

# polaris

since 1995



## PGP 3003 Optimal Temp

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee



**Уважаемый покупатель!**

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

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

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

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

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



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>Общая информация</b>	<b>4</b>
<b>Сфера использования</b>	<b>4</b>
<b>Комплектация</b>	<b>4</b>
<b>Описание прибора</b>	<b>5</b>
<b>Подготовка к работе</b>	<b>7</b>
<b>Порядок работы</b>	<b>9</b>
<b>Таблица автопрограмм</b>	<b>10</b>
<b>Режимы работы</b>	<b>11</b>
Режим «Гриль-пресс»	11
Работа с ручной настройкой	13
Режим «Барбекю»	14
Режим «Мини-печь»	16
<b>Чистка и уход</b>	<b>17</b>
<b>Снятие рабочих панелей</b>	<b>18</b>
<b>Установка рабочих панелей</b>	<b>18</b>
<b>Транспортировка/Хранение/Утилизация/Реализация</b>	<b>19</b>
<b>Меры предосторожности при работе с электрическим гриль-прессом</b>	<b>20</b>
<b>Общие указания по безопасности при работе с электроприборами</b>	<b>20</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>22</b>
<b>Технические характеристики</b>	<b>22</b>
<b>Информация о сертификации</b>	<b>23</b>
<b>Гарантийные обязательства</b>	<b>24</b>

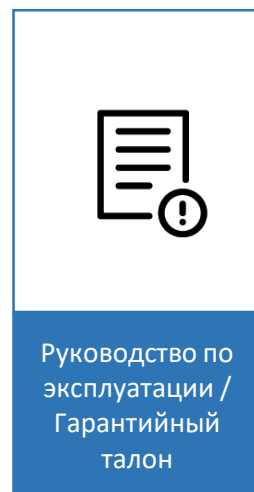
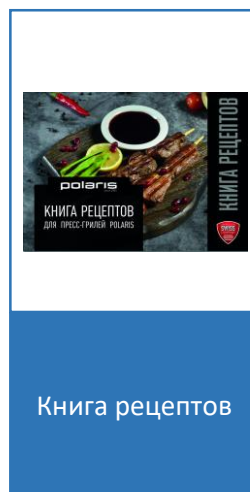
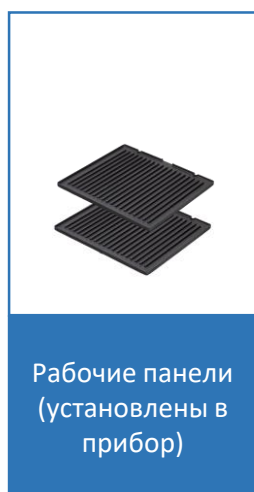
# ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения гриля, модель **POLARIS PGP 3003 Optimal Temp** (далее по тексту – гриль, прибор).

## СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

## КОМПЛЕКТАЦИЯ



# ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

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



# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ И ДИСПЛЕЙ

## Сенсор: Выбор авторежима жарки СТЕЙК.

Позволяет установить степень прожарки Rare, Med Rare, Medium, Well Done с индикацией выбранного режима и степени прожарки. Выбор авторежимов доступен только при закрытой крышке

## Дисплей

Отображает температуру верхней и нижней панелей

## Сенсор:

Подтверждение выбора и настроек

Сенсор Вкл./ Выкл. прибора

## Сенсоры выбора авторежимов жарки

ПТИЦА, КОТЛЕТЫ, КОЛБАСКИ, СЭНДВИЧ, РЫБА с индикацией выбранного режима. Выбор авторежимов доступен только при закрытой крышке

## Сенсор выбора режима ручной настройки

температуры с индикацией выбранного режима

## Сенсор

Регулировки температуры

Индикатор нагрева

## Сенсор выбора верхней/нижней нагревательной панели для настройки температуры.

Выбор, индикация и настройка температуры верхней панели доступны только при открытой на 180 градусов панели.

# ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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



## Внимание!

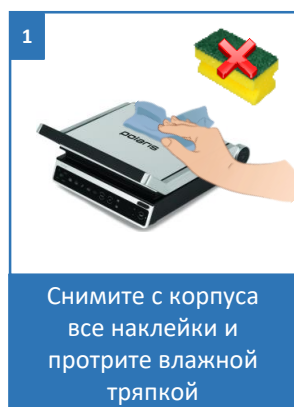
Если вы устанавливали рабочие панели в соответствии с инструкциями в разделе «Установка рабочих панелей», но они не зафиксировались, не используйте прибор. Незафиксированная верхняя рабочая панель может выпасть из крышки и стать причиной ожога.

- Установите прибор на ровную устойчивую сухую термостойкую поверхность стола.

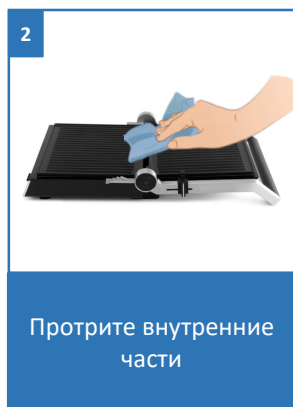


**Внимание: Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит или нагревательных приборов.**

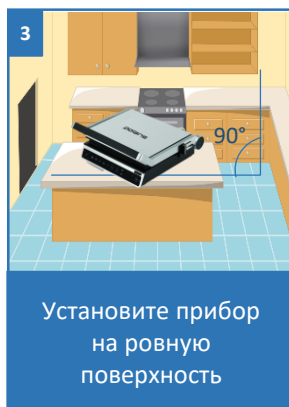
- Первый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов.
- Подключите прибор к сети. Раздастся короткий звуковой сигнал. Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off” мигает.
- Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off”. Прибор включится. Индикатор "on-off" засветится постоянно, подсветка сенсоров авторежимов мигает последовательно, мигает сенсор “OK”, горит зеленым индикатор нагрева.



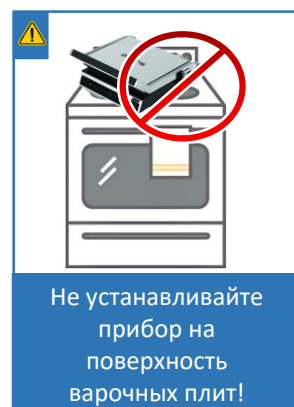
1  
Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



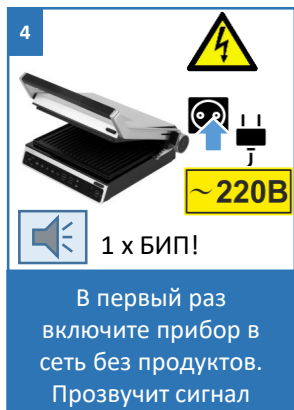
2  
Протрите внутренние части



3  
Установите прибор на ровную поверхность



4  
Не устанавливайте прибор на поверхность варочных плит!



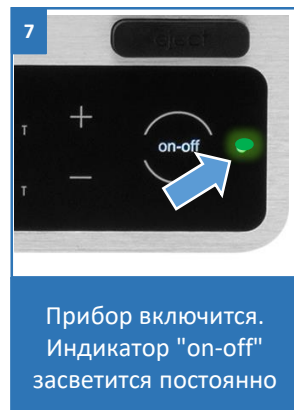
5  
В первый раз включите прибор в сеть без продуктов. Прозвучит сигнал



6  
Сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off” мигает



7  
Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off”



8  
Прибор включится. Индикатор "on-off" засветится постоянно

- Для первичного запуска расположите прибор в проветриваемом помещении на твердой ровной несгораемой опоре (рабочем столе).
- Нажмите на сенсор “Manual”. Далее нажмите на сенсор нижней панели. С помощью сенсора “+” выставьте максимальную температуру нагрева 240°. Нажмите сенсор “OK”. Во время нагрева индикатор температуры верхней панели мигает (отображается индикация «---»).
- По прошествии 10 - 15 минут нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off”, отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания.
- Проведите очистку, руководствуясь указаниями раздела «Чистка и уход».



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

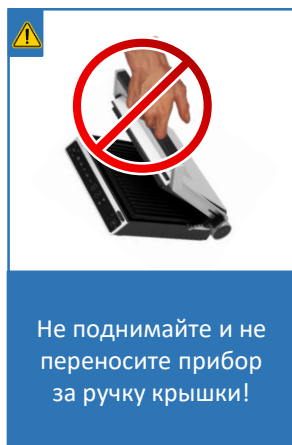
<p>Нажмите на сенсор “Manual”. Далее нажмите на сенсор нижней панели</p>	<p>С помощью сенсора “+” выставьте макс. температуру нагрева 240°</p>	<p>Нажмите сенсор “OK”</p>	<p>Через 10 - 15 мин. Выключите прибор, дайте ему полностью остыть</p>

# ПОРЯДОК РАБОТЫ

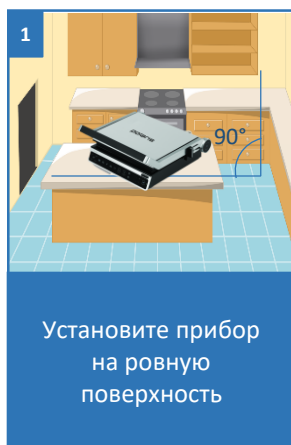


**Внимание:** Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки.

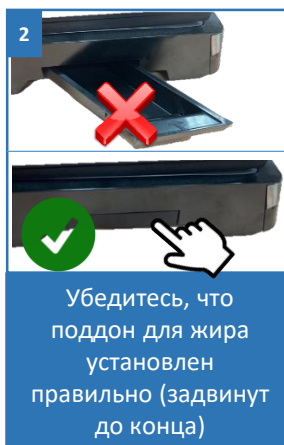
- Установите прибор на ровную устойчивую сухую поверхность
- Убедитесь, что поддон для жира установлен правильно (см. рис 2)
- Смажьте рабочие панели растительным маслом
- Убедитесь, что параметры прибора (см. «Технические характеристики») соответствуют параметрам сети. Подключите прибор к сети. Раздастся короткий звуковой сигнал. Сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off” мигает.
- Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off”. Сенсор засветится постоянно, подсветка панели мигает последовательно, мигает сенсор “OK”, горит зеленым индикатор нагрева.



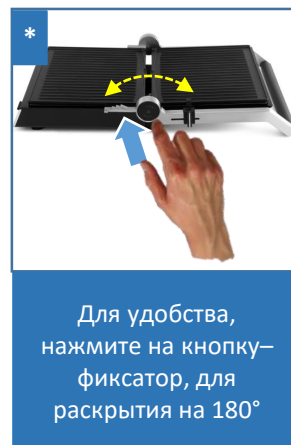
Не поднимайте и не переносите прибор за ручку крышки!



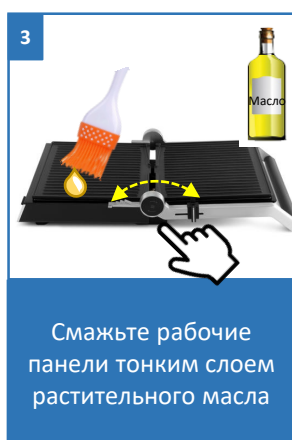
Установите прибор на ровную поверхность



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



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



Смажьте рабочие панели тонким слоем растительного масла



Подключите прибор к сети. Раздастся короткий звуковой сигнал.




















Нажмите на сенсор Вкл./ Выкл. прибора “on-off”



Прибор включится. Индикатор "on-off" засветится постоянно

# ТАБЛИЦА АВТОПРОГРАММ

Пиктограмма	Продукт	Ингредиент	Степень приготовления (возможный выбор)	Толщина продукта
	<b>Стейк говядина</b>	Мясо говядина бескостное, предпочтительно мякоть шеи, нарезка поперек волокон, или готовые стейки	   	10-50 мм оптимальная 25 мм
	<b>Стейк свинина</b>	Мясо свинина бескостное, предпочтительно окорок или шея, нарезка поперек волокон		10-50 мм оптимальная 25 мм
	<b>Птица</b>	Куриная или аналогичная голень (филе), крылья, грудка, цыпленок табака до 1 Кг		15 – 50 мм, оптимальная 25 мм
	<b>Котлета</b>	Котлеты рубленные для бургеров говядина		10-40 мм оптимальная 15 мм
	<b>Колбаски</b>	Сосиски, колбаски, шпикачки, купаты и т.п		20, 30, 40, 50 мм
	<b>Сэндвич</b>	2 кусочка хлеба с начинкой между ними		25 – 50 мм
	<b>Рыба (стейк), Морепродукты</b>	Крупный стейк, Креветка крупная целиком		10 – 40 мм

# РЕЖИМЫ РАБОТЫ


Прибор можно использовать в 3 различных режимах: гриль-пресс, барбекю и мини-печь. В режиме автопрограмм прибор с открытой крышкой не работает. Может наблюдаться незначительная неравномерность нагрева пластин.

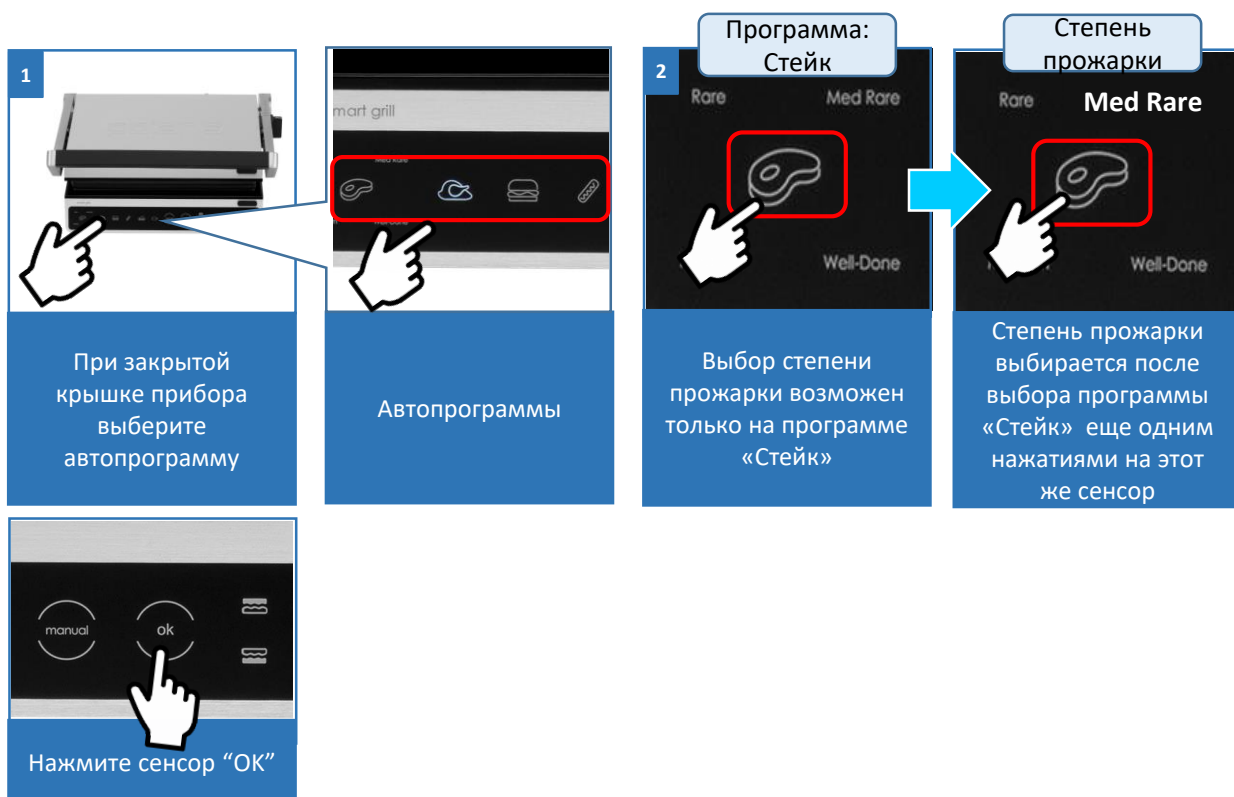
## Режим «Гриль-пресс»

В данном режиме прибор используется с закрытой крышкой.

При этом возможно использование прибора в автоматическом и ручном режимах.

### Приготовление с использованием автоматических программ

1. При закрытой крышке прибора выберите автоматическую программу в соответствии с типом приготавливаемого продукта, ориентируясь на таблицу автопрограмм.
2. На табло программ будут поочередно высвечиваться пиктограммы автоматических программ. Запустите программу однократным нажатием кнопки и подтвердите выбор сенсором ОК.
  - ❖ Выбор степени прожарки возможен только на программе Стейк.
  - ❖ При толщине куска от 15 до 25 мм: Rare-- приготовление в течѣ  5 минут, Med Rare- приготовление в течение 3 минут, Medium - приготовление в течение 4,5 минут, Well Done - приготовление в течение 6 минут.
  - ❖ При толщине куска от 25 до 50 мм: Rare-- приготовление в течение 3 минут, Med Rare- приготовление в течение 5 минут, Medium - приготовление в течение 7 минут. Well Done - приготовление в течение 9 минут.
  - ❖ Степень прожарки выбирается после выбора программы Стейк дополнительными нажатиями на сенсор выбора программы Стейк.
  - ❖ После выбора и доступных настроек автопрограммы подтвердите выбор сенсором ОК.



3. Не открывая крышки, дождитесь разогрева рабочей поверхности (при разогреве на дисплее мигает символ «---»).



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

4. После того как прибор разогреется, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится символ «RUN». Откройте крышку до упора, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель (2 – 4 куса общей массой до 750 грамм).



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



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



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

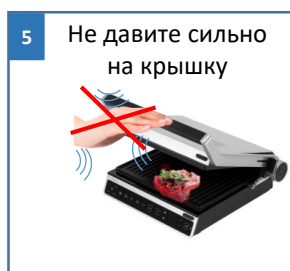
5. Аккуратно закройте крышку без нажима сверху. Старайтесь расположить нагревательные панели параллельно друг другу. При нажиме на крышку возможно неправильное определение времени приготовления и чрезмерное вытекание сока из продукта.
6. Дождитесь звукового сигнала об окончании приготовления. Откройте крышку до упора и извлеките продукт. В случае, если требуется дожарка, оставьте его между панелями, не запуская заново режим. Продукт дожарится за счет большой тепловой инерции панелей.
7. Соблюдайте осторожность, во избежание ожогов не касайтесь нагревательных панелей. Открывайте крышку только за ручку. Рекомендуется пользоваться прихватками.



Закройте крышку гриля. В закрытом положении нагрев быстрее



После звукового сигнала – положите продукты, закройте крышку



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



НИКОГДА не пытайтесь извлечь продукты руками! Пластины очень горячие!



Дождитесь звукового сигнала об окончании приготовления

# РАБОТА С РУЧНОЙ НАСТРОЙКОЙ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

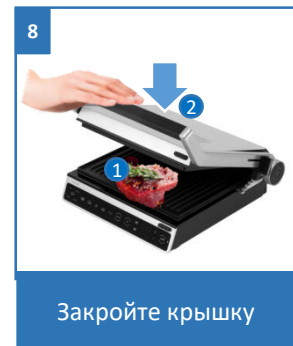
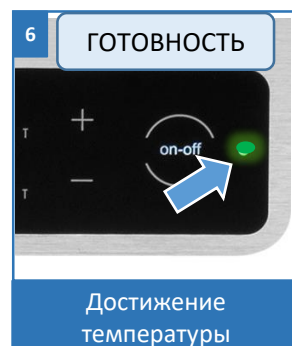
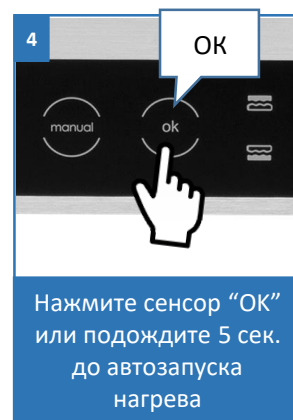
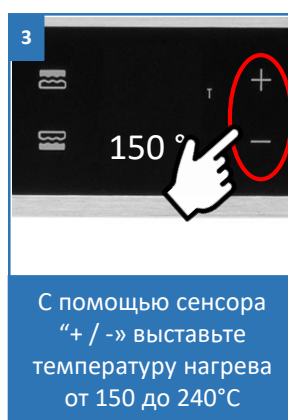
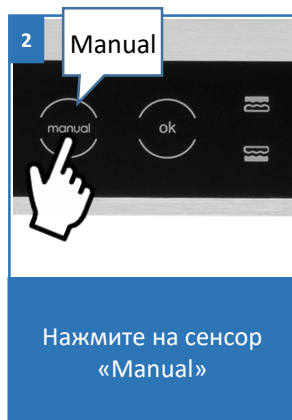
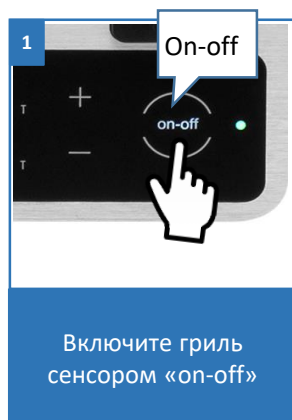
Также, ручная настройка температуры панелей доступна в режиме Барбекю (раскрытие гриля на 180 градусов). Температура панелей может быть настроена по отдельности и отображается в верхней строке – температура верхней панели, в нижней строке – температура нижней панели.

Авторежимы при этом положении пластин недоступны.

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

## Последовательность действий:

1. Для ручной настройки, после включения гриля сенсором «on-off» коснитесь сенсора «Manual». В нижней строке дисплея отобразится температура панелей 150°, заданная по умолчанию. Индикатор в режиме изменения температуры мерцает. С помощью сенсоров «+», «-» выставьте необходимое значение от 150 до 240 градусов с шагом в 10 градусов. Если изменение температуры не требуется, через 5 секунд автоматически начинается нагрев до установленного по умолчанию значения без дополнительной команды. Для изменения температуры коснитесь сенсора нижней панели и с помощью сенсоров «+», «-» выставьте необходимое значение. Подтвердите выбранную температуру сенсором ОК либо подождите 5 секунд до автоматического запуска нагрева с новым значением. Дождитесь прогрева до заданной температуры. Значение температуры на дисплее при достижении выбранной температуры перестанет мигать с подачей звукового сигнала. При нагреве индикатор справа светится красным, после достижения температуры – зеленым. Индикатор может менять цвет во время жарки, это нормально.



2. Откройте крышку до упора, разложите подготовленные куски продукта на нижнюю нагревательную панель. Прибор не имеет таймера, готовность продукта в ручном режиме определяется визуально.



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

3. 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 «Барбекю»

Данный режим идеален для подогрева и обжарки двух разных блюд на обеих рабочих поверхностях с возможностью установки температуры индивидуально на каждой поверхности.

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

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



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

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



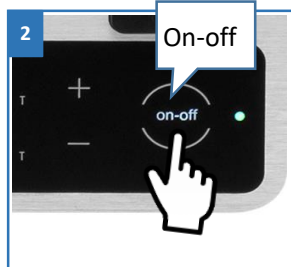
**Внимание:** Не переносите прибор за ручку крышки.

- Использование прибора в данном режиме аналогично использованию в режиме «Гриль-пресс» с ручными настройками, авторежим не используется.
- В режиме «Барбекю» есть возможность устанавливать температуры верхней и нижней панелей по отдельности, а также можно отключить одну или обе панели. Диапазон настроек в данном режиме - от 150 до 210 градусов, значение «OFF» означает, что данная панель отключена.
- Для установки температуры верхней панели коснитесь индикатора верхней панели и с помощью сенсоров “+”, “-” выставьте необходимое значение. Подтвердите выбранную температуру сенсором ОК либо подождите 5 секунд. Аналогично, коснувшись сенсора нижней панели, настройте ее температуру.
- Дождитесь прогрева до заданной температуры. Значение температуры на дисплее при достижении выбранной температуры перестанет мигать с подачей звукового сигнала. При нагреве индикатор справа светится красным, после достижения температуры – зеленым. Индикатор может менять цвет во время жарки, это нормально.

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



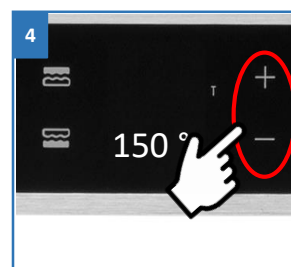
1  
Закройте крышку гриля.  
В закрытом положении нагрев быстрее



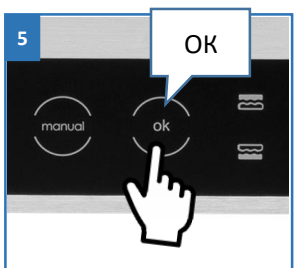
2  
Включите гриль сенсором «on-off»



3  
Установите температуру верхней и нижней панели



4  
С помощью сенсора "+ / -" выставьте температуру нагрева от 150 до 240°C



5  
Подтвердите выбранную температуру сенсором ОК либо подождите 5 секунд



6  
Нагрев - КРАСНЫЙ



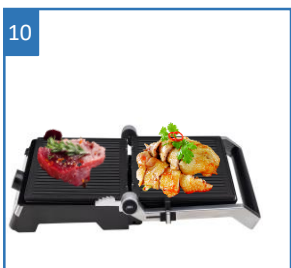
7  
Достижение температуры



8  
Аккуратно нажмите кнопку раскрытия рабочих поверхностей на 180°



9  
Удерживая кнопку раскройте прибор до конца, на 180°



10  
Положите продукты на рабочие панели



11  
Закройте крышку



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

## Режим «Мини-печь»

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

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



### Внимание!

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



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



Передвигайте фиксатор крышки вперед или назад



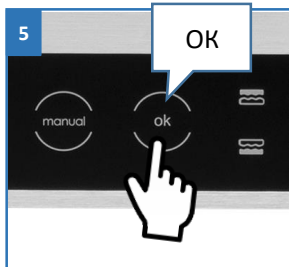
Крышка зафиксирована в положение 4 (IV)



При закрытой крышке прибора выберите автопрограмму



Выберите автопрограмму



Подтвердите выбранную температуру сенсором ОК либо подождите 5 секунд



Разместите продукты, закройте крышку



Крышка с верхней рабочей панелью располагается с зазором

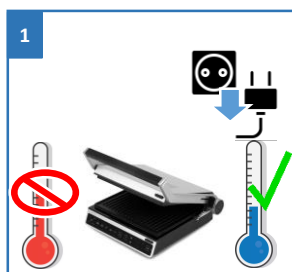
# ЧИСТКА И УХОД

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



**Внимание! Рабочие панели не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.**

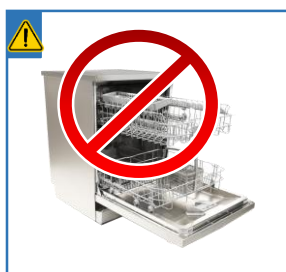
- Для удаления пригоревших остатков пищи используйте щетку с мягким ворсом (в комплект поставки не входит).
- Снимите поддон для жира, слейте жир, промойте поддон теплой мыльной водой, затем тщательно просушите.
- Не используйте для чистки металлические щетки и абразивные моющие средства.
- Тщательно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



1  
Отключите прибор от сети и дождитесь его полного остывания



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



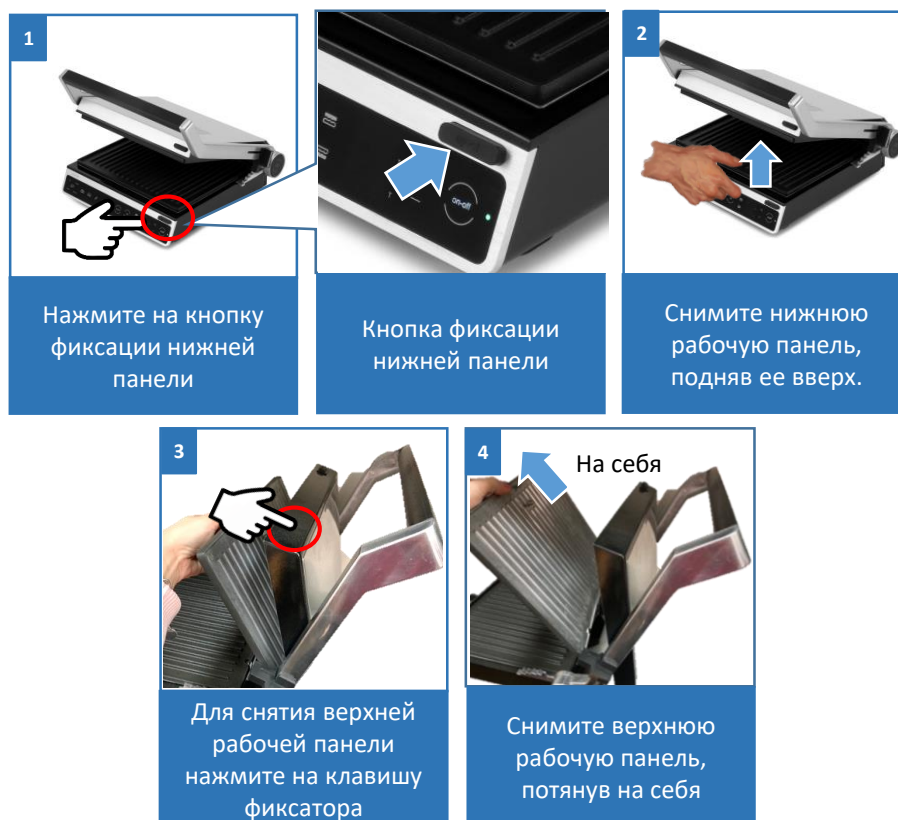
⚠  
Детали гриля недопустимо мыть в посудомоечной машине



⚠  
Не храните на корпусе прибора посторонних предметов

## СНЯТИЕ РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



## УСТАНОВКА РАБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



# ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

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

# ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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



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



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

# РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

# МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ГРИЛЬ-ПРЕССОМ

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



## **Внимание!**

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

# ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

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

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

**Внимание!**

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

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



1  
Не оставляйте прибор без присмотра во время работы



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



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



4  
Защищайте прибор от любых ударов

- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Способ устранения
Не нагреваются рабочие поверхности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема с электропитанием</li> <li>2. Неисправность электросхемы</li> <li>3. Нагревательный элемент неисправен</li> <li>4. Нагревательная панель неправильно установлена</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, включен ли прибор в сеть.</li> <li>• Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</li> <li>• Проверьте правильность установки панелей</li> </ul>
Не работает дисплей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема с электропитанием</li> <li>2. Неисправность электросхемы</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, включен ли прибор в сеть</li> <li>• Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</li> </ul>



### Внимание!

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**PGP 3003 Optimal Temp** - гриль-пресс электрический бытовой торговой марки POLARIS

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Мощность: 2000 Вт

Класс защиты - I

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

# ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза. Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



**Срок службы изделия:** 5 лет  
**Гарантийный срок:** 3 года со дня покупки  
**Гарантийный срок на покрытие панелей** 6 месяцев со дня покупки  
**Дата изготовления указана на изделии.**  
Изготовлено в Китае.

## **Изготовитель:**

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

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

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

Телефон единой справочной службы: 8 800-700- 95-21

Authorized representative of the manufacturer in EU:

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

## **На заводе:**

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

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

Сделано в Китае

# ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**Изделие: Гриль-пресс**

**Модель: PGP 3003 Optimal Temp**

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

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

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

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

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

\*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: [www.polar.ru](http://www.polar.ru).

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

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



### Шановний покупцю!

Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою POLARIS.

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

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

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

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



## ЗМІСТ

<b>Загальна інформація</b>	<b>28</b>
<b>Сфера використання</b>	<b>28</b>
<b>Комплектація</b>	<b>28</b>
<b>Опис приладу</b>	<b>29</b>
<b>Підготовка до роботи</b>	<b>31</b>
<b>Порядок роботи</b>	<b>33</b>
<b>Таблиця автопрограм</b>	<b>34</b>
<b>Режими роботи</b>	<b>35</b>
Режим «Гриль-прес»	35
Робота з ручним налаштуванням	37
Режим «Барбекю»	38
Режим «Міні-піч»	40
<b>Чищення та догляд</b>	<b>41</b>
<b>Зняття робочих панелей</b>	<b>42</b>
<b>Встановлення робочих панелей</b>	<b>42</b>
<b>Транспортування/Зберігання/Утилізація/Реалізація</b>	<b>43</b>
<b>Заходи безпеки під час роботи з електричним гриль-пресом</b>	<b>44</b>
<b>Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електроприладами</b>	<b>44</b>
<b>Пошук та усунення несправностей</b>	<b>46</b>
<b>Технічні характеристики</b>	<b>46</b>
<b>Інформація про сертифікацію</b>	<b>47</b>
<b>Гарантійні зобов'язання</b>	<b>48</b>

# ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання гриля, модель **POLARIS PGP 3003 Optimal Temp** (далі за текстом – прилад).

## СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

1. Прилад призначений для побутового та аналогічного використання за температури та вологості житлового приміщення відповідно до цієї Інструкції:
  - у місцях постійного проживання;
  - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
  - у готелях та інших місцях, призначених для проживання;
  - у місцях, призначених для ночівлі та снідання.
2. Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
3. Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.
4. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цією Інструкцією з експлуатації використання.

## КОМПЛЕКТАЦІЯ

				
Гриль-прес	Робочі панелі (встановлені в приладі)	Піддон для жиру (встановлений у приладі)	Книга рецептів	Інструкція з експлуатації / Гарантійний талон

# ОПИС ПРИЛАДУ

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



# ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ

## Сенсор: Вибір авторежиму смаження СТЕЙК.

Дозволяє встановити ступінь просмаження Rare, Med Rare, Medium, Well Done з індикацією вибраного режиму та ступеня просмаження. Вибір авторежимів доступний лише при закритій кришці

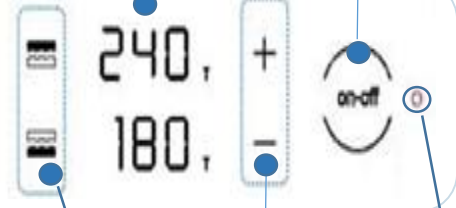
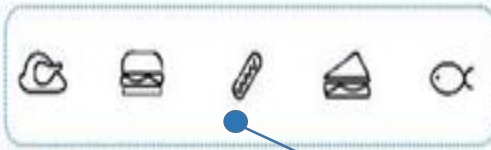
## Дисплей

Відображає температуру верхньої та нижньої панелей

## Сенсор:

Підтвердження вибору та налаштувань

Сенсор Увімк./Вимк. приладу



## Сенсори вибору авторежимів смаження

ПТИЦЯ, КОТЛЕТИ, КОВБАСКИ, СЕНДВІЧ, РИБА з індикацією вибраного режиму. Вибір авторежимів доступний лише при закритій кришці

## Сенсор вибору режиму ручного налаштування

температури з індикацією вибраного режиму

## Сенсор

Регулювання температури

Індикатор нагрівання

## Сенсор вибору верхньої/нижньої нагрівальної панелі для налаштування температури.

Вибір, індикація та налаштування температури верхньої панелі доступні лише при відкритій на 180 градусів панелі.

# ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»)
- Видаліть з приладу пакувальний матеріал та рекламні наклейки.
- Переконайтеся, що корпус та мережний шнур не пошкоджені.
- Ознайомтеся з цією Інструкцією з експлуатації даного приладу.
- Перед першим використанням приладу проведіть його очищення, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».
- Перед початком використання переконайтеся, що робочі панелі встановлені правильно та добре зафіксовані.



## Увага!

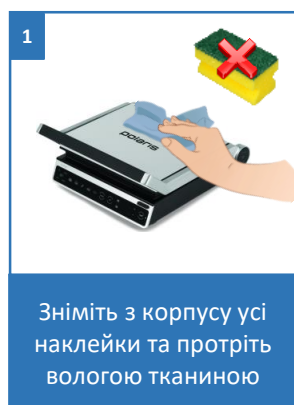
Якщо ви встановлювали робочі панелі відповідно до інструкцій у розділі «Встановлення робочих панелей», але вони не зафіксувалися, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

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

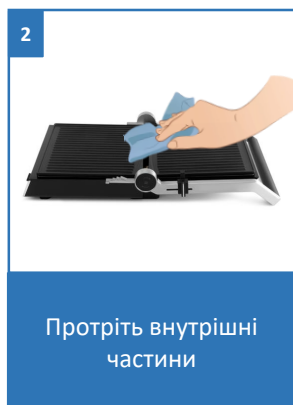


**Увага: Не встановлюйте прилад на поверхню варильних плит або нагрівальних приладів.**

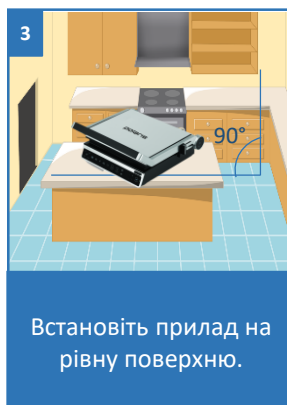
- Перший раз увімкніть прилад у добре провітрюваному приміщенні, без продуктів.
- Під'єднайте пристрій до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал. Переконайтеся, що параметри пристрою (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off" блимає.
- Натисніть сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off". Прилад увімкнеться. Індикатор "on-off" засвітиться постійно, підсвічування сенсорів авторежимів блимає послідовно, блимає сенсор "OK", світиться зеленим індикатор нагрівання.



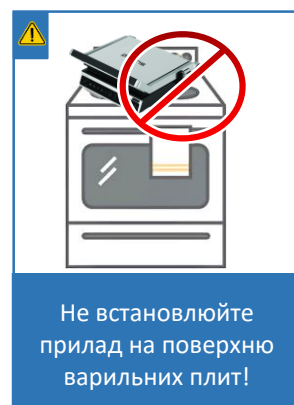
Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



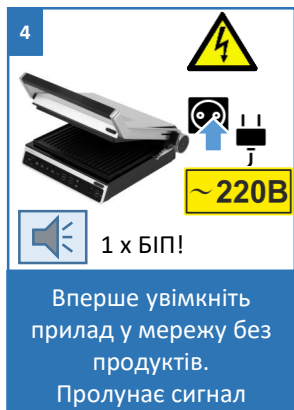
Протріть внутрішні частини



Встановіть прилад на рівну поверхню.



Не встановлюйте прилад на поверхню варильних плит!



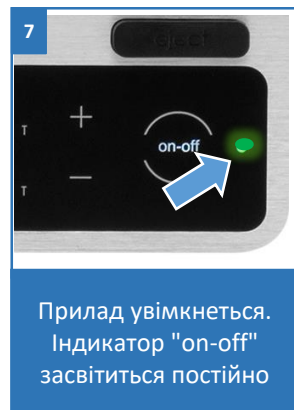
Вперше увімкніть прилад у мережу без продуктів. Пролунає сигнал



Сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off" блимає



Натисніть сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off"



Прилад увімкнеться. Індикатор "on-off" засвітиться постійно

- Для першого запуску розташуйте прилад у провітрюваному приміщенні на твердій, рівній, вогнетривкій опорі (робочому столі).
- Натисніть сенсор "Manual". Далі натисніть сенсор нижньої панелі. За допомогою сенсора "+" виставте максимальну температуру нагрівання 240°. Натисніть сенсор "OK". Під час нагрівання індикатор температури верхньої панелі блимає (відображається індикація «---»).
- Після 10-15 хвилин натисніть сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off", від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Проведіть очищення, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».



**Увага:** при першому використанні приладу нагрівальні елементи обгорають, при цьому можлива поява невеликої кількості диму та запаху. Це нормальне явище і не свідчить про несправність приладу.

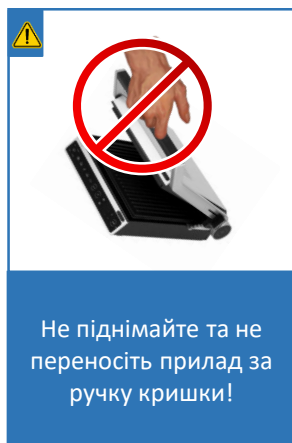
<p>Натисніть сенсор "Manual". Далі натисніть сенсор нижньої панелі</p>	<p>За допомогою сенсора "+" виставте макс. температуру нагрівання 240°</p>	<p>Натисніть сенсор "OK"</p>	<p>Через 10–15 хв. Вимкніть прилад, дайте йому повністю охолонути</p>

# ПОРЯДОК РОБОТИ

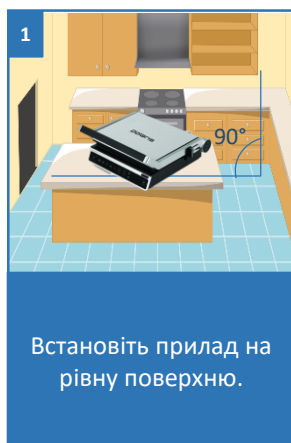


**Увага:** Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки.

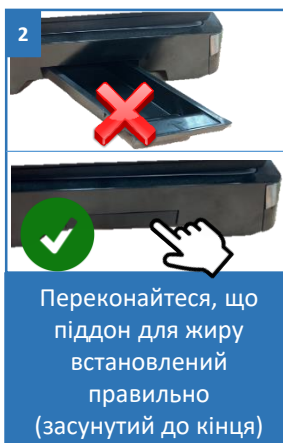
- Встановіть прилад на рівну суху стійку поверхню
- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. мал. 2)
- Змастіть робочі панелі олією
- Переконайтеся, що параметри пристрою (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Під'єднайте пристрій до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал. Сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off" блимає.
- Натисніть сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off". Сенсор засвітиться постійно, підсвічування панелі блимає послідовно, блимає сенсор "OK", світиться зеленим індикатор нагрівання.



Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки!



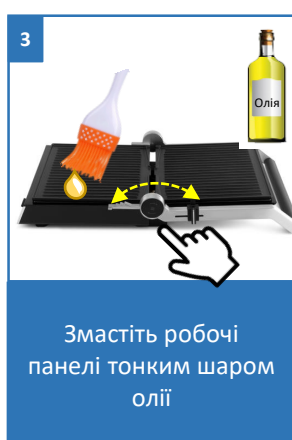
Встановіть прилад на рівну поверхню.



Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (засунутий до кінця)



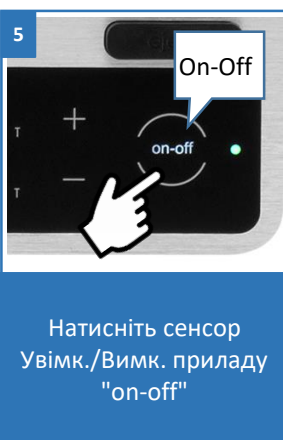
Для зручності, натисніть кнопку-фіксатор, для розкриття на 180°



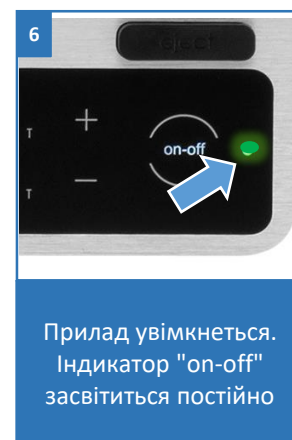
Змастіть робочі панелі тонким шаром олії



Під'єднайте пристрій до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.




















Натисніть сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off"



Прилад увімкнеться. Індикатор "on-off" засвітиться постійно

# ТАБЛИЦЯ АВТОПРОГРАМ

Піктограма	Продукт	Інгредієнт	Ступінь приготування (можливий вибір)	Товщина продукту
	<b>Стейк яловичина</b>	М'ясо яловичина без кістки, переважно м'якоть шиї, нарізка поперек волокон, або готові стейки	   	10—50 мм оптимальна 25 мм
	<b>Стейк свинина</b>	М'ясо свинина без кістки, переважно окіст або шия, нарізка поперек волокон		10—50 мм оптимальна 25 мм
	<b>Птиця</b>	Куряча або аналогічна гомілка (філе), крила, грудка, курча табака до 1 Кг		15—50 мм, оптимальна 25 мм
	<b>Котлета</b>	Котлети січені для бургерів яловичина		10—40 мм оптимальна 15 мм
	<b>Ковбаски</b>	Сосиски, ковбаски, шпикачки, купати тощо		20, 30, 40, 50 мм
	<b>Сендвіч</b>	2 шматочки хліба з начинкою між ними		25—50 мм
	<b>Риба (стейк), Морепродукти</b>	Великий стейк, Креветка крупна ціла		10—40 мм

# РЕЖИМИ РОБОТИ


Прилад можна використовувати в 3 різних режимах: гриль-прес, барбекю та міні-піч. В режимі автопрограми прилад з відкритою кришкою не працює. Може спостерігатися незначна нерівномірність нагріву пластини.

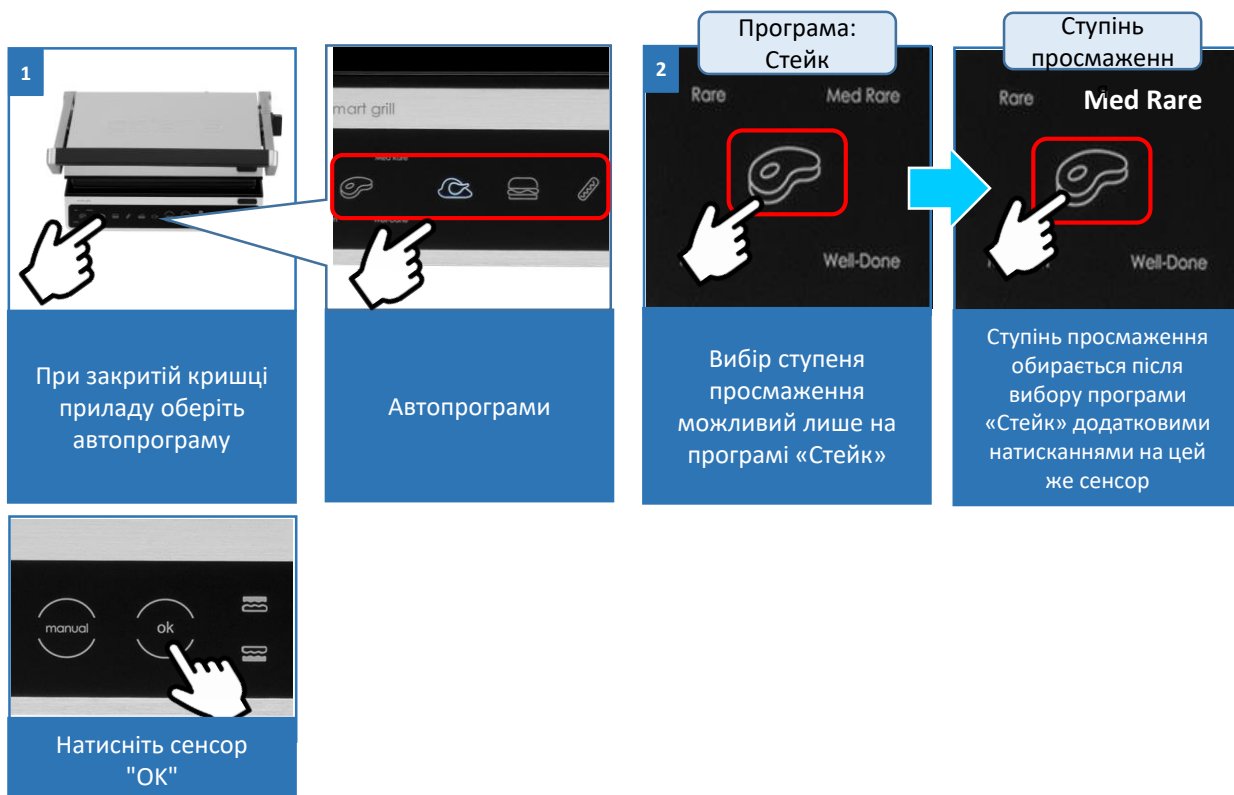
## Режим «Гриль-прес»

У цьому режимі пристрій використовується із закритою кришкою.

При цьому можливе використання приладу в автоматичному та ручному режимах.

### Приготування з використанням автоматичних програм

1. При закритій кришці приладу виберіть автоматичну програму відповідно до типу продукту, що готується, орієнтуючись на таблицю автопрограм.
2. На табло програм по черзі висвічуватимуться піктограми автоматичних програм. Запустіть програму одноразовим натисканням кнопки та підтвердіть вибір сенсором ОК.
  - ❖ Вибір ступеня просмажування можливий лише на програмі Стейк. 
  - ❖ При товщині шматка від 15 до 25 мм: Rare — приготування протягом 1,5 хвилин, Med Rare — приготування протягом 3 хвилин, Medium — приготування протягом 4,5 хвилин, Well Done — приготування протягом 6 хвилин.
  - ❖ При товщині шматка від 25 до 50 мм: Rare — приготування протягом 3 хвилин, Med Rare — приготування протягом 5 хвилин, Medium — приготування протягом 7 хвилин. Well Done — приготування протягом 9 хвилин.
  - ❖ Ступінь просмаження обирається після вибору програми Стейк додатковими натисканнями на сенсор вибору програми Стейк.
  - ❖ Після вибору та доступних налаштувань автопрограми підтвердіть вибір сенсором ОК.



3. Не відкриваючи кришки, дочекайтесь розігрівання робочої поверхні (при розігріванні на дисплеї блимає символ «---»).



**Увага:** Не відкривайте прилад під час розігрівання! У закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.

4. Після того, як прилад розігріється, пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї з'явиться символ «RUN». Відкрийте кришку до упору, розкладіть підготовлені шматки продукту на нижню нагрівальну панель (2–4 шматки загальною вагою до 750 грам).



**Увага:** Будьте обережні, щоб уникнути опіків, не торкайтесь нагрівальних панелей. Відчиняйте кришку лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.

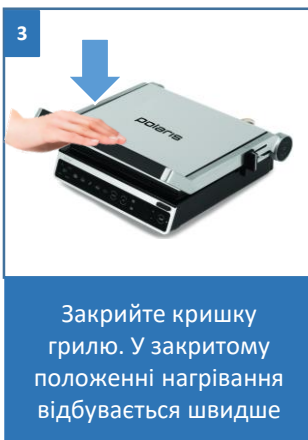


**Увага!** Не використовуйте ножі та виделки, а також інші металеві столові прибори для викладання/виймання/перевертання продукту, не розрізайте продукт у грилі.

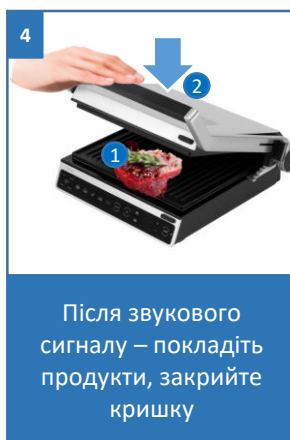


**Обережно!** Механічне пошкодження покриття нагрівальних пластин не є гарантійним випадком.

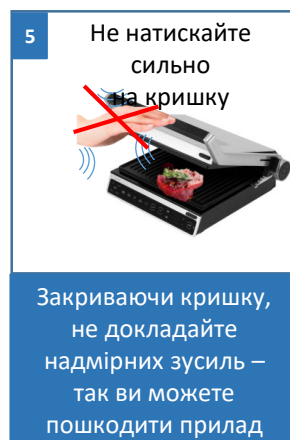
5. Обережно закрийте кришку без натискання зверху. Намагайтеся розташувати нагрівальні панелі паралельно одна одній. При натисканні на кришку можливе неправильне визначення часу приготування та надмірне витікання соку з продукту.
6. Дочекайтесь звукового сигналу про закінчення приготування. Відкрийте кришку до упору та дістаньте продукт. У разі необхідності досмаження, залиште його між панелями, не запускаючи режим. Продукт досмажиться за рахунок великої теплової інерції панелей.
7. Будьте обережні, щоб уникнути опіків, не торкайтесь нагрівальних панелей. Відчиняйте кришку лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.



Закрийте кришку грилю. У закритому положенні нагрівання відбувається швидше

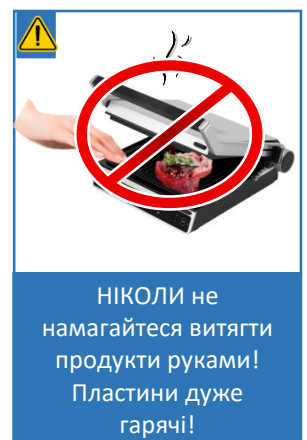


Після звукового сигналу – покладіть продукти, закрийте кришку



Не натискайте сильно на кришку

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



НІКОЛИ не намагайтеся витягти продукти руками! Пластини дуже гарячі!



Дочекайтесь звукового сигналу про закінчення приготування

# РОБОТА З РУЧНИМ НАЛАШТУВАННЯМ ПАРАМЕТРІВ ПРИГОТУВАННЯ

У разі необхідності, можливе ручне налаштування температури нагрівальних панелей. При закритій кришці температура обох панелей однакова, на дисплеї відображається в нижньому рядку. Авторежими при цьому не використовуються.

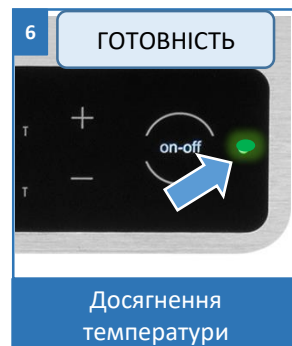
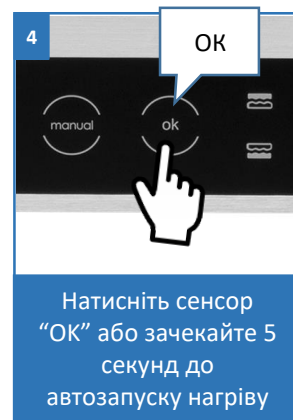
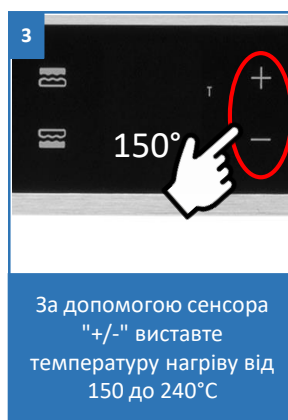
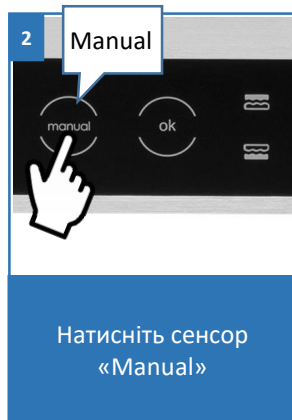
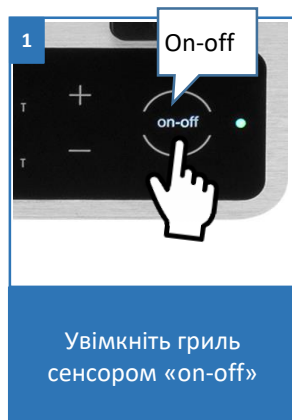
Також, ручне налаштування температури панелей доступне в режимі Барбекю (розкриття гриля на 180 градусів). Температура панелей може бути налаштована окремо для кожної і відображається у верхньому рядку – температура верхньої панелі, у нижньому рядку – температура нижньої панелі.

Авторежими при цьому положенні пластин недоступні.

В режимі автопрограми прилад з відкритою кришкою не працює. Може спостерігатися незначна нерівномірність нагріву пластини.

## Послідовність дій:

1. Для ручного налаштування, після включення гриля сенсором «on-off» торкніться сенсора «Manual». У нижньому рядку дисплея відобразиться температура панелей 150°, задана за замовчуванням. Індикатор у режимі зміни температури мерехтить. За допомогою сенсорів "+", "-" виставте необхідне значення від 150 до 240 градусів з кроком 10 градусів. Якщо зміна температури не потрібна, через 5 секунд автоматично починається нагрівання до встановленого за замовчуванням значення без додаткової команди. Щоб змінити температуру, торкніться сенсора нижньої панелі та за допомогою сенсорів "+", "-" виставте необхідне значення. Підтвердьте вибрану температуру сенсором ОК або зачекайте 5 секунд до автоматичного запуску нагрівання з новим значенням. Дочекайтеся розігрівання до заданої температури. Значення температури на дисплеї після досягнення вибраної температури перестане блимати з подачею звукового сигналу. При нагріванні індикатор справа світиться червоним, після досягнення температури – зеленим. Індикатор може змінювати колір під час смаження, це нормально.



2. Відкрийте кришку до упору, розкладіть підготовлені шматки продукту на нижню нагрівальну панель. Прилад не має таймера, готовність продукту в ручному режимі визначається візуально.



**Будьте уважні!** Під час роботи прилад сильно нагрівається, щоб уникнути опіків не торкайтеся гарячих поверхонь, тримайтеся тільки за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.

3. Після закінчення приготування відкрийте кришку та вийміть продукти. У разі недостатнього прожарювання продовжіть приготування до досягнення продуктом повної готовності.



**Увага!** Після використання від'єднайте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути.

## Режим «Барбекю»

Цей режим є ідеальним для підігріву та обсмажування двох різних страв на обох робочих поверхнях з можливістю налаштування температури індивідуально на кожній поверхні. У цьому режимі прилад використовується в розкритому на 180° положенні.

- Для розкриття приладу встановіть його на рівну, суху, стійку, термостійку поверхню столу.
- Поверхня повинна мати достатню площу для розміщення розкритого на 180° приладу.



**Увага:** Не встановлюйте прилад на поверхню варильних плит або нагрівальних приладів, на підлогу або табурет.

- Акуратно натисніть кнопку розкриття робочих поверхонь на 180°, розташовану на правій стороні приладу в основі кришки. Утримуючи кнопку однією рукою, іншою за ручку кришки розкрийте прилад до кінця на 180°.



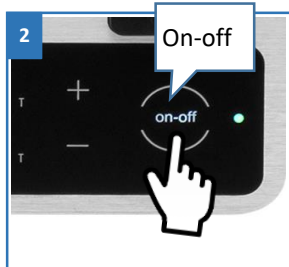
**Увага:** Не переносьте прилад за ручку кришки.

- Використання приладу в цьому режимі аналогічне використанню в режимі «Гриль-прес» з ручними налаштуваннями, авторежим не використовується.
- У режимі «Барбекю» є можливість встановлювати температури верхньої та нижньої панелей окремо, а також можна вимкнути одну чи обидві панелі. Діапазон налаштувань у даному режимі – від 150 до 210 градусів, значення «OFF» означає, що ця панель вимкнена.
- Щоб встановити температуру верхньої панелі, торкніться індикатора верхньої панелі та за допомогою сенсорів "+", "-" виставте необхідне значення. Підтвердіть вибрану температуру сенсором ОК або зачекайте 5 секунд. Аналогічно, торкнувшись сенсора нижньої панелі, налаштуйте її температуру.
- Дочекайтеся розігрівання до заданої температури. Значення температури на дисплеї після досягнення вибраної температури перестане блимати з подачею звукового сигналу. При нагріванні індикатор справа світиться червоним, після досягнення температури – зеленим. Індикатор може змінювати колір під час смаження, це нормально.

- Продукт при приготуванні слід періодично перевертати, тому що нагрівання відбувається тільки з одного боку. Контроль готовності – візуальний.
- 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.



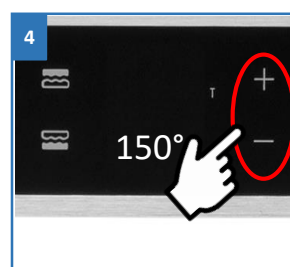
1  
Закрийте кришку грилю.  
У закритому положенні нагрівання відбувається швидше



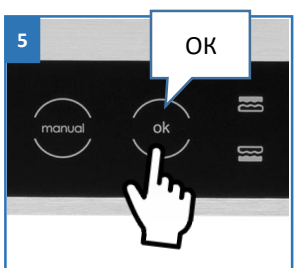
2  
Увімкніть гриль сенсором «on-off»



3  
Встановіть температуру верхньої та нижньої панелі



4  
За допомогою сенсора "+/-" виставте температуру нагріву від 150 до 240°C



5  
Підтвердьте вибрану температуру сенсором ОК або зачекайте 5 секунд



6  
Нагрівання — ЧЕРВОНИЙ



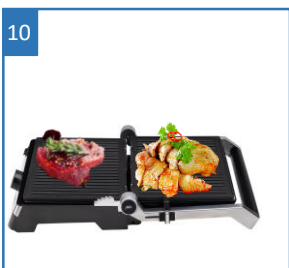
7  
Досягнення температури



8  
Обережно натисніть кнопку розкриття робочих поверхонь на 180°



9  
Утримуючи кнопку, розкрийте прилад до кінця, на 180°



10  
Покладіть продукти на робочі панелі



11  
Закрийте кришку



Не використовуйте ножі та вилки, а також інші металеві столові прибори

## Режим «Міні-піч»

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

- Притримуючи верхню кришку, посуньте фіксатор кришки у положення від 1 до 5. Кришка при цьому розташована на відстані від нижньої панелі не фіксовано, її положення не регламентується.
- При роботі приладу в цьому режимі рекомендується використання з ручними налаштуваннями аналогічно режиму «прес-гриль» на мінімальній температурі. Після того як прилад розігріється, відчиніть кришку, розкладіть підготовлені шматки продукту на нижню нагрівальну панель. Закрийте кришку без натискання.



### Увага!

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



Посуньте фіксатор кришки в положення (1...4)



Пересуньте фіксатор кришки вперед або назад



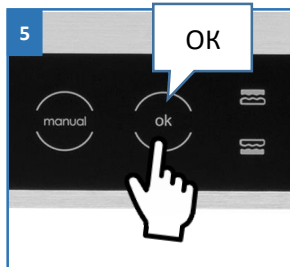
Кришка зафіксована у положення 4 (IV)



При закритій кришці приладу оберіть автопрограму



Виберіть автопрограму



Підтвердьте вибрану температуру сенсором ОК або зачекайте 5 секунд



Розмістіть продукти, закрийте кришку



Кришка з верхньою робочою панеллю розташована із зазором

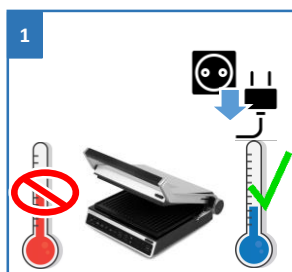
# ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

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



**Увага! Робочі панелі не рекомендується мити в посудомийній машині.**

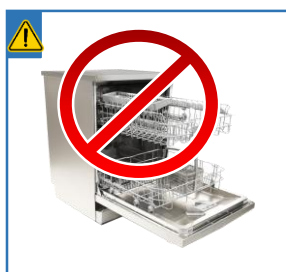
- Для видалення залишків їжі, що пригоріли, використовуйте щітку з м'яким ворсом (в комплект поставки не входить).
- Зніміть піддон для жиру, злийте жир, промийте теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні засоби для миття.
- Перед установкою на прилад ретельно висушіть робочі панелі.
- Корпус приладу протріть сухою або вологою тканиною.
- Зберіть прилад.



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



2  
Зніміть пластини, промийте, протріть насухо, встановіть місце



⚠  
Деталі гриля неприпустимо мити в посудомийній машині



⚠  
Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів

# ЗНЯТТЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



# ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



# ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

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

## ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

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



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



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

## РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

# ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЬ-ПРЕСОМ

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



## **Увага!**

Виймайте продукти відразу після приготування або не пізніше, ніж через 10 хвилин після закінчення приготування, якщо потрібне доведення продукту до бажаної готовності, при тривалому знаходженні продуктів у ввімкненому приладі може статися загоряння.

# ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

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

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

#### **Увага!**

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

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



Не залишайте прилад без нагляду під час роботи



НІКОЛИ не намагайтеся витягти продукти руками! Пластини дуже гарячі!



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



Захищайте прилад від будь-яких ударів

- Після використання ніколи не обмотуйте дрiт електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу дроту. Завжди гладко розправляйте дрiт на час зберiгання.
- Замiну дроту можуть здiйснювати лише квалiфiкованi спецiалiсти-спiвробiтники сервісного центру. Неквалiфiкований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостiйно для збереження дiї гарантiї на прилад та, щоб уникнути технiчних проблем. Ремонт повинен проводитись лише квалiфiкованими спецiалiстами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тiльки оригiнальнi запаснi частини.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спiсiб усунення
Не нагiваються робочi поверхнi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема iз електроживленням</li> <li>2. Несправнiсть електросхеми</li> <li>3. Нагiвальний елемент несправний</li> <li>4. Нагiвальна панель встановлена неправильно</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевiрте, чи приєднано прилад до мережi.</li> <li>• Звернiться за допомогою до авторизованого сервісного центру.</li> <li>• Перевiрте правильнiсть встановлення панелей</li> </ul>
Не працює дисплей	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проблема iз електроживленням</li> <li>2. Несправнiсть електросхеми</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевiрте, чи приєднано прилад до мережi</li> <li>• Звернiться за допомогою до авторизованого сервісного центру</li> </ul>

### Увага!



Якщо за допомогою описаних вище крокiв Ви не змогли усунути проблему самостiйно, то рекомендуємо звернутися до найближчого Авторизованого сервісного центру POLARIS у Вашому рeгiонi.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**PGP 3003 Optimal Temp** – гриль-прес електричний побутовий торгової марки POLARIS

Напруга: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужнiсть: 2000 Вт

Клас захисту – I

**Примiтка.** Внаслідок постійного процесу внесення змiн та покращень, мiж iнструкцiєю та виробом можуть спостерiгатися деякi вiдмiнностi. Виробник сподiвається, що користувач зверне на це увагу.

# ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Продукція пройшла процедуру підтвердження відповідності вимогам ТР ТС 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», а також ТР ТС 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів» та маркується єдиним знаком обігу продукції на ринку держав-членів Митного Союзу.

Інформацію про номер сертифіката/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



**Строк служби виробу:** 5 років

**Гарантійний термін:** 3 роки від дня купівлі

**Гарантійний термін на покриття панелей** 6 місяців від дня покупки

**Дата виготовлення вказана на виробі.**

Виготовлено в Китаї.

## **Виробник:**

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛІМІТЕД

Блок 1801, 18/Е, Джубілі Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг Unit 1801, 18/Е, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

## **Імпортер та уповноважений представник виробника в РФ та державах-членах Митного Союзу:**

ТОВ «МБТ ИНТ», 03067, Україна, м. Київ, бульвар Лепсе, буд. 4

## **На заводі:**

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

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

Виготовлено в Китаї

# ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

**Виріб: Гриль-прес**

**Модель: PGP 3003 Optimal Temp**

Наявна гарантія діє протягом 36 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробів відповідно до Законів Держав-членів Митного Союзу «Про захист прав споживачів».

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

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

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

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише авторизовані сервісні центри POLARIS.

\*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: [www.polar.ru](http://www.polar.ru).

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

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



### Құрметті сатып алушы!

Сізге **POLARIS** сауда маркасының өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

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

Аспапты пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ құралды дұрыс пайдалану және оны күту жөніндегі ұсыныстарды мұқият оқып шығыңыз.

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

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



## МАЗМҰНЫ

<b>Жалпы ақпарат</b>	<b>51</b>
<b>Пайдалану саласы</b>	<b>51</b>
<b>Жиынтықтама</b>	<b>51</b>
<b>Аспаптың сипаттамасы</b>	<b>52</b>
<b>Жұмысқа дайындық</b>	<b>54</b>
<b>Жұмыс тәртібі</b>	<b>56</b>
<b>Автобағдарламалардың кестесі</b>	<b>57</b>
<b>Жұмыс істеу режимдері</b>	<b>58</b>
«Гриль-баспақ» режимі	58
Қолмен баптау арқылы жұмыс	60
«Барбекю» режимі	61
«Мини-пеш» режимі	63
<b>Тазалау және күтім</b>	<b>64</b>
<b>Жұмыс панельдерді шешіп алу</b>	<b>65</b>
<b>Жұмыс панельдерді орнату</b>	<b>65</b>
<b>Тасымалдау/Сақтау/Кәдеге жарату/Өткізу</b>	<b>66</b>
<b>Электрлік баспақ грильмен жұмыс істегендегі сақтық шаралары</b>	<b>67</b>
<b>Электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар</b>	<b>67</b>
<b>Ақаулықтарды іздеу және жою</b>	<b>69</b>
<b>Техникалық сипаттамалары</b>	<b>69</b>
<b>Сертификаттау туралы ақпарат</b>	<b>70</b>
<b>Кепілдікті міндеттемелер</b>	<b>71</b>

# ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық грильдің, моделі **POLARIS PGP 3003 Optimal Temp** (бұдан әрі мәтін бойынша – гриль, аспап) техникалық деректерімен, құрылмымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

## ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

1. Аспап тұрғын үй-жайдың осы Нұсқаулыққа сәйкес температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық және соған ұсқас пайдалану үшін арналған:
  - үнемі тұратын орындарда;
  - дүкендердің, кеңселердің, фермерлік шаруашылықтар мен басқа да бөлімшелер қызметкерлері тамақтанатын пункттерінде;
  - қонақ үйлерде және тұрақты мекендеуге арналған өзге жерлерде;
  - - жатақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
2. Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
3. Аспап үй-жайлардан тыс пайдалануға арналмаған.
4. Өндіруші қате пайдалану немесе осы пайдалану нұсқаулығында көзделмеген пайдалану нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты болмайды.

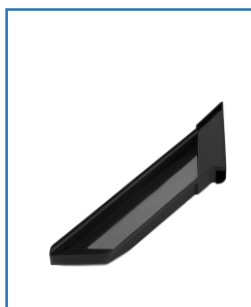
## ЖИЫНТЫҚТАМА



Гриль-баспақ



Жұмыс  
панельдер  
(аспапқа  
орнатылған)



Майға арналған  
түпқойма  
(аспапқа  
орнатылған)



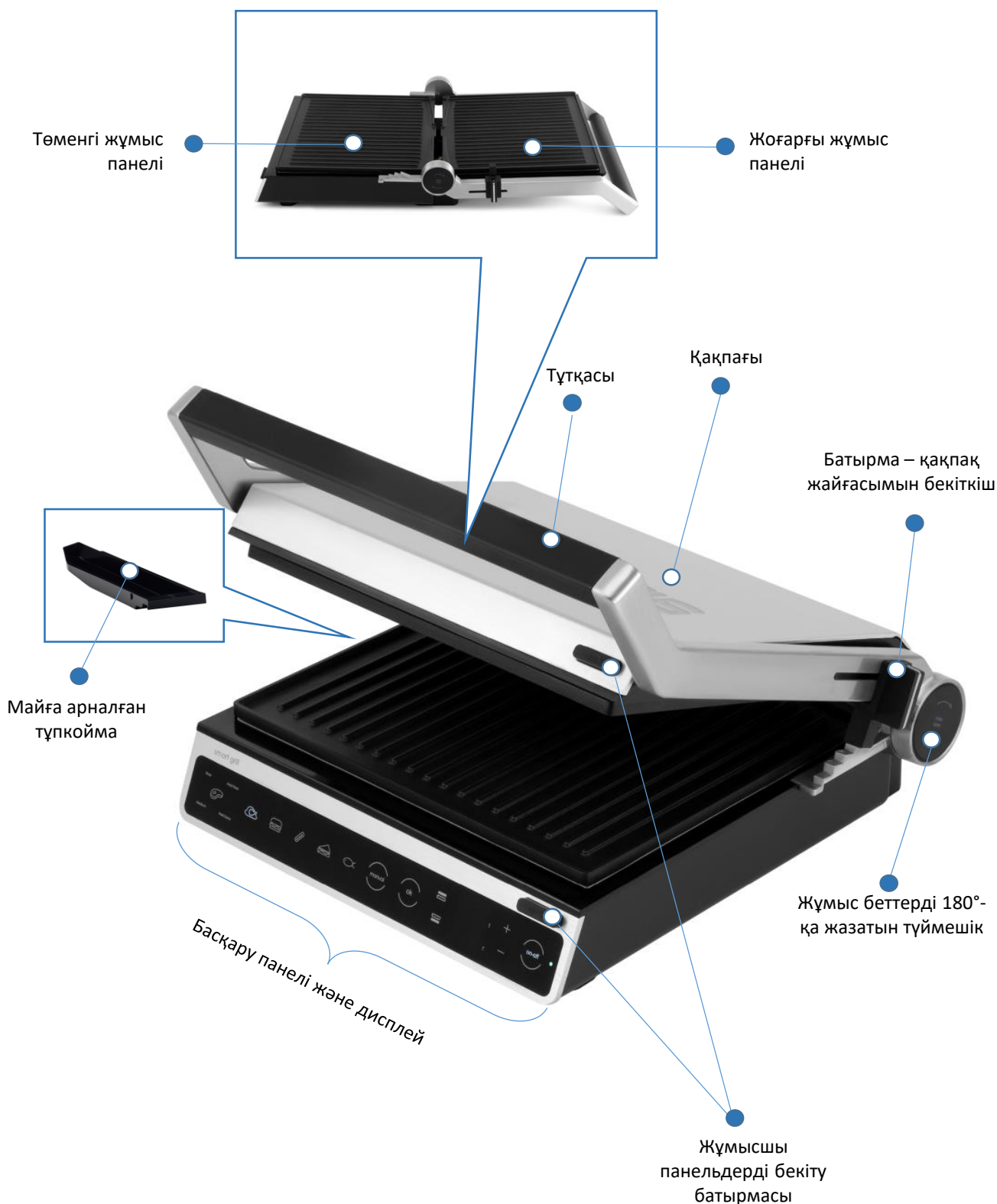
Рецепттер  
кітабы



Пайдалану  
жөніндегі  
нұсқаулық /  
Кепілдік талоны

# АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

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



# БАСҚАРУ ПАНЕЛІ ЖӘНЕ ДИСПЛЕЙ

## Сенсор: СТЕЙК қуыру авторежимін таңдау

Таңдалған режим мен қуыру деңгейінің индикациясымен Rare, Med Rare, Medium, Well Done қуыру деңгейін орнатуға мүмкіндік береді. Авторежимдерді таңдау қақпақ жабық болған кезде ғана қол жетімді.

## Дисплей

Жоғары және төменгі панельдердің температурасын көрсетеді.

## Сенсор: Таңдау мен баптауларды растау

## Аспапты Қос./Сөнд. сенсоры

## Қуырудың авторежимдерін таңдау сенсорлары

Таңдалған режим индикациясымен ҚҰС ЕТІ, КОТЛЕТТЕР, ШҰЖЫҚТАР, СЭНДВИЧ, БАЛЫҚ. Авторежимдерді таңдау қақпақ жабық болған кезде ғана қол жетімді.

## Қолмен баптау режимін таңдау сенсоры

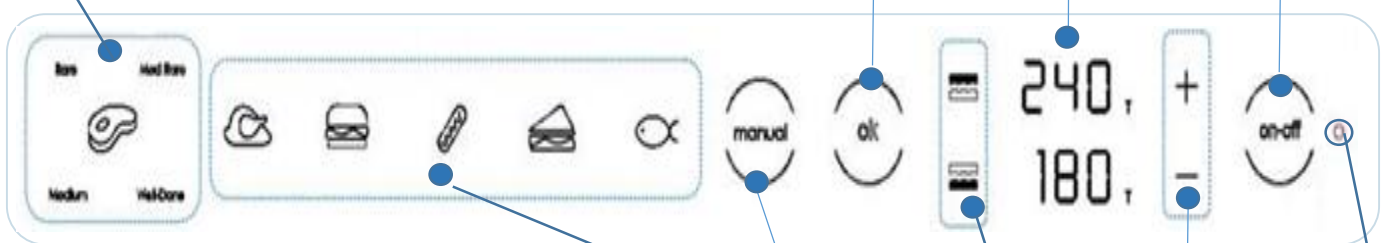
таңдалған режим индикациясы бар температуралар

## Сенсор Температура реттеулері

## Қыздыру индикаторы

## Температура баптауы үшін жоғарғы/төменгі қыздыру панелін таңдау сенсоры

Жоғарғы панель температурасын таңдау, индикация және баптау 180 градус панельде ашық кезде ғана қол жетімді.



# ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

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



## Назар аударыңыз!

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

- Аспапты үстелдің тегіс тұрақты құрғақ жылуға төзімді бетіне орнатыңыз.



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

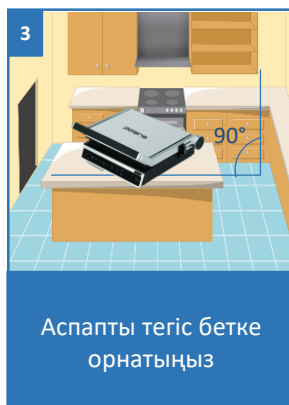
- Алғашқы рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түлік салмай іске қосыңыз.
- Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі. Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалары» қар.) «Техникалық сипаттамалар» қар.) желінің параметрлеріне сәйкес келеді. Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсоры жыпылықтайды
- Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсорына басыңыз Аспап іске қосылады "on-off" индикаторы үнемі жанып тұрады авторежим сенсорларының жарығы ретімен жыпылықтайды, "OK" сенсоры жыпылықтайды, қыздыру индикаторында жасыл жанып тұрады



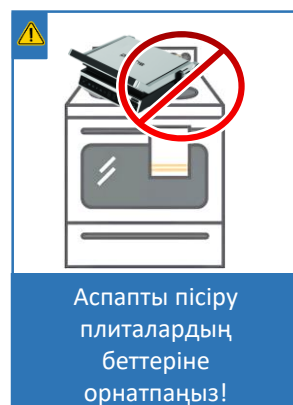
1  
Корпуста барлық жапсырмаларды алып тастаңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз



2  
Ішкі беттерді сүртіп алыңыз



3  
Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



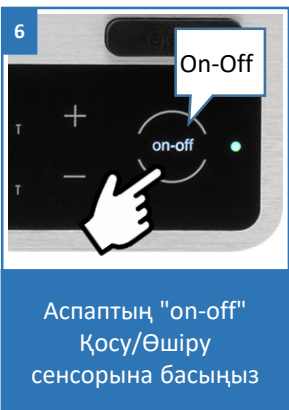
4  
Аспапты пісіру плиталардың беттеріне орнатпаңыз!



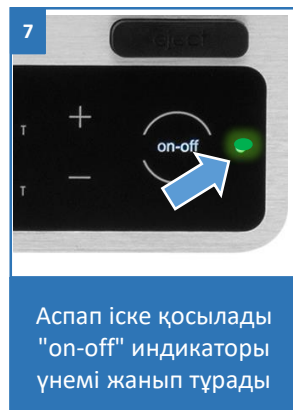
5  
1 x БИП!  
Алғашқы рет аспапты желіге азық-түліксіз қосыңыз. Дабыл дыбысы шығады



6  
Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсоры жыпылықтайды



7  
Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсорына басыңыз



8  
Аспап іске қосылады "on-off" индикаторы үнемі жанып тұрады

- Біріншілік іске қосу үшін аспапты желдетілетін ғимаратта қатты тегіс жанбайтың тіреуде (жұмыс үстелінде) орналастырыңыз
- “Manual” сенсорына басыңыз Одан әрі төменгі панель сенсорына басыңыз "+" сенсорының көмегімен 240° қыздырудың максималдық температурасын қойыңыз "OK" сенсорына басыңыз Қыздыру кезінде жоғарғы панельдің температура индикаторы жыпылықтайды ("-") индикациясы көрінеді).
- 10-15 минут өткеннен кейін аспаптың “on-off” Қосу/Өшіру сенсорына басыңыз да, аспапты желіден өшіріңіз және оның толық суығанын күтіңіз.
- «Тазалау және күтім» атты тараудың нұсқауларын басшылыққа алып, оны тазалаңыз.



**Назар аударыңыз: Аспапты алғашқы рет пайдаланғанда қыздырғыш элементтер күйеді, бұл ретте болымсыз мөлшерде түтін мен иіс пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады және аспаптың жарамсыздығын көрсетпейді.**

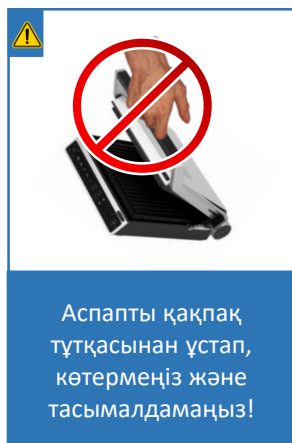
<p>“Manual” сенсорына басыңыз Одан әрі төменгі панель сенсорына басыңыз</p>	<p>“+” сенсорының көмегімен 240° қыздырудың максималдық температурасын қойыңыз</p>	<p>“OK” сенсорына басыңыз</p>	<p>10-15 минуттан кейін Аспапты өшіріңіз, оны толықтай суытыңыз.</p>

# ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

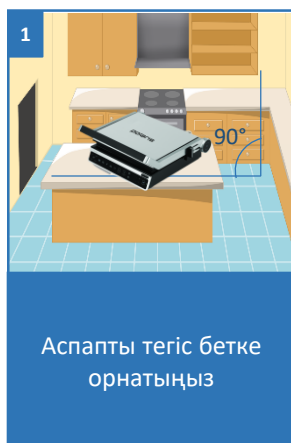


**Назар аударыңыз:** Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз.

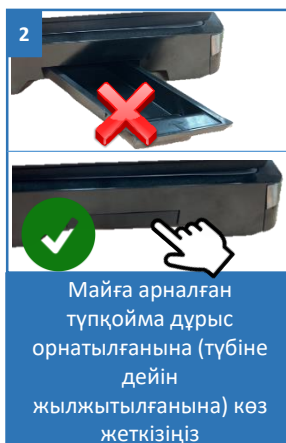
- Аспапты тегіс тұрақты құрғақ бетке орнатыңыз
- Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз (2-сур. қар.)
- Жұмыс панельдерді өсімдік майымен майлаңыз
- Аспап параметрлері («Техникалық сипаттамалары» қар.) желінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі. Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсоры жыпылықтайды
- Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсорына басыңыз Сенсор үнемі жанып тұрады, панельдің жарығы ретімен жыпылықтайды, "ОК" сенсоры жыпылықтайды, қыздыру индикаторында жасыл жанып тұрады



Аспапты қақпақ тұтқасынан ұстап, көтермеңіз және тасымалдамаңыз!



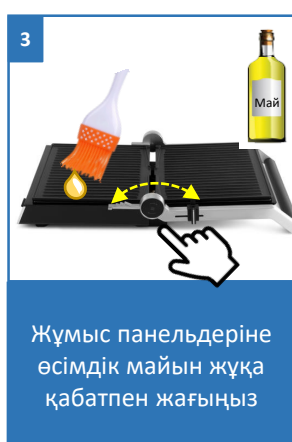
Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



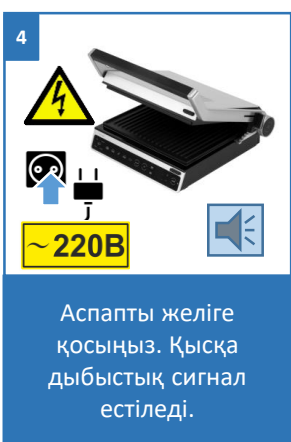
Майға арналған түпқойма дұрыс орнатылғанына (түбіне дейін жылжытылғанына) көз жеткізіңіз



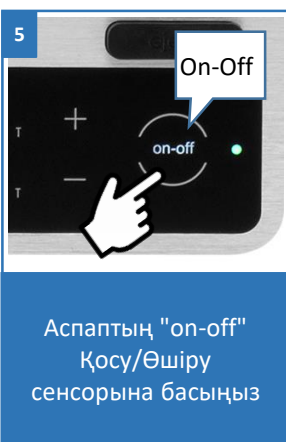
Ыңғайлылық үшін батырмағы—180°-қа жазу бекіткішіне басыңыз



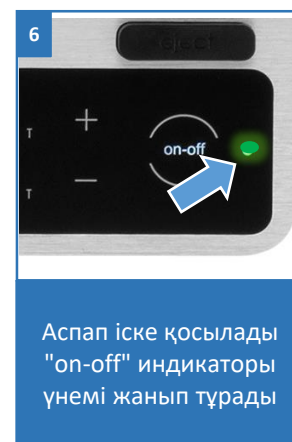
Жұмыс панельдеріне өсімдік майын жұқа қабатпен жағыңыз



Аспапты желіге қосыңыз. Қысқа дыбыстық сигнал естіледі.










Аспаптың "on-off" Қосу/Өшіру сенсорына басыңыз



Аспап іске қосылады "on-off" индикаторы үнемі жанып тұрады

# АВТОБАҒДАРЛАМАЛАРДЫҢ КЕСТЕСІ

Пиктограмма	Азық-түлік	Ингредиент	Дайындау деңгейі (ықтимал таңдау)	Өнім қалыңдығы
	<b>Стейк сиыр еті</b>	Сүйексіз сиыр еті, дұрысы мойын ет, талшықтарды көлденең кесу немесе дайын стейктер	Rare Med Rare Medium Well-done	10-55 мм, оңтайлысы 25 мм
	<b>Стейк шошқа еті</b>	Сүйексіз шошқа еті, дұрысы сан ет немесе мойын, талшықтарды көлденең кесу	Well-done	10-55 мм, оңтайлысы 25 мм
	<b>Құс</b>	Тауықтың немесе ұқсас сирағы, қанаттары, төсі, 1 Кг дейінгі табака балапаны	Well-done	10-55 мм, оңтайлысы 25 мм
	<b>Котлет</b>	Бургерлерге арналған сиыр етінен дайындалған турама котлеттер	Well-done	10-55 мм, оңтайлысы 25 мм
	<b>Шұжықтар</b>	Сосискалар, шұжықшалар, шпикачкалар, қупатылар және т. б	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	<b>Сэндвич</b>	арасында салмасы бар 2 тілім нан	Well-done	25 – 50 мм
	<b>Балық (стейк), Теңіз өнімдері</b>	Ірі стейк, ірі асшаян тұтастай	Well-done	10 – 40 мм

# ЖҰМЫС ІСТЕУ РЕЖИМДЕРІ

Аспапты 3 әртүрлі режимде пайдалануға болады: баспақ гриль, барбекю және мини-пеш.

Автобағдарлама режимінде құрылғы қақпағы ашық күйде жұмыс істемейді.

Пластиналардың сәл біркелкі қызуы мүмкін.

## «Гриль-баспақ» режимі

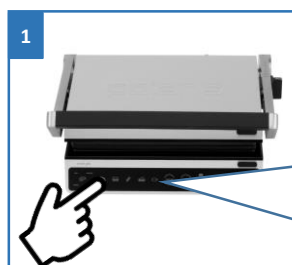
Бұл режимде аспап жабық қақпақпен пайдаланылады.

Бұл ретте аспапты автоматты және қол режимдерінде пайдалануға болады.

### Автоматты бағдарламаларды пайдаланумен дайындау

1. Аспаптың қақпағы жабық болған кезде автобағдарлама кестесіне бағыттала отырып, дайындалатын өнімнің типіне сәйкес автоматты бағдарламаны таңдаңыз
2. Бағдарламалар таблосында автоматты бағдарламалардың пиктограммалары кезек-кезекпен жанатын болады. Батырманы бір рет басу арқылы бағдарламаны іске қосыңыз және Ок сенсорымен таңдауды растаңыз

- ❖ Қуыру деңгейін таңдау Стейк бағдарламасында ғана мүмкін.
- ❖ Кесек қалыңдығы 15-тен 25 мм дейін болғанда: Rare-- 1,5 минут ішінде дайындау, Med Rare- 3 минут ішінде дайындау, Medium - 4,5 минут ішінде дайындау, Well Done - 6 минут ішінде дайындау.
- ❖ Кесек жуандығы 15-тен 25 мм дейін болғанда: Rare - 3 минут ішінде дайындау, Med Rare- 5 минут ішінде дайындау, Medium - 7 минут ішінде дайындау, Well Done - 9 минут ішінде дайындау
- ❖ Қуыру деңгейі Стейк бағдарламасын таңдау сенсорына қосымша басқаннан кейін Стейк бағдарламасын таңдаған соң таңдалады.
- ❖ Автобағдарламаның қол жетімді баптауларын таңдағаннан кейін таңдауды ОК сенсорымен растаңыз



1  
Аспаптың қақпағы жабық кезде автобағдарламаны таңдаңыз



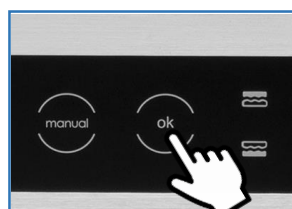
Автобағдарламалар



2  
Бағдарлама: Стейк  
Қуыру деңгейін таңдау Стейк бағдарламасында ғана мүмкін.



Қуыру деңгейі "Стейк" бағдарламасын таңдағаннан кейін осы сенсорға тағы бір басу арқылы таңдалады.



"ОК" сенсорына басыңыз

3. Қақпақты ашпай, жұмыс бетінің қызуын күтіңіз (қызу кезінде дисплейде "-" белгісі жыпылықтайды).



**Назар аударыңыз:** Аспапты қыздыру кезінде ашпаңыз! Жабық күйде жұмыс панельдері біркелкі және жылдам қызады.

4. Аспап қызғаннан кейін дыбыстық дабыл қосылады және дисплейде «RUN» белгісі пайда болады. Қақпақты түбіне дейін ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздыру панеліне орналастырыңыз (жалпы салмағы 750 граммға дейінгі салмақта 2-4 кесек).



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



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



**Сақ болыңыз!** Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.

5. Үстінгі жағынан баспай, қақпақты абайлап жабыңыз. Қыздыру панельдерін бір біріне параллель орналастырыңыз. Қақпаққа басқан кезде пісіру уақытын қате анықтауы мүмкін және өнімнен шырын шамадан тыс көп ағуы мүмкін.
6. Пісірудің аяқталған туралы дыбыстық сигналды күтіңіз. Қақпақты толықтай ашыңыз да, тағамды алыңыз. Егер толықтай қуыруды қажет етсе, режимді қайта іске қоспай, оны панельдер арасында қалдырыңыз. Тағам панельдердің үлкен жылу инерциясы есебінен қуырылады.
7. Сақтық танытыңыз, күйіп қалмау үшін қыздырғыш панельдерге қол тигізбеңіз. Қақпақты, тек қана тұтқадан ұстап, ашыңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.



Грильдің қақпағын жабыңыз. Жабық күйде қыздыру неғұрлым жылдам.



Дыбыстық сигналдан кейін - тағамды салыңыз да, қақпағын жабыңыз.



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



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



Пісірудің аяқталған туралы дыбыстық сигналды күтіңіз.

# Дайындау параметрлерін қолмен баптап жұмыс істеу

Қажеттілік болса, қыздырғыш панельдердің температурасын қолмен баптауға болады. Қақпақ жабық болған кезде екі панельдің де температурасы бірдей, дисплейде төменгі жолда көрінеді. Бұл ретте авторежимдер пайдаланылмайды.

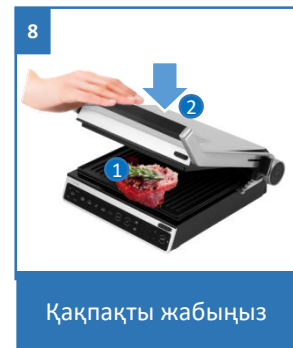
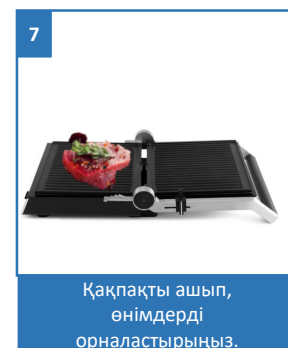
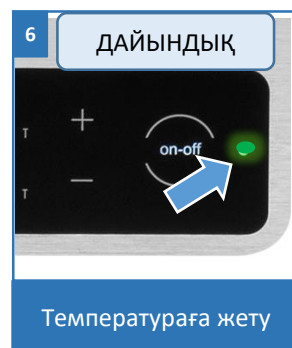
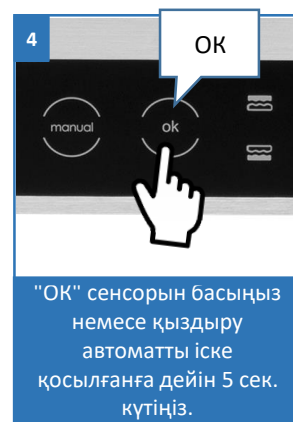
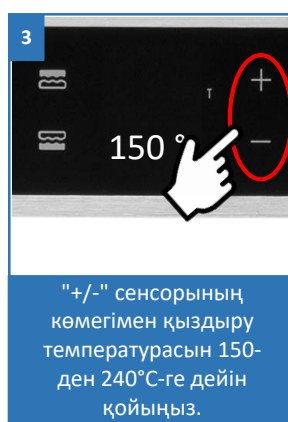
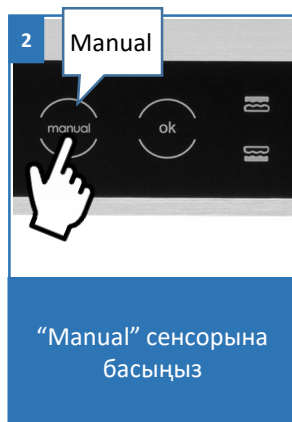
Сонымен қатар панельдердің температурасын қолмен баптау Барбекю режимінде қол жетімді (грильді 180 градусқа ашу). Панельдердің температурасы жеке күйге келтірілуі мүмкін және жоғарғы жолақта - жоғары панель температурасы, төменгі жолақта - төменгі панель температурасы көрінеді.

Пластиналардың бұл күйінде авторежимдер қол жетімді емес.

Автобағдарлама режимінде құрылғы қақпағы ашық күйде жұмыс істемейді. Пластиналардың сәл біркелкі қызуы мүмкін.

## Әрекеттер реттілігі:

1. Қолмен баптау үшін, грильді «on-off» сенсорының көмегімен іске қосқаннан кейін «Manual» сенсорына басыңыз. Дисплейдің төменгі жолағында әдепкі күйі бойынша берілген 150° панельдер температурасы көрінеді. Температураны өзгерту режиміндегі индикатор жыпылықтайды. "+", "-" сенсорларының көмегімен қажетті мәнді 150-ден 240 градусқа дейін 10 градустық қадаммен қойыңыз. Егер температураны өзгерту қажет емес болса, 5 секундтан кейін автоматты түрде қосымша командасыз әдепкі күйі бойынша орнатылған температураға дейін қызу басталады. Температураны өзгерту үшін төменгі панельдің сенсорына жанасыңыз және "+", "-" сенсорларының көмегімен қажетті мәнді қойыңыз. ОК сенсорымен таңдалған температураны растаңыз немесе жаңа мәнмен қыздыру автоматты түрде іске қосылғанға дейін 5 секунд күтіңіз. Берілген температураға дейін қызуын күтіңіз. Таңдалған температураға жеткенде дисплейдегі температура мәні дыбыстық дабыл беру арқылы жыпылықтауын тоқтатады. Қызған кезде оң жақтағы индикатор қызыл түспен жанады, температураға жеткен кезде - жасыл жанады. Индикатор қуыру кезінде түсін өзгертуі мүмкін және бұл қалыпты жағдай.



2. Қақпақты толықтай ашыңыз, өнімнің дайындалған кесектерін төменгі қыздырғыш элементке салыңыз. Аспапта таймер жоқ, тағамның дайындығы қол режимінде визуалды анықталады.



**Сақ болыңыз!** Жұмыс істеген кезде аспап қатты қызады, күйік алуға жол бермеу үшін ыстық беттерге қол тигізбеңіз, тек қана тұтқадан ұстаңыз. Тұтқыштарды пайдалану ұсынылады.

3. Дайындау аяқталғаннан кейін қақпақты ашыңыз және азық-түлікті алып шығыңыз. Қуырылу деңгейі жеткіліксіз болғанда өнім толығымен дайын болғанша дайындауды жалғастырыңыз.



**Назар аударыңыз!** Пайдаланғаннан кейін аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға уақыт беріңіз.

## «Барбекю» режимі

Бұл режим әрбір бетте температураны жеке орнату мүмкіндігімен екі жұмыс бетінде де екі әртүрлі тағамды қыздыру және қуыру үшін тамаша.

Бұл режимде аспап жайылған күйде 180° жайғасымда пайдаланылады.

- Аспапты жазу үшін оны үстелдің тегіс тұрақты құрғақ термотөзімді бетіне орнатыңыз.
- Беттің 180°-қа жазылған аспапты жайғастыру үшін жеткілікті ауданы болуы тиіс.



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

- Қақпақ негізіндегі аспаптың оң жағында орналасқан жұмысшы беттердің 180° ашылу батырмасына мұқият басыңыз. Батырманы бір қолмен ұстап, екінші қолмен қақпақтың тұтқасын ұстап, аспапты толықтай 180° ашыңыз.



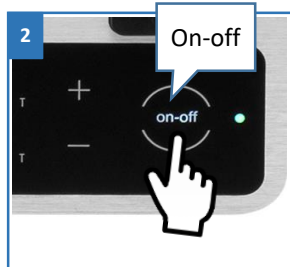
**Назар аударыңыз:** Аспапты тұтқасынан ұстап тасымалдамаңыз.

- Аспапты осы режимде пайдалану қолмен бапталатын «Баспақ гриль» режимде пайдалануға ұқсас, авторежим қолданылмайды.
- "Барбекю" режимінде жоғарғы және төменгі панельдердің температураларын жеке орнату мүмкіндігі бар, сонымен қатар бір немесе екі панельді өшіруге болады. Бұл режимдегі баптаулар диапазоны - 150-ден 210 градусқа дейін, «OFF» мәні бұл панельдің өшірулі екенін білдіреді.
- Жоғарғы панель температурасын орнату үшін жоғарғы панель индикаторына басыңыз және "+", "-" сенсорларының көмегімен қажетті мәнді қойыңыз. ОК сенсорымен таңдалған температураны растаңыз немесе 5 секунд күтіңіз. сәйкесінше, төменгі панель сенсорын басып, оның температурасын баптаңыз.
- Берілген температураға дейін қызуын күтіңіз. Таңдалған температураға жеткенде дисплейдегі температура мәні дыбыстық дабыл беру арқылы жыпылықтауын тоқтатады. Қызған кезде оң жақтағы индикатор қызыл түспен жанады, температураға жеткен кезде - жасыл жанады. Индикатор қуыру кезінде түсін өзгертуі мүмкін және бұл қалыпты жағдай.

- Дайындаған кезде тағады мерзімде түрде аударып отыру қажет, өйткені қыздыру тек қана бір жақтан жүргізіледі. Дайындығын бақылау - визуалдық.
- Өнімді салу/алып шығу/аудару үшін пышақтар мен шанышқыларды, сонымен қатар басуа металл асхана аспаптарын пайдаланбаңыз, тағамды грильде тұрамаңыз.
- Қыздырғыш тілімшелер жабынының механикалық зақымдануы кепілдікті жағдай болып табылмайды.



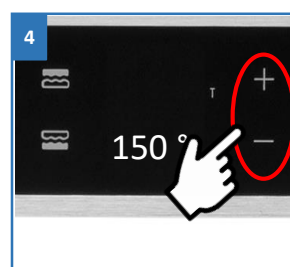
1  
Грильдің қақпағын жабыңыз. Жабық күйде қыздыру неғұрлым жылдам.



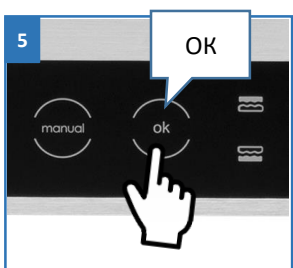
2  
«on-off» сенсорымен грильді қосыңыз.



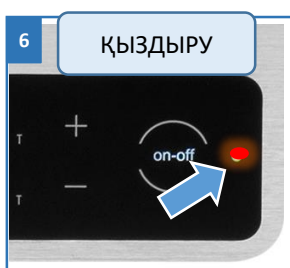
3  
Жоғары және төменгі панельдердің температурасын орнатыңыз.



4  
"+/-" сенсорының көмегімен қыздыру температурасын 150-ден 240°C-ге дейін қойыңыз.



5  
Таңдалған температураны ОК сенсорымен растаңыз немесе 5 секунд күтіңіз.



6  
Қыздыру - ҚЫЗЫЛ



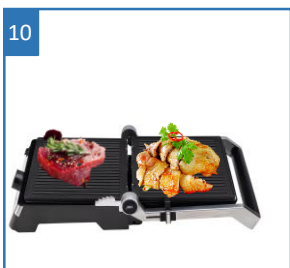
7  
Температураға жету



8  
Жұмыс беттерді 180°-қа жазу батырмасын абайлап басыңыз



9  
Батырманы басып ұстай отырып, аспапты толық, 180°-қа жазыңыз



10  
Азық-түлікті жұмыс панельдеріне қойыңыз



11  
Қақпақты жабыңыз



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

# «Мини-пеш» режимі

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

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



## Назар аударыңыз!

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



Қақпақ бекіткішін (1...4) жайғасымға жылжытыңыз



Қақпақ бекіткішін алдығы қарай немесе артқа қарай жылжытыңыз



Қақпақ 4 (IV) жайғасымда бекітілді



Аспаптың қақпағы жабық кезде автобағдарламаны таңдаңыз



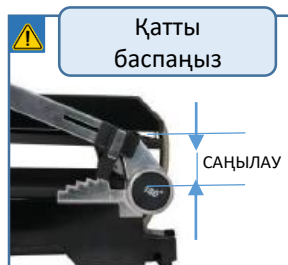
Автобағдарламаны таңдаңыз



Таңдалған температураны OK сенсорымен растаңыз немесе 5 секунд күтіңіз.



Тағамдарды орналастырып, қақпағын жабыңыз.



Жоғарғы жұмыс панелі бар қақпақ саңылаумен орналасады.

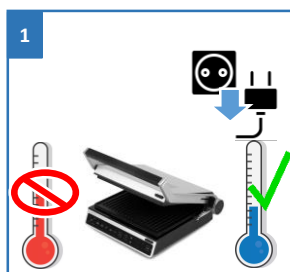
# ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

- Аспап электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты тазалауға тек қана ол толығымен суығаннан кейін кірісіңіз.
- Аспапты пайдаланғаннан кейін әрбір рет тазалап отырып, оны тағам қалдықтарымен сақтауға жол бермеңіз.
- Жұмыс панельдерді шешіп алыңыз («Жұмыс панельдерді шешіп алу» тарауды қар.) және жылы сабынды суға жуып-шайыңыз.



**Назар аударыңыз! Жұмыс панельдерді ыдыс жуу машинасында жумау ұсынылады.**

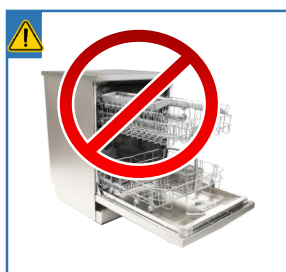
- Тамақтың күйіп қатып қалған қалдықтарын алып тастау үшін жұмсақ түкті қылшақты щетканы (жеткізілім жиынтығына кірмейді) пайдаланыңыз.
- Майға арналған түпқойманы алып шығыңыз, майды ағызыңыз, түпқойманы жылы сабынды сүмен жуып-шайыңыз, содан кейін мұқият кептіріңіз.
- Тазалау үшін металл шөткелер мен қажәк жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жұмыс панельдерді аспапқа орнатар алдында мұқият кептіріп алыңыз.
- Аспап корпусын құрғақ немесе сәл дымқыл матамен сүртіп алыңыз.
- Аспапты құрастырыңыз.



1  
Аспапты желіден ажыратыңыз және ол толық суығанын күтіңіз



2  
Тілімшелерді шешіп, құрғатып сүртіп алыңыз және орнына орнатыңыз



Гриль бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болмайды



Аспап корпусында бөгде заттарды сақиамаңыз

# ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ШЕШІП АЛУ

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



# ЖҰМЫС ПАНЕЛЬДЕРДІ ОРНАТУ

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



# ТАСЫМАЛДАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

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

## КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

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



**Назар аударыңыз!** Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Оны одан әрі кәдеге жаратуға арналған мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осылай қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



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

## ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

# ГРИЛЬ-БАСПАҚПЕН ЖҰМЫС ІСТЕГЕН КЕЗДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

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

## Назар аударыңыз!



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

# ЭЛЕКТР ҚҰРАЛДАРЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

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

- Егер сіз аспаптың жұмысқа жарамдылығына сенімді болмасаңыз, оны пайдаланбаңыз.
- Осы аспап денелік, жүйкелік немесе психикалық ауытқулары немесе тәжірибе мен білімнің жеткіліксіздігі бар адамдардың (балаларды қоса алғанда) пайдалануына арналмаған, мұндай адамдарға қадағалау жүзеге асырылатын немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін адамның осы құралды пайдалануына қатысты оларға нұсқау беретін жағдайларды қоспағанда. Балалардың құралмен ойнауына жол бермеу мақсатында қадағалауды жүзеге асыру қажет.
- Жұмыс кезінде аспапты бақылаусыз қалдырмаңыз. Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
  - **Назар аударыңыз!**
  - **Құралды бассейндер, ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз. Аспап суға құлаған жағдайда оны дереу желіден жарытаңыз. Бұл ретте ешбір жағдайда қолыңызды суға салмаңыз. Қайталап пайдаланар алдында құрал білікті маманмен тексерілуі тиіс.**
- Құралды үй-жайдан тыс пайдаланбаңыз. Аспапты ыстықтан, тура күн сәулелерінен, үшкір бұрыштарға соғылуынан, ылғалдан (ешбір жағдайда аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа батырмаңыз) сақтаңыз. Аспапты ылғал қолмен ұстамаңыз. Құралға су тиген кезде оны бірден желіден ажыратыңыз.
- Құралды тек айнымалы ток көзіне (~) қосыңыз. Қосар алдында желінің параметрлері аспап сипаттамасында берілгендерге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспап желіге тек жерге тұйықталу ақылы қосылуы мүмкін. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықталу бекітілген электртехникалық нормаларға сәйкес келуі керек. Бейстандартты қуат көздерін немесе іске қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз. Ұзартқыштарды пайдаланбаңыз.
- Қосымша қорғаныс үшін асүйлік техника тізбегіне 30МА аспайтын іске қосылу номинал тогы бар қорғаныс сөндіру құрылғысын (ҚСҚ) орнату жөн болады. Кеңес алу үшін білікті маманға жүгініңіз.
- **Кез келген қате қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Пайдалану аяқталғаннан кейін, керек-жарақтарды орнатқан немесе шешіп алған, тазалаған кезде немесе аспап сынған жағдайда оны ылғи желіден ажыратып қойыңыз. Крек-жарақтарды орнатар немесе шешіп алар алдында, сонымен қатар - тазалар алдында толығымен суығанын күтіңіз.
- Жазатайым оқиғаларға немес аспаптың бұзылуына әкелуі мүмкін болатын желінің артық жүктелуіне жол бермеңіз. Бұл үшін жалғастырғыш тетіктерді пайдаланумен дәл сол розеткаға басқа аспаптарды қоспаңыз.
- Аспапты желілік баусымынан ұстап тасымалдауға болмайды. Сондай-ақ аспапты желілік баусымынан ұстап, оны желіден ажыратуға тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оны ашалық айырынан ұстаңыз.
- Электр тогынан соққы алуға жол бермеу үшін аспапты қосқанда немесе сөндіргенде желілік баусым айырының металл бөліктеріне қол тигізбеңіз.



Жұмыс істеп тұрған кезде аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз



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



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



Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз

- Пайдаланудан кейін ешқашанда да электрлік қуат көзі желісін құралды айналдырып орамаңыз, себебі уақыт өте келе сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау уақытында сымды үнемі түзулеп ораңыз.
- Баусымды ауыстыруды тек қана білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа берілетін кепілдіктің сақталуы үшін және техникалық мәселелерге жол бермеу үшін аспапты өздігіңізден бөлшектеуге және жөндеуге тырыспаңыз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

## АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Мәселе	Себебі	Жою тәсілі
Жұмыс беттері қызбайды	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Электр қуат берумен проблема</li> <li>2. Электр схеманың ақаулығы</li> <li>3. Қыздырғыш элемент ақаулы</li> <li>4. Қыздырғыш панелі қате орнатылған</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз.</li> <li>• Авторизацияланған сервистік орталыққа көмек алу үшін жүгініңіз</li> <li>• Панельдердің дұрыс орнатылуын тексеріңіз</li> </ul>
Дисплей жұмыс істемейді	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Электр қуат берумен проблема</li> <li>2. Электр схеманың ақаулығы</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аспап желіге қосылғанын тексеріңіз</li> <li>• Авторландырылған сервистік орталыққа көмекке жүгініңіз</li> </ul>

### Назар аударыңыз!



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

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

**PGP 3003 Optimal Temp** - POLARIS сауда маркасының электрлік тұрмыстық гриль-баспағы

Кернеуі: 220 – 240 В

Жиілігі: 50-60 Гц

Қуаты: 2000 Вт

Қорғаныс класы - I

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

# СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

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



**Бұйымның қызмет көрсету мерзімі:** 5 жыл  
**Кепілді мерзімі:** Сатып алынған күннен бастап 3 жыл  
**Панельдерді жабуға кепілдік мерзім** - сатып алған күнне бастап 6 ай  
**Дайындалған күні бұйымда көрсетілген.**  
Қытайда өндірілген.

## **Өндіруші:**

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

## **Импорттаушы және өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі Уәкілетті өкілі:**

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

Бірыңғай анықтамалық қызметтің телефоны: 8 800-700- 95-21

Authorized representative of the manufacturer in EU:

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

## **Зауытта:**

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

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

Қытайда жасап шығарылған

# КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

**Бұйым: Баспақ гриль**

**Моделі: PGP 3003 Optimal Temp**

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 36 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Кедендік одақтың мүше мемлекеттерінің Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

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

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

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және кепілдік жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз.

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

\*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары компанияның сайтында: [www.polar.ru](http://www.polar.ru)

Кепілдік жөндеу кезінде бұйымды сатып алу күнін растау немесе заңда көзделген өзге де талаптарды ұсыну үшін сізден сатып алу туралы құжаттарды сақтауды сұраймыз.

Мұндай құжаттар болып POLARIS толтырылған кепілдік талоны, кассалық чек немесе Сатушының түбіртегі, сатып алу күні мен орнын растайтын өзге де құжаттар табылуы мүмкін

