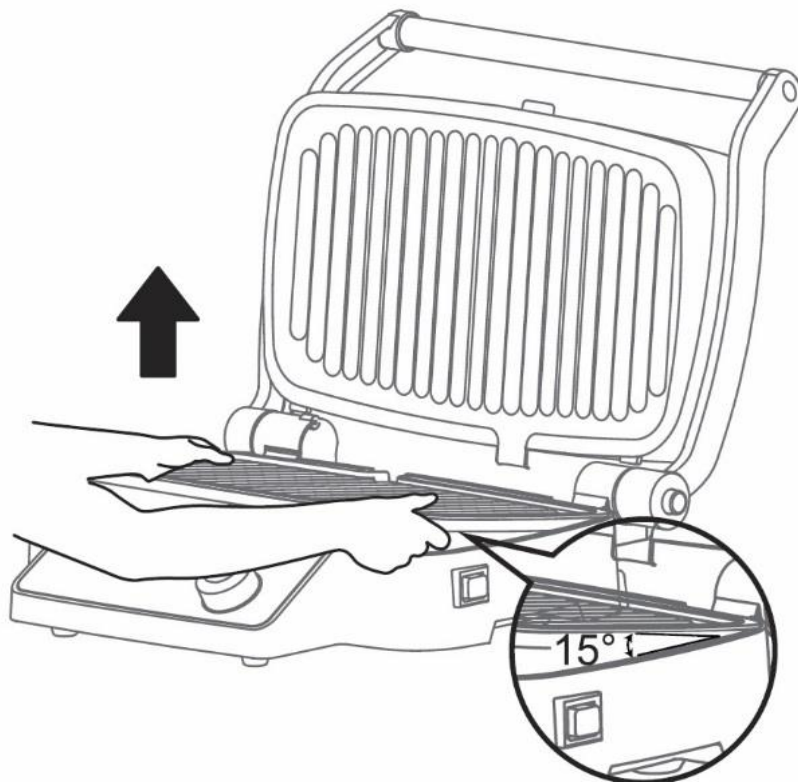
- Тағам өнімін қуыру барысында, тағам өнімнің әзірленуін тексере отырып, арасында тағам өнімін екінші бетіне мезгіл-мезгіл аударып, әбден қуырылып піскенше аудармалап тұру қажет, өйткені құрылғыда қыздыру тек бір жағынан ғана жүзеге асырылады.
- Құрылғының жұмыс тақталарына тағам өнімдерін салу/алу/аудармалау барысында құрылғының жұмыс панельдеріне зақым келтірмеу үшін, ешқашан метал асүй бұйымдар мен пышақ және шанышқы сияқты үшкір металл заттарды және кез келген өткір заттарды қолданбаңыз, сондай-ақ құрылғының жұмыс панельдерінің үстінде тағам өнімдерін кеспеңіз. Құрылғының жұмыс тақталарындағы қыздыру пластиналарының жабынына механикалық зақым келтірсеңіз, бұл кепілдік жағдай болып табылмайды.

6. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ОҒАН КҮТІМ КӨРСЕТУ

- Құрылғының элект желілік баусымның айыры электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғы толық суығанша күте тұрыңыз, тазартуды тек құрылғы толық суыған соң ғана бастауға болады.
- Құрылғыны әрбір пайдаланған сайын тазартыңыз.
- Құрылғының жұмыс панельдерін шешіп алыңыз, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың (6.1 тармағын қарап шығыңыз) панельдерінің жұмыс қабаттарын тағам қалдықтарынан және майдан тазартып алыңыз, содан кейін жылы, сабынды суда жуып, шайып тазалаңыз. Құрылғының жұмыс панельдерін ыдыс жуғыш машинада жууға болады. Құрылғының жұмыс панельдерін бүлдіріп алмас үшін ыдыс жуғыш құрылғыға берілген нұсқаулықтың талаптарын және ыдыс жууға қолданылатын тазарту құрылғылардың сипаттамасын басшылыққа алыңыз (құрылғының жұмыс панельдері қызуға төзімді алюминийлі қорытпалардан жасалған жабынмен қапталған).
- Құрылғының жұмыс панельдерін тазалау барысында, оларды жабысып қалған күйген тағам қалдықтарынан тазарту үшін кез келген жұмсақ түкті қылшақты немесе өткір емес қырғыш секілді затты пайдаланыңыз (құрылғының жеткізілім жиынтығына кірмейді).
- Тағамның сөлін және майын жинауға арналған арнайы ыдысты, яғни құрылғының астына қойылатын тұғырықты шығарып алыңыз да, оның ішіндегі май мен сұйықтықты төгіп тастаңыз, бұл ыдыс-тұғырықты сабынды жылы суда жуып тазалаңыз, содан кейін оны таза сүмен шайып шығыңыз да, құрғақ мата сулықпен әбден құрғатып сүртіп шығыңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін, яғни оның жұмыс панельдерін жуып тазартқан кезде металл қылшақтарды және абразивті заттары бар жуғыш не тазартқыш құралдарын пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғының жұмыс панельдерін құралға қайта орнатпас бұрын, оларды толықтай құрғату қажет, сонымен олардың толығымен кепкенің күтіңіз.
- Құрылғының сыртқы корпусын құрғақ немесе сәл ғана дымқыл матамен сүртіп шығыңыз.
- Құрылғының жұмыс панельдерін құрылғыға орнатып, құрастырып жинаңыз.

6.1. Құрылғыдан жұмыс панельдерін шешіп алу

- Құрылғының қақпағын (жоғарғы жұмыс панелін) тұтқасынан ұстап ашыңыз.
- Құрылғының төменгі жұмыс панелін шешіп алу үшін, оны бекітуге арнайы арналған 4 батырма-бекіткішін басыңыз (1-суретті қараңыз).
- Құрылғының төменгі жұмыс панелін 6-суретте көрсетілгендей, оның алдыңғы бөлігін жоғары қарай тарта көтеріңіз де, шешіп алыңыз.
- Құрылғының жоғарғы жұмыс панелін шешіп алу үшін, оны бекітуге арнайы арналған 7 батырма-бекіткішін басыңыз да (1-суретті қараңыз), құрылғының жоғарғы жұмыс панелін жоғары көтеріңіз де, өзіңізге қарай тарта абайлап шешіп алыңыз.



6-сурет.

6.2. Құрылғыға жұмыс панельдерін орнату

- Құрылғыға оның төменгі жұмыс панелін орнату үшін, бұл төменгі жұмыс панеліндегі ойықтары (саңылаулары/ ойылған жерлері) ілгектерінің астына кіретіндей етіп салыңыз.
- Содан кейін құрылғының төменгі жұмыс панелін бекітуге арнайы арналған батырма-бекіткішін басып ұстап тұрыңыз да, оның төменгі жұмыс тақтасын құрылғының корпусына мықтап жанастырып басыңыз, содан соң батырма-бекіткішін жібере босатыңыз, сол сәтте басылған батырмасы бастапқы қалпына оралады және бекіткіштердің бекітілгендігін растайтын сыртыл, шертпек еткен дыбысы естіледі, яғни бұл бекіткіштер сарт еткен кезде құрылғының төменгі жұмыс панелі өз орнына орнатылып бекітіледі.
- Құрылғыға оның жоғарғы жұмыс панелін орнату үшін, бұл жоғарғы жұмыс панеліндегі ойықтары (саңылаулары/ ойылған жерлері) ілгектердің үстінде тұратындай етіп орнатылуы тиіс, содан кейін оның бекітпелері өз орнына орнатылып бекітіледі.

7.САҚТАУ

Құрылғыны сақтамас бұрын, құрылғыны тазалаңыз.

Желілік бауды ораңыз.

Электр аспаптары жабық, құрғақ және таза бөлмеде, қоршаған ортаның температурасы + 40 ° С-тан аспайтын, салыстырмалы ылғалдылығы 70% -дан аспайтын, қоршаған ортада электр аспаптарының материалдарына теріс әсер ететін қышқыл және басқа булардың болмауында сақталады.

Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

8. ТАСЫМАЛДАУ

Электр құрылғылардың тасымалдануы, жүк тасымалданатын нақты бір көлік түрінде әрекет ететін, жүктерді көлігімен тасымалдау қағидаларына сәйкес көліктің барлық көлік құралдарымен жүзеге асырылады. Құрылғыны тасымалдау барысында түпнұсқалық зауыттық ораманы және қаптама қорабын пайдаланыңыз. Электр құрылғыларды тасымалдау барысында оларды тікелей механикалық бүлінуден, қызудан, оған тіке күн сәулесінің, атмосфералық жауын-шашындардың түсуінен, ылғал мен агрессиялық орталар әсер етуінен қорғау шарттары қамтамасыз етілуі керек, сондай-ақ, құрылғылардың бұзылу қаупін туғызатын себептерін, яғни жоғарыда аталған әсерлердің тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауға қажет.

9. ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАУАР РЕТІНДЕ ӨТКІЗУ ЖӨНІНДЕГІ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Бұл әмбебап ас әзірлегіш құрылғыны тауар ретінде өткізу жөніндегі ережелері белгіленген емес.

10. ҚҰРЫЛҒЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Бұл құрылғы осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарына сәйкес, тек қана үйде тұрмыстық мақсатта пайдаланылуы тиіс. Құрылғыны коммерциялық мақсатта жоғары жұмыс қарқындылығында ұзақ уақыт бойы пайдалану, құрылғының шамадан тыс жүктелуіне алып келуі мүмкін, сонымен бірге бұл құрылғыны шамадан артық ауыр жүктемеде қолданылуы, оның жұмыс істеу мерзімін азайтып, істен шығуына немесе зақымдалуына әкеледі, сондай-ақ, пайдаланушының өміріне төнетін қауіп-қатерге ұшыратуы мүмкін немесе оның айналасындағы адамдардың денсаулығына нұқсан келтіруіне әкеп соғуы мүмкін.
- Іске қосылып, жұмыс істеп тұрған құрылғыны қадағалаусыз қалдырмаңыз.
- Жұмыс барысында құрылғының сыртқы корпусы қатты қызады, күйіп қалмау үшін құрылғының ыстық қабаттарына қолдарыңызды тигізбеңіз. Құрылғыны ашу және жабу барысында құрылғы корпусына қорғалмаған қолдарыңызды таямаңыз, тек қана құрылғының тұтқасынан ұстаңыз және де, ыстыққа төзімді термоқорғалған тұтқыштарды, сондай-ақ термоқорғалған ас үй қолғаптарын қолдануға кеңес беріледі.
- Құрылғының жұмыс панельдерінің арасындағы саңылаулардан шығатын будан абай болыңыз. Қолдарыңызды құрылғының шеттеріне жақындатпаңыз.
- Құрылғыны мұздатылған тағам өнімдерін әзірлеу үшін қолданбаңыз, мұздатылған тағам өнімдерді әзірлемес бұрын оларды мұздан еріту қажет.
- Құрылғыны майды жинауға арналған алынбалы түпқоймасыз пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының жұмыс панельдері құрылғыға орнатылмаған болса құрылғыны іске қосуға мүлдем болмайды. Құрылғының жұмыс панельдерінің дұрыс орнатылғандығына және олардың мықтап бекітілгеніне көз жеткізіңіз. Құрылғының жұмыс панельдері дұрыс орнатылмаған болса немесе ұқыпсыз орнатылған болса, дұрыс орнатылмаудың салдарынан туындаған ақаулықтар Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Құрылғының жұмыс панельдеріне зақым келтірмеу үшін, ешқашан метал асүй бұйымдар мен үшкір металл заттарды және кез келген өткір заттарды қолданбаңыз, сондай-ақ, жұмыс панельдерінің үстінде тағам өнімдерді кеспеңіз. Күйіп қалудан қорғайтын жабыны бар ыдыстарға арналған асханалық аспаптары мен ыстыққа төзімді асүй саймандарын қолданыңыз.
- Құрылғы қызып тұрған кезде оның орнын ауыстыруға және жылжытуға тыйым салынады, құрылғы толық суығанша күте тұрыңыз.
- Құрылғыны тұтқасынан ұстап тасымалдауға болмайды. Құрылғыны дұрыс пайдаланбаудың нәтижесінде туындаған ақаулықтар Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.
- Құрылғыны қандай да бір затты кептіру және жылыту үшін қолданбаңыз.
- Құрылғыны тез тұтанатын бұйымдар мен жанғыш заттардың жанында және жылу шығаратын көздерінің немесе бұйымдарының қасында, сондай-ақ, жоғары температура әсерінен құрылғының түрін немесе оның пішіні өзгертетін тұрмыстық бұйымдарының қасында, сонымен бірге жоғарғы температура салдарынан бөлменің ішкі көрінісіндегі қандай да бір заттардың түрін не олардың пішіні оңай түрде өзгертетін тұрмыстық бұйымдарының маңайында қолданбаңыз.
- Құрылғыны тек қана жақсы желдетілетін бөлмеде пайдаланыңыз.
- Тағамды әзірлеп болған соң, әр жолы құрылғының қыздыру температурасын реттейтін реттеуіш тетігін сол жақтағы шетке бұрап орнатып, құрылғының электр желілік баусымның айыртетігін желісінен ажыратыңыз.

Назар аударыңыз!

Тағам өнімдерді әзірлеп болған соң, оларды құрылғыдан бірден шығарыңыз, егер әзірленген өнімдер іске қосылып тұрған құрылғының ішінде ұзақ уақытқа қалатын болса, олар күйіп кетуі мүмкін, ал бұл салдарынан өрттің шығуы да мүмкін.

11. ЭЛЕКТР ҚҰРАЛДАРМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Бұл құрылғы электр энергетикасы саласындағы заңнамада белгіленген талаптарға сәйкес пайдаланылуы тиіс, яғни құрылғының пайдалануы «Тұтынушылардың электрлі қондырғыларын техникалық пайдалану қағидалары» бойынша тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану тәртібін айқындайтын ережелерінің талаптарына сәйкес жүзеге асырылуы тиіс.
- Әр жолы құрылғыны іске қоспас бұрын, оны қарап шығыңыз. Бұл құрылғының және оның электр желілік баусымның қандай да бір ақаулығы анықталған жағдайда, құрылғыны электр желіге, ашалы розеткаға қосуға мүлдем болмайды.
- Құрылғы еденге не жерге құлаған жағдайда, оның көзге анық көрінетін қандай да бір ақаулығы (зақымдауы) байқалған кезде, құрылғыны қолданбаңыз. Құрылғыны пайдаланбас бұрын, оны білікті маманға көрсету қажет, оны тек қызмет көрсету орталығының қызметкері ғана тексеріп шығуы тиіс.
- Егер Сіз құрылғының жұмыс жасау мүмкіндігіне және жұмыс қабілеттілігі жөнінде күмәндансаңыз, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Аталған құрылғыны қолдануға қатысты қауіпсіздіктері үшін жауап беретін тұлғаның нұсқаулығы жүргізілген немесе қадағалау жүзеге асырылған кездерді есепке алмағанда, дене қабілеттігі шектеулі, сенсорлық қабілеттілігі төмен, яғни сезімдік не болмаса ақыл-ой деңгейі кем, сондай-ақ, құрылғыны қолдану үшін білімі мен тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар немесе жүйке жүйесінде немесе психикалық, физикалық ауытқулары бар тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) қолдануына арналмаған. Олар бұл құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалардың құрылғымен ойнауына жол бермеу үшін оларды қадағалап отырыңыз.
- Іске қосылып, жұмыс істеп тұрған құрылғыны ешқашан қадағалаусыз қалдырмаңыз. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз!

Бұл құрылғыны ванна, ыдыс-аяқ жуатын шұңғылша немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың қасында пайдалануға болмайды. Құрылғы суға түсіп кеткен жағдайда, оның электр желілік баусымның айыртетігін бірден электрлік қоректену желісінен ажыратыңыз. Сонымен, бұл кезде қолды суға малуға мүлдем болмайды. Құрылғыны екінші мәрте пайдаланудың алдында оны білікті маман тексеріп шығуы керек.

- Құрылғыны бөлмеден тысқары жерде пайдаланбаңыз. Құрылғыны сүйір бұрыштарға соғылуынан сақтаңыз. Құрылғы және оның электрлі желілік баусымы ыстық ауаның тікелей күн көзіне, жоғары температураның әсеріне, тікелей күннің жарық сәулесінің және де жауын-шашындардың түсуіне және ылғалға ұшырамайтындай етіп, яғни оның зақымдалуына әкелетін себептерін болдырмайтындай етіп, сақталуы керек (ешбір жағдайда құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға батырып салуға мүлдем болмайды).
- Ылғал қолмен құрылғыны ұстауға болмайды. Құрылғы дымқылданса, оны бірден электр желіден ажыратып алу қажет.
- Бұл құрылғыны тек ауыспалы тоқ көзіне ғана қосыңыз (~). Құрылғыны электр желіге қоспас бұрын, құрылғының техникалық сипаттамаларында көрсетілген кернеудің параметрлері Сіздің үйіңіздегі электрлік желісінде қолданылатын кернеуіне, яғни электрлік желінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны тек қана жерге тұйықталған желіге ғана қосуға қажет. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерлендіру бекітілген электр техникалық нормаларға сәйкес келуі тиіс. Техникалық стандартқа сай келмейтін қуат беру және электрлік қоректендіру көздері мен ұзартқыш не жалғастырғыш құрылғыны және үшжақты жалғаулық секілді ұшайыр біріктіргіш қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Электр қоректендіру сымын есіктің ойығымен немесе жылу көздерінің жанында өткізбеңіз. Электр сымының бұралмауын, бүгіліп майыспауын қадағалаңыз, сондай-ақ өткір заттармен, бұрыштармен, жиһаздың шетімен жанаспауын тексеріңіз.
- Ұзартқыштың не жалғастырғыштың қорғаныстық жерге тұйықтау түйіспесі жоқ болса немесе оның көзге анық көрінетін қандай да бір ақаулығы (зақымдауы) байқалған кезде, сондай-ақ егер ол 10А-дан кем тоқтың күшіне келетін болса, оны пайдаланбаңыз. Егер құрылғының электр параметрлеріне сәйкес келетін тиісті ұзартқышты не жалғастырғышты пайдалансаңыз, оған тек бір гриль құрылғыны қосуға болады.
- Қосымша қорғаныс үшін асүй техникасының электр қоректендіру тізбегіне 30 мА-дан аспайтын тоқтың номиналды іске қосылуы қарастырылған қорғаныс өшу құрылғысын (ҚӨҚ) орнатқан дұрыс. Кеңес алу үшін білікті маманға хабарласыңыз.
- **Кез келген ақау бола тұра құралды іске қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Құрылғымен пайдаланып болғаннан кейін және оны тазартпас бұрын немесе құрылғы сынып, істен шыққан жағдайда, сондай-ақ, құрылғының бөліктері мен бөлшектерін орнатпас бұрын немесе оларды бөлшектеу қажет болған жағдайда, құрылғыны әрдайым сөндіріп, оның желілік баусымның айыртетігін электр желіден ажыратыңыз.
- Құрылғыны электр желіге қоспас бұрын, оның термореттеуіш тетігі сол жақтағы шет күйінде орнатылғанына және қуатты қосып ажырататын уыстырғыш-қосқышы «0» күйінде болғанына көз жеткізіңіз.

- Электр желінің шамадан артық жұмыс істеуіне жол бермеңіз, әйтпесе оқыс жағдай орын алуы мүмкін немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін. Сол себепте жалғастырғыш не ұзартқыш құралдың көмегімен бұл құрылғыны өзге тұрмыстық электр құралдармен бірге бір электрлік ашалы розеткаға қоспаңыз.
- Құрылғыны оның электрмен қоректендіретін электрлі желілік баусымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ, құрылғыны оның электрмен қоректендіретін электрлі желілік баусымнан ұстап тартқылап, электрлік қоректену желісінен ажыратуға тыйым салынады. Құрылғының электр желілік баусымын электрлік қоректену желісінен ажыратқан кезінде, тек қана оның электр желілік баусымның штепсельдік айыртетігінен ұстаңыз.
- Құрылғының электр желілік баусымның штепсельді айыртетігін электр желіге жалғастырып қосқан кезде немесе оны электр желіден ажырату барысында, электрлік тоқ соққысынан сақтану үшін, оның электр желілік баусымдағы штепсельді айыртетігінің металл бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз.
- Әр жолы құрылғыны әрбір пайдаланғаннан кейін, оның электрлі қоректендіргіш баусымын құрылғыға айналдыра орауға болмайды, себебі, уақыт өте келе бұл баусымның үзілуіне әкеп соғуы мүмкін. Қашанда құрылғының электрлі қоректендіргіш баусымын дұрыс сақтау үшін оны жақсылап тарқатыңыз.
- Құрылғының желілік баусымын тек қана білікті мамандар – қызмет көрсету орталығының қызметкерлері ғана ауыстыра алады. Жөндеу жұмыстарын біліктілігі жоқ немесе біліктілігі төмен деңгейдегі маман тарапынан, сондай-ақ, жоғарыда аталған техникалық білікті мамандарының санатына жатпайтын тұлға тарапынан жасалған болса, бұл қолданушыны қауіп-қатерге ұшыратуы мүмкін.
- Кепілдік қызмет көрсету әрекетін сақтау мақсатында және техникалық мәселелерінің алдын алу үшін бұл электрлік құрылғыны өз бетіңізбен бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу жұмыстарын тек техникалық білікті мамандары ғана, яғни қызмет көрсету орталықтарының қызметкерлері ғана жүзеге асыруы керек.
- Бұл құрылғыны жөндеу үшін тек қана түпнұсқалы қосалқы бөлшектерді пайдалануға қажет.

Назар аударыңыз!

Кез келген түрдегі ақау орын алса, авторландырылған қызмет орталығына хабарласыңыз.

12. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ЖИЫНТЫҚТЫЛЫҒЫ

Құрылғы	1 дана.
Май жинауға арналған түпқоймасы	2 дана.
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	1 дана.
Кепілдік талоны	1 дана.
Құрылғының орамасы (полиэтилен пакеті + қорабы)	1 дана.

13. ПАЙДАЛАНУҒА ЖАРАМСЫЗ ҚҰРЫЛҒЫНЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ЖӨНІНДЕГІ ТАЛАПТАР

Жарамсыз деп табылған тұрмыстық электрлік құрылғылар мен техникалық бұйымдарды кәдеге жарату барысында пайда болатын қатты тұрмыстық қалдықтар белгіленген тәртіппен және салалық нормативті құжаттары бойынша көзделген қолданыстағы ережелер мен нормаларға сәйкес, соның ішінде «Өндіріс пен тұтыну қалдықтарын орналастыру мен залалсыздандыру бойынша гигиеналық талаптар» Санитарлық-эпидемиологиялық ережелер мен нормаларға 2.1.7.1322-03 сәйкес кәдеге жарату үшін міндетті түрде жиналуы тиіс.



Назар аударыңыз! Құрылғының пайдалану мерзімі аяқталғаннан кейін бұл электрлік құрылғыны әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтырмай, оны одан әрі кәдеге жарату мақсатында, қалдықтарды қабылдаумен, қайта өңдеумен және кәдеге жаратумен айналысатын ресми пунктке өткізіңіз. Осылайша, Сіз қоршаған ортаны сақтауға өз септігіңізді тигізесіз.



Осы құрылғыны пайдалану барысында жарақаттанып қалу мүмкіндігін болдырмау мақсатында, сондай-ақ бұл құрылғының бұзылу қаупін туғызатын себептерін болдырмау үшін, сонымен қатар өрт қаупі бар жағдайларды болдырмау үшін осы нұсқалықта берілген барлық қауіпсіздік жөніндегі талаптары мен ережелерін және де, тұрмыстық электрлі құрылғылармен пайдалану кезіндегі қауіпсіздік бойынша барлық қолданыстағы жалпы нұсқауларын және техникалық пайдалану қағидаларын, сонымен бірге бұл құрылғымен жұмыс атқару барысындағы қауіпсіздік жөніндегі негізгі сақтық шараларын қатаң сақтау қажет.

14. ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PGP 3002DP OPTIMAL TEMP- POLARIS сауда таңбасымен шығарылатын тұрмыстық электрлік гриль құрылғы

Кернеуі: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Қуаттылығы: 2200 Вт

Қорғаныс жіктелімі - I

Ескертпе: Өзгерістер мен жетілдіруді енгізудің ұдайы үрдісінің орын алуынан, нұсқаулық пен бұйымның арасында қандай да бір айырмашылық байқалуы мүмкін. Өндіруші, тұтынушының бұған назар аударатынына үлкен үміт артады. Нұсқалықтың ең соңғы нұсқамасын www.polar.ru компанияның сайтында көре аласыз.

15. АҚАУЛАРДЫ ІЗДЕСТІРУ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ ТӘСІЛДЕРІ

Дисплейдің бетінде қателер кодтары көрініс табады	Мүмкін себебі	Ақауларды жою тәсілдері
E1	Төменгі датчиктің ашық тізбегі	Бұл мәселе бойынша сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз, бұл ақауды тек техникалық біліктілігі бар мамандар - жөндеу шеберханасының қызметкерлері ғана жоя алады.
E2	Төменгі датчиктің қысқа тұйықталуы	Бұл мәселе бойынша сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз, бұл ақауды тек техникалық біліктілігі бар мамандар - жөндеу шеберханасының қызметкерлері ғана жоя алады.
E3	Жоғарғы датчиктің ашық тізбегі	Бұл мәселе бойынша сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз, бұл ақауды тек техникалық біліктілігі бар мамандар - жөндеу шеберханасының қызметкерлері ғана жоя алады.
E4	Жоғарғы датчиктің қысқа тұйықталуы	Бұл мәселе бойынша сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз, бұл ақауды тек техникалық біліктілігі бар мамандар - жөндеу шеберханасының қызметкерлері ғана жоя алады.

Назар аударыңыз! Жоғарыда сипатталған қадамдарды қолдана отырып, мәселені өз бетіңізше шеше алмасаңыз, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

16. СЕРТИФИКАТТАУ ЖӨНІНДЕГІ АҚПАРАТ

БҰЛ ӨНІМ Кеден Одағының «Төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» (ТР ТС 004/2011), сондай-ақ, «Техникалық құралдардың электрлі магниттік сәйкестілігі» (ТР ТС 020/2011) техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестігін растау рәсімдерінен өтті және осы техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкестілігі сертификатталды, сонымен бірге Кеден Одағына мүше мемлекеттердің нарығындағы өнім айналымының бірыңғай белгісі ЕурАзЭҚ техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес таңбаланған.

Сәйкестік Сертификатының тіркеу нөмірі/ сәйкестік туралы декларациясы жөнінде, сонымен бірге сертификаттың және декларациясының қолданылу мерзімі туралы мәліметтерді POLARIS бұйымды сатып алған жерде, яғни Өзіңіздің жергілікті POLARIS ресми сатушыңыздан немесе Өндірушінің Уәкілетті өкілінен алуыңызға болады



Бұйымның есептік жарамдылық мерзімі:

3 жыл

Кепілдік мерзімі:

2 жыл сатып алған күннен бастап санағанда.

Құрылғының өңделіп шығарылған күні мен жылы жөніндегі ақпарат құрылғының сыртында көрсетілген.

Өндіруші:

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД

1801 Блогі, 18/Ф, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг

Ресей Федерация мен Кеден Одағына мүше мемлекеттерде өндірушінің импорттаушысы және уәкілетті өкілі:

"Поларис Инт" ЖШҚ, 105005, Мәскеу қаласы, 2-ші Бауманская көшесі., 7-үй, 5-ші тұрғын үй құрылысы, 26-ші бөлме.

Бірыңғай анықтамалық қызметінің телефон нөмірі: 8-800-700-11-78

Қытайда өндірілген

17.КЕПІЛДІК МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Гриль

Үлгісі: PGP 3002DP OPTIMAL TEMP

Бұл кепілдік бұйымды сатып алу фактісін растайтын күннен бастап 24 ай бойына әрекетте болады және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» РФ Заңына сәйкес бұйымның кепілдік қызмет көрсетуді білдіреді.

1. Өндірушінің кепілдік міндеттемесі «POLARIS» сауда таңбасымен шығарылатын және уәкілетті сатушылардан сатып алған барлық үлгілерге, кепілдік қызмет көрсетілетін елдердің барлығында жарамды (сатып алған жеріне қарамастан) таралады.
2. Бұйым пайдалану бойынша нұсқаулыққа, қауіпсіздік бойынша ережелер мен талаптарды қатаң сақтай отырып, пайдаланылуы тиіс.
3. Бұл кепілдік тауарды тұтынушыға беруден кейін, келесі жәйттердің нәтижесінде туындаған кемшіліктерге таралмайды, егер де:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер етулер, бөгде заттардың, сұйықтықтың, өнімдердің және құрт-құмырсқа немесе шыбын-шіркей секілді жәндіктердің бұйымның ішіне түсіп кетуі және олардың өмірлік белсенділігінің өнімдері бұйымның ішінде болса, яғни микроорганизмдердің, жәндіктердің тіршілік әрекеті салдарынан нәтижесінде туындаған ақау үшін таралмайды;
 - Бұйымды тікелей мақсаты бойынша емес пайдаланғанда, оны дұрыс пайдаланбағанда, сондай-ақ, бұйымды осы пайдалану жөніндегі Нұсқаулықта берілген техника қауіпсіздігі ережелері мен талаптарын бұза отырып, орнатқанда және пайдаланғанда;
 - Бұйымды қолдануға арналмаған мақсаттарда пайдаланған жағдайда;
 - Құрылғыны қалыпты пайдалану салдарынан пайда болған сыртқы өзгерістер байқалса, сондай-ақ, құрылғының функционалдық қасиетіне әсер тигізбейтін, қалыпты түрде тозған жағдайда: құралдың ішкі және сыртқы қабатының механикалық бүлінуі (металдың ішіне майысу, сызаттың түсуі, сыртқы түс түрінің өзгеруі не тіпті жоғалуы немесе қажалып бүлінуі), металл түсінің қалыпты өзгеруі, сондай-ақ, құрылғының метал бетінде құбылмалы немесе қара дақтардың пайда болуы, сонымен қатар, құрылғының жабыны бүлінген жерлеінде тоттанудың салдарынан металлдың бұзылуы, яғни металдың бетінде тотқа қарсы жабыны жоқ және жабыны бар жерлерінде коррозияның орын алуы салдарынан зақымдалған болса;
 - Жарамдылық мерзімі шектеулі әрлеу бөлшектері және шам, батареялар, қоқыс жинауға арналған сыйымдылықтар, белдіктер, қылшақтар, қорғаныс экрандары тозған жағдайда, сондай-ақ басқа да бұйымдарды, олардың пайдалану мерзімі шектеулі болған жағдайда;
 - Авторизацияланған (уәкілетті) сервистік қызмет көрсету орталықтар болып табылмайтын*, тұлғалар немесе фирмалар өндірген бұйымдардың жөндеуін жүргізген жағдайда;
 - Тасымалдау кезінде бұйымға қандай да зақым келтірілген болса, оны дұрыс емес пайдалану салдарынан туындаған ақау үшін, сондай-ақ бұйымның құрылымында қарастырылмаған модификациялау (яғни құрылғының түрін өзгерту, түрлендіру) әрекетіне байланысты, немесе өздігінен жөндеу жұмысын жүргізудің нәтижесінде туындаған ақау үшін таралмайды;
4. Өндіруші төмендегі жағдайларда кепілді міндеттемелерді көтермейді, егер бұйымның бетінде техникалық төлқұжатты сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе оның техникалық төлқұжатты сәйкестендіру тақтайшасында берілген техникалық деректері жойылған, жойылып кетірген немесе түзетілген болса өндірушінің осы салдардың нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты емес.
5. Бұл кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттілік үшін пайдаланылатын бұйымдарға ғана жарамды, және коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсатта қолданылатын бұйымдарға таралмайды.

Назар аударыңыз!! Өндіруші тұтынушының (сатып алушының) немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе ұқыпсыз әрекеттерінің және бұйымды орнату/пайдалану шарттары мен ережелерін сақтамау салдарынан адамдарға, үй жануарларға, қоршаған ортаға немесе мүлікке POLARIS бұйымның зақымдалуынан тікелей немесе жанама себеп болатын кез келген ықтимал зиян келтірілгені үшін жауапкершілік көтермейді.

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапасын тексеру, кепілдік және кепілдіктен кейінгі жөндеу жұмыстарына қатысты барлық мәселелері бойынша Авторизацияланған (уәкілетті) POLARIS сервистік қызмет көрсету орталығына немесе Өзіңіздің жергілікті POLARIS ресми сатушыңызға - Уәкілетті POLARIS дилеріне хабарласыңыз.

POLARIS бұйымдарына кепілдік жөндеу жұмыстарын тек Авторизацияланған (уәкілетті) POLARIS сервистік қызмет көрсету орталықтары жүзеге асырады.

*** Авторизацияланған (уәкілетті) сервистік қызмет көрсету орталықтардың мекен-жайлары Компания сайтында көре аласыз: www.polar.ru**

Бұйымға кепілдік жөндеу жұмыстарын жүргізу немесе заңмен қарастырылған басқа да талаптарды орындау кезінде бұйымды сатып алу күнін растау үшін сатып алу құжаттарыңызды сақтауыңызға өтіне сұраймыз.

Мұндай құжаттары толтырылған POLARIS кепілдік талоны, кассалық чек немесе Сатушының түбіртегі, бұйымды сатып алу күні мен орнын растайтын басқа да құжаттар болуы мүмкін.

Бұйымды сатып алу күнін растайтын құжатты ұсынбаған кезде, кепілдік мерзімі бұйым өндіріліп шығарылған күннен бастап есептеледі.

Бұйымның өнделіп шығарылған күні бұйымның техникалық төлқұжатты сәйкестендіру тақтайшасында көрсетілген, ол бұйымның артқы қабырғасында орналасқан.