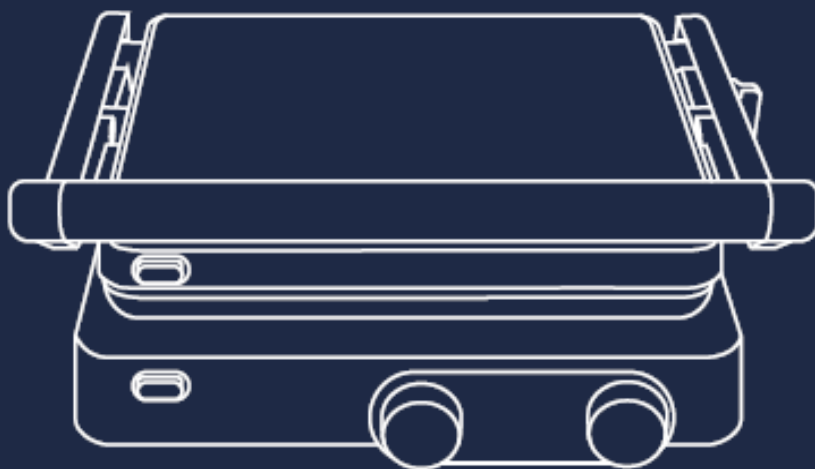


polaris

since 1995



PGP 7001D

Manual Instruction / Guarantee

ЗМІСТ

Загальна інформація	4
Сфера застосування	4
Комплектація	4
Опис приладу	5
Підготовка до роботи	6
Порядок роботи	7
Режими роботи	9
Режим «Гриль-прес»	9
Режим «Барбекю»	10
Режим «Міні-піч»	11
Чищення та догляд	12
Знімання робочих панелей	13
Встановлення робочих панелей	13
Транспортування/Зберігання/Утилізація/Реалізація	14
Запобіжні заходи під час роботи з електричним гриль-пресом	15
Загальні вказівки з безпеки під час роботи з електроприладами	15
Пошук та усунення несправностей	17
Технічні характеристики	17
Інформація про сертифікацію	18
Гарантійні зобов'язання	19



Шановний покупцю!

Дякуємо Вам за вибір продукції, що випускається під торговельною маркою **POLARIS**.

Наші вироби розроблено відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що, придбавши новий виріб нашої фірми, Ви будете задоволені.

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

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

Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін та вдосконалень між інструкцією і виробом можуть спостерігатися певні розбіжності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, будовою, правилами експлуатації та зберігання гриля, модель **POLARIS PGP 7001D** (далі за текстом – гриль, прилад).

СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

1. Прилад призначений для побутового та аналогічного застосування за температури та вологості житлового приміщення у відповідності з цією Інструкцією:
 - 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 сніданку.
2. Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також для обробки нехарчових продуктів.
3. Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.
4. Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли у результаті неправильного або не передбаченого цією інструкцією з експлуатації використання.

КОМПЛЕКТАЦІЯ



Гриль-прес



Робочі панелі
(встановлені у
прилад)



Піддон для
жиру
(встановлений
у прилад)



Лопатка для
очищення
панелей



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 нагрітими панелями.



ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

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



УВАГА! Якщо ви встановлювали робочі панелі відповідно до інструкцій розділу «Чищення та догляд / Знімання робочих панелей», але вони не зафіксувались, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

- Поставте прилад на рівну стійку суху поверхню. Вперше увімкніть прилад у добре провітрюваному приміщенні, без продуктів
- Підключіть прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Встановіть таймер на 5-10 хвилин, використовуючи кнопки «+» та «-» на приладі.
- Встановіть Регулятор температури для обох панелей у положення «MAX». Розпочнеться нагрівання. Після завершення нагрівання пролунає звуковий сигнал.
- Через 10 хвилин встановіть Регулятор температури панелей у положення «0», вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Почистіть прилад, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».



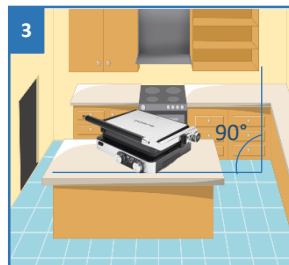
Під час першого використання приладу нагрівальні елементи обгоряють, при цьому може з'явитися невелика кількість диму. Це нормальне явище, і воно не свідчить про несправність приладу.



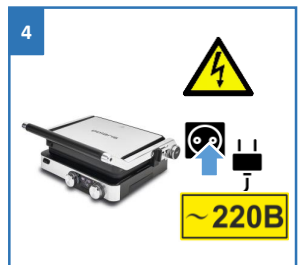
Зніміть з корпуса усі наклейки та протріть вологою тканиною



Протріть внутрішні частини



Поставте прилад на рівну поверхню



Вперше увімкніть прилад в мережу без продуктів.



Встановіть таймер на 5-10 хвилин, використовуючи кнопки



Встановіть регулятор температури у положення MAX



Через 10 мин. Поставте Регулятори t панелей у положення «0»



Вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся його повного охолодження

ПОРЯДОК РОБОТИ

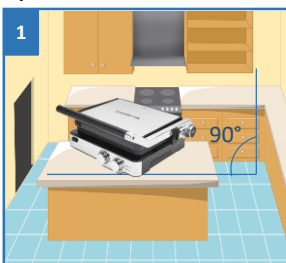


Увага: Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки.

- Поставте прилад на рівну стійку суху поверхню.
- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. мал. 2).
- Змастіть робочі панелі рослинною олією.
- Переконайтеся, що параметри приладу (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Підключіть прилад до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Задайте температуру верхньої та нижньої панелі з допомогою регуляторів температури для верхньої та нижньої панелі. Діапазон регулювання температури – від 160 до 230 градусів, регулювання здійснюється ступінчато з кроком в 10 градусів. Після увімкнення приладу поворотом будь-якої з ручок вправо на дисплеї відобразиться інформація про задані значення температури панелей та заданий час таймера.
- Розпочнеться нагрівання, значення температури на дисплеї почнуть блимати. Після закінчення нагрівання пролунає звуковий сигнал. Коли значення температури обох панелей припинять блимати, прилад готовий до роботи (заданої температури досягнуто, нагрівачі панелей відключені). У процесі роботи індикація значення температури панелей може періодично блимати, це означає увімкнення нагрівального елемента цієї панелі.
- Не відчиняйте прилад під час розігрівання, у зачиненому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.



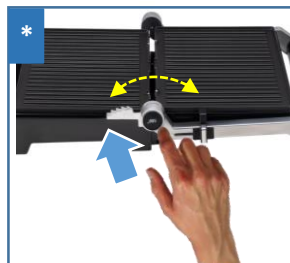
Не піднімайте та не переносьте прилад за ручку кришки!



Поставте прилад на рівну поверхню



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



Для зручності натисніть на кнопку–фіксатор, щоб розкрити на 180°



Змастіть робочі панелі тонким шаром рослинної олії



Підключіть прилад до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.



Встановіть регулятор температури. Діапазон від 160 до 230 градусів



Розпочнеться нагрівання, значення температури на дисплеї заблимають

- Після закінчення нагрівання відкрийте кришку гриля та покладіть продукти на нижню робочу поверхню.
- Закрийте кришку гриля.
- **Робота приладу можлива в двох режимах:** з використанням таймера та без використання таймера.
 - Під час роботи за таймером час задається кнопками під індикатором. Кожне натиснення кнопки «+» додає 1 хвилину, натиснення кнопки «-» зменшує на 1 хвилину. Максимально можливий час під час роботи за таймером складає 90 хвилин.
- Задайте на таймері необхідний час приготування. Значення на екрані заблимає, змінійте значення кнопками «+» та «-». Таймер почне зворотний відлік часу одразу після налаштування. Відлік часу відображається у хвилинах та секундах.
- **Будьте обережними!** Під час роботи прилад сильно нагрівається. Щоб уникнути опіків, не торкайтеся гарячих поверхонь, тримайтеся лише за ручку. Рекомендується користуватися прихватками.
- Після закінчення роботи таймера або коли продукти досягнуть необхідного ступеню просмажування (у разі роботи приладу без використання таймера), відкрийте кришку та витягніть продукти.
- Для визначення ступеню просмажування м'ясних продуктів рекомендується використовувати термощуп (не входить у комплект).



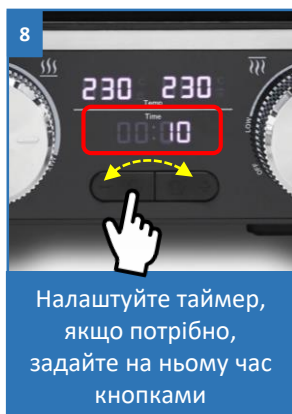
Увага!

За відсутності налаштувань таймера прилад безпосередньо після задавання температури вмикає нагрівання та працює 60 хвилин, після чого автоматично вимикається незалежно від положення ручок задавання температури. Для повторного увімкнення необхідно перевести ручки у положення «OFF» та заново задати значення температури.



Обережно!

Не рекомендується використовувати прилад у режимі нагрівання більше 90 хвилин без повного охолодження.



РЕЖИМИ РОБОТИ

Прилад можна використовувати у 3 різних режимах: гриль-прес, барбекю та міні-піч.

Режим «Гриль-прес»

Цей режим призначений для приготування гарячих сандвічів із свіжого хліба. Ідеально підходить для паніні – італійських закритих бутербродів. Прилад у цьому режимі можна використовувати також для обсмажування м'яса, риби та овочів з двох боків.

- Закрийте кришку гриля.
- Задайте температуру робочих панелей.
- Коли прилад розігріється, акуратно відкрийте кришку та покладіть продукти на нижню робочу панель, притримуючи кришку за ручку.
- Накрийте продукти кришкою, опустивши її на нижню робочу панель. Закриваючи кришку, не прикладайте надмірних зусиль, цим ви можете пошкодити прилад.



Закрийте кришку
гриля



Налаштуйте
регулятор
температури.
Діапазон від 160 до
230 градусів



Через 5-10 хв після
розігрівання
покладіть продукти,
закрийте кришку



Не тисніть сильно
на кришку

Закриваючи кришку,
не прикладайте
надмірних зусиль,
цим ви можете
пошкодити прилад

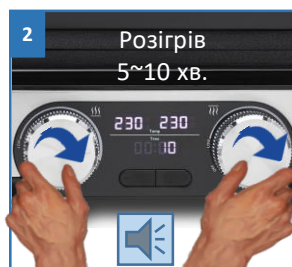
Режим «Барбекю»

Цей режим ідеальний для підігрівання та обсмажування двох різних страв на обох робочих поверхнях.

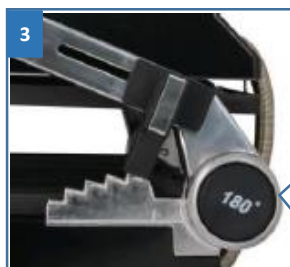
- Закрийте кришку гриля.
- Задайте температуру робочих панелей.
- Коли прилад розігріється, пролунає звуковий сигнал, акуратно натисніть кнопку розкривання робочих поверхонь на 180° (див. мал. 5).
- Утримуючи кнопку, розкрийте прилад до кінця, на 180°.
- Покладіть продукти на робочі панелі.



Закрийте кришку гриля



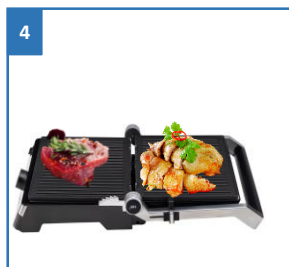
Налаштуйте регулятор температури. Діапазон від 160° до 230°. Пролунає звуковий сигнал



Акуратно натисніть кнопку розкривання робочих поверхонь на 180°



Утримуючи кнопку, розкрийте прилад до кінця, на 180°



Покладіть продукти на робочі панелі

Режим «Міні-піч»

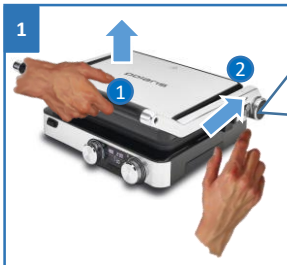
Цей режим підходить для заключних етапів приготування, наприклад, якщо ви хочете розплавити сир або підігріти соус на вже готовій страві, а також для приготування ніжних продуктів, котрі не можна здавлювати.

- Притримуючи верхню кришку, змістіть фіксатор кришки у положення (Low...High), задавши бажану відстань між панелями.
- Задайте температуру робочих панелей.
- Коли прилад розігріється, пролунає звуковий сигнал, акуратно відкрийте кришку за ручку.
- Покладіть продукти на нижню робочу панель.
- Прикрийте кришку, не натискаючи на неї.



Увага!

У режимі «Міні-піч» кришка з верхньою робочою панеллю розміщена з зазором відносно нижньої робочої панелі. Не тисніть на кришку, цим ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку.



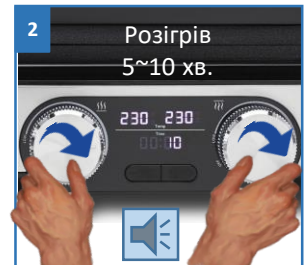
Змістіть фіксатор кришки у положення (Low...High)



Пересувайте фіксатор кришки вперед або назад



Кришка зафіксована в положення (High)



Налаштуйте регулятор температури. Діапазон від 160° до 230°. Пролунає звуковий сигнал



Покладіть продукти на нижню робочу панель. Прикрийте кришку, не натискаючи на неї



Не тисніть на кришку, цим ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку.

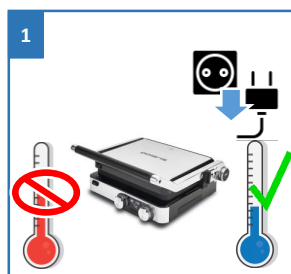
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що прилад відключений від електромережі.
- Приступайте до чищення приладу лише після того, як він повністю охолонув.
- Очищуйте прилад щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (див. Розділ «Знімання робочих панелей») та промийте у теплій мильній воді.



Увага! Робочі панелі не можна мити у посудомийній машині.

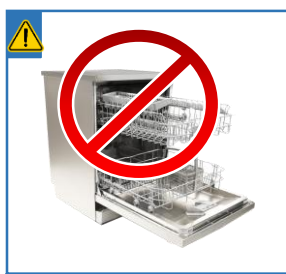
- Для видалення решток їжі, які пригоріли, використовуйте щітку з м'яким ворсом.
- Зніміть піддон для жиру, злийте жир, промийте піддон теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні миючі засоби.
- Ретельно висушіть робочі панелі перед встановленням на прилад.
- Корпус приладу протріть сухою або злегка вологою тканиною.
- Складіть прилад.
- Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів.



1
Вимкніть прилад з мережі та дочекайтеся повного охолодження



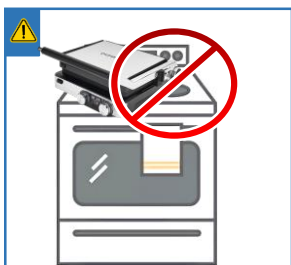
2
Зніміть панелі, промийте, протріть насухо, поставте на місце



Деталі гриля не можна мити у посудомийній машині



Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів



Не ставте прилад на поверхню варочних плит!



На замітку!

В ілюстраціях, наведених у цій інструкції з експлуатації, використані лише загальні, схематичні зображення.

ЗНІМАННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Щоб встановити нижню робочу панель, вставте її пазами під гачки, як показано на мал. 5. Притисніть панель до корпусу. Фіксатор закриється.
- Верхню робочу панель встановіть пазами на гачки, розміщені на кришці, як показано на мал. 6, і натисніть на верх панелі. Фіксатор закриється.
- При правильному встановленні панелі зафіксуються у посадочних місцях.



ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Прилади транспортують усіма видами транспорту у критих транспортних засобах відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду та забезпечують проведення механізованих вантажно-розвантажувальних робіт.
- Під час транспортування приладів має бути забезпечений захист від пошкоджень, збереженість якості виробів та зовнішнього вигляду споживчої тари.
- Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.
- Прилади зберігаються у сухому та чистому приміщенні за температури повітря не нижче плюс 5°C та не вище плюс 40°C з відносною вологістю не вище 70% та за відсутності в навколишньому середовищі пилу, кислотних та інших парів, що негативно впливають на матеріали приладів.

ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають збору з подальшою утилізацією відповідно до Закону України "Про управління відходами".



Увага! Після закінчення строку 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.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЬ-ПРЕСОМ

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



Увага!

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

ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Експлуатація приладу повинна здійснюватися відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Щоразу перед увімкненням приладу оглядайте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого кабеля в жодному разі не вмикайте прилад у розетку.
- Не слід користуватися приладом після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має оглянути кваліфікований спеціаліст.

- Не користуйтеся приладом, якщо ви не впевнені у його функціональності.
- Цей прилад не призначений для використання людьми (у тому числі дітьми) із фізичними, нервовими або психічними відхиленнями або яким бракує досвіду чи знань, за винятком випадків, коли за такими людьми здійснюється нагляд або відповідальна за їх безпеку особа проводить їм інструктаж щодо користування цим приладом. Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
- Не залишайте прилад без нагляду. Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

Увага!



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

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від спеки, прямих сонячних променів, ударів об гострі кути, вологості (у жодному разі не занурюйте прилад у воду або іншу рідину). Не торкайтеся приладу вологими руками. Після намокання одразу відключіть прилад від мережі
- Вмикайте прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що параметри мережі відповідають заданим в описі приладу.
- Прилад може вмикатися лише у мережу з заземленням. Задля Вашої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення або пристроями підключення. Не використовуйте подовжувачі.
- Для додаткового захисту доцільно встановити пристрій захисного відключення з номінальним струмом спрацювання, що не перевищує 30 мА, у ланцюг електроживлення кухонної техніки. Зверніться за порадою до кваліфікованого спеціаліста.
- **Будь-яке помилкове увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Після закінчення експлуатації, під час встановлення чи зняття аксесуарів, чищення або у випадку поломки приладу завжди відключайте його від мережі, а також дочекайтеся повного охолодження.
- Не допускайте перевантаження мережі, котре може призвести до нещасних випадків та пошкодження приладу. Для цього не вмикайте в ту ж електричну розетку інші прилади з використанням перехідників.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за мережевий кабель. Забороняється також відключати прилад від мережі, тримаючи його за кабель. При відключенні приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого кабелю під час увімкнення або вимкнення приладу з мережі, щоб уникнути удару електрострумом.



Не залишайте прилад під час роботи без нагляду



НІКОЛИ не намагайтеся витягнути продукти руками! Пластини дуже гарячі!



Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин та інших посудин, заповнених водою.



Захищайте прилад від будь-яких ударів

- Після використання ніколи не обмотуйте кабель живлення навколо приладу, оскільки з часом це може призвести до заломлення кабелю. Завжди гладко розправляйте кабель на час зберігання.
- Заміну кабеля можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти – працівники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Щоб зберегти гарантію та уникнути технічних проблем, не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно. Ремонт мають здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти сервісного центру.
- Для ремонту приладу можуть використовуватися лише оригінальні запасні частини.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Не нагріваються робочі поверхні	1. Проблема з електроживленням 2. Несправність електросхеми 3. Нагрівальний елемент несправний 4. Нагрівальна панель неправильно встановлена	• Перевірте, чи увімкнено прилад у мережу • Зверніться за допомогою в авторизований сервісний центр • Перевірте правильність встановлення панелей
Не працює дисплей	1. Проблема з електроживленням 2. Несправність електросхеми	• Перевірте, чи увімкнено прилад у мережу • Зверніться за допомогою в авторизований сервісний центр

Увага!



Якщо з допомогою описаних вище кроків Ви не змогли усунути проблему власними силами, рекомендуємо звернутися, у найближчий Авторизований сервісний центр POLARIS у Вашому регіоні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 7001D - гриль-прес електричний побутовий торгової марки POLARIS

Напруга: 220 – 240 В

Частота: 50-60 Гц

Потужність: 2000 Вт

Клас захисту - I

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін та вдосконалень між інструкцією і виробом можуть спостерігатися певні розбіжності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Прилад сертифікований на відповідність вимогам Технічних регламентів та Державних стандартів України



Строк служби виробу:

3 роки

Гарантійний строк:

2 роки з дня покупки

«До складу виробу входять компоненти, які піддаються природному зносу та/або мають обмежений термін експлуатації та підлягають плановій платній заміні в міру вичерпання ресурсу. Виробник надає обмежену гарантію на ці компоненти. Цей продукт містить: Гриль-панелі, гарантійний термін на покриття поверхні гриля 6 місяців з дня покупки.

Дата виготовлення вказана на виробі.

Виготовлено в Китаї.

Виробник:

НІНБО ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД,
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидео, Цісі, Провінція Чжезцян, КНР
NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,
No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Виготовлено в Китаї.

Імпортёр і уповноважений представник виробника в Україні:

«ТОВ Ренклюд ЛТД»

вул. І.Франка, буд. 18А, офіс 5. м.Київ, 01030, Україна, тел.: +38(044)5996292

Телефон єдиної довідкової служби: +38 (093) 472-11-00

Сервісний центр: Україна, 04060 м.Київ. вул. Щусєва, 44

тел.: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Гриль-прес

Модель: PGP 7001D

Ця гарантія діє протягом 24 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

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

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

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS. Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише ервісні центри POLARIS.

*Адреси сервісних центрів на сайті Компанії: <https://iqpolaris.com/>

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

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



Dear customer!

Thank you for choosing **POLARIS** brand products.

Our products are designed to meet the high demands of quality, functionality and design. We are sure that you will be satisfied with the purchase of our company's new product.

Before using the device, please read the manual carefully. It contains important information regarding your safety, as well as recommendations for the proper use and care of the appliance.

Keep this manual together with the warranty certificate, cash register receipt, if possible, the cardboard box and packing material.

Please pay attention! Due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the Manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

TABLE OF CONTENTS

General information	23
Scope of use	23
Component parts	23
Description of the appliance	24
Before you start	25
Work procedure	26
Operating modes	28
"Grill-press" mode	28
"Barbecue" mode	29
"Mini oven" mode	30
Cleaning and care	31
Removing cooking plates	32
Installing cooking plates	32
Transport/Storage/Disposal/Sales	33
Safety precautions for cooking with the electric grill press	34
General safety instructions when operating electrical appliances	34
Troubleshooting	36
Technical specifications	36
Certification information	37
Warranty obligations	38

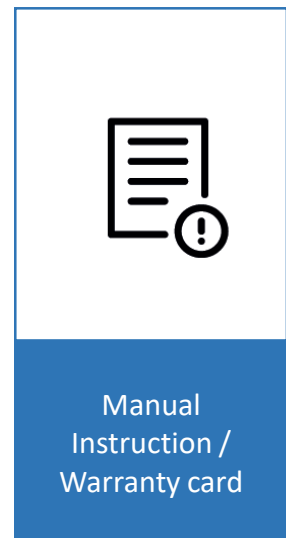
GENERAL INFORMATION

This Manual Instruction will help you get acquainted with the appliance, the technical data, design, operation rules, and storage of the grill, model **POLARIS PGP 7001D** (hereinafter referred to as the grill, appliance).

SCOPE OF USE

1. The appliance is intended for domestic and similar use at the temperature and humidity of the domestic premises in accordance with this Manual:
 - in places of permanent residence;
 - at employee food service areas of shops, offices, farms and other departments;
 - in hotels and other places intended for living;
 - in places intended for overnight stay and breakfast.
2. The appliance is not intended for industrial and commercial use as well as for processing non-food products.
3. The appliance is not intended for outdoor use.
4. The manufacturer shall not be liable for damage resulting from improper use or use unintended in this Manual.

COMPONENT PARTS



DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The grill press is designed to cook different types of food by grilling it on a heated plate or between two heated plates.



BEFORE YOU START

- Unpack the appliance and check the scope of delivery (see the Scope of delivery section).
- Remove the packing material from the appliance.
- Check for damage to the body and the power cord.
- Before using the appliance for the first time, clean it as described in the section "Cleaning and care".
- Before using, make sure that the cooking plates are correctly positioned and well secured.



ATTENTION! If you have fitted the cooking plates in accordance with the instructions in section "Cleaning and care / Removing cooking plates" but they are not fixed, do not use the appliance. If the upper cooking plate is not secured, it could fall out of the cover and cause burns.

- Place the appliance on a flat, stable, dry surface. Switch on the appliance for the first time in a well-ventilated room, without any food.
- Plug the appliance to the mains. Make sure that the appliance parameters (see "Technical specifications") correspond to the network parameters. A short alarm will sound.
- Set the timer for 5-10 minutes using the "+" and "-" buttons on the appliance.
- Set the temperature controllers for both plates to the "MAX" position. The heating will start. When the heating is finished, an alarm will sound.
- After 10 minutes, set the panel temperature controllers to the "0" position, disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down completely.
- Clean it as described in the section "Cleaning and care".



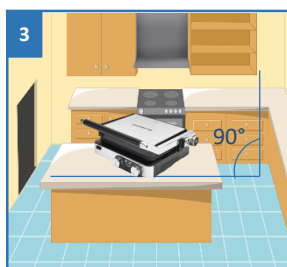
When the appliance is used for the first time, the heating elements are burnt and a small amount of smoke may be produced. This is normal and does not indicate a malfunction.



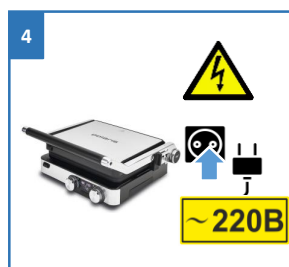
Remove all stickers from the appliance body and wipe with a damp cloth



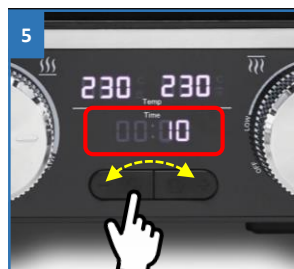
Wipe down the interior parts



Place the appliance on a flat surface



For the first time, connect the appliance to the mains without products.



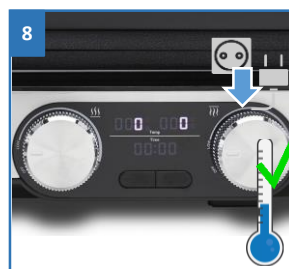
Set the timer for 5-10 minutes using the buttons



Set the temperature controller to the (MAX) position



After 10 minutes, set the plate controllers to the "0" position



Unplug the appliance and wait until it has cooled down completely

WORK PROCEDURE

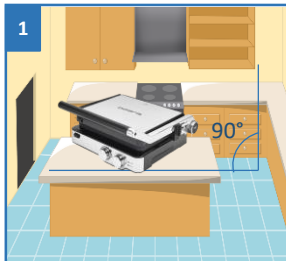


Attention: do not lift or carry the appliance by its cover handle.

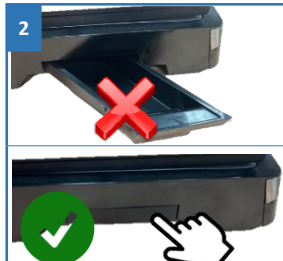
- Place the appliance on a flat, stable, dry surface
- Make sure that the grease tray is correctly positioned (see fig. 2)
- Lubricate the cooking plates with vegetable oil
- Make sure that the appliance parameters (see “Technical specifications”) correspond to the network parameters. Plug the appliance to the mains. A short alarm will sound.
- Set the temperature of the upper and lower plate using the temperature controllers for the upper and lower plate. The temperature control range is from 160 to 230 degrees, the adjustment is made in steps in increments of 10 degrees. After turning on the appliance by turning any of the handles to the right, the display will show information on the set plate temperature values and the set timer time.
- Heating will start, and the temperature values on the display will flash. When the heating is finished, an alarm will sound. When the temperature values of both plates stop flashing, the appliance is ready for operation (the set temperature has been reached, the plate heaters are turned off). During operation, the display of the plate temperature value may flash periodically which means that the heating element of this plate is turned on.
- Do not open the appliance while it is heating up; in the closed position, the cooking plates heat up more evenly and quickly.



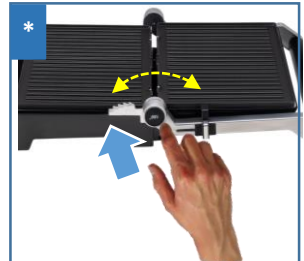
Do not lift or carry the appliance by its cover handle!



Place the appliance on a flat surface



Make sure that the grease tray is installed correctly (pushed to the end)



For convenience, press the release button to open 180°



Lubricate the cooking plates with a thin layer of vegetable oil



Plug the appliance to the mains. A short alarm will sound.



Install the temperature controller. The range is from 160 to 230 degrees



Heating will start and the temperature values on the display will flash

- When the heating is finished, open the grill cover and place the products on the lower cooking surface.
- Close the grill cover.
- The appliance can be operated in two modes: with or without a timer.
 - When working on a timer, the time is set by the buttons under the indicator. Each press of the "+" button adds 1 minute, pressing the "-" button decreases 1 minute. The maximum possible timer running time is 90 minutes.
- Set the required cooking time on the timer. The value on the screen will flash, change the value using the "+" and "-" buttons. The timer will start counting down the time immediately after installation. The time is displayed in minutes and seconds.🔢
- **Be careful!** The appliance gets very hot during operation. To prevent burns, do not touch hot surfaces, only hold the handle. We recommend the use of oven mitts.
- At the end of the timer operation or when the products reach the required degree of roasting (in the case of operation of the appliance without using a timer), open the cover and remove the products.
- We recommend the use of a core temperature probe (not included) to find out the cooking level of meat products.



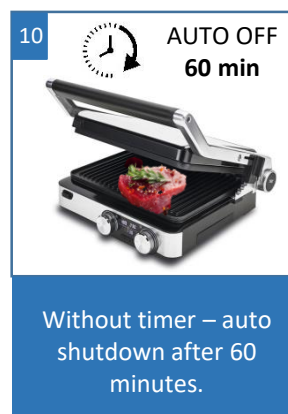
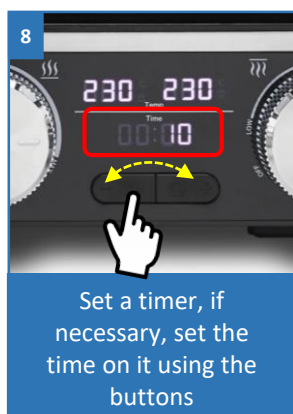
Attention!

In the absence of timer settings, the appliance turns on the heating immediately after setting the temperature and works for 60 minutes after which it automatically turns off regardless of the position of the temperature setting handles. To turn on again, turn the handles to the "OFF" position and set the temperature value again.



Be careful!

It is not recommended to use the appliance in heating mode for more than 90 minutes without completely cooling down.



OPERATING MODES

The appliance can be used in 4 different modes: grill-press, barbecue and mini-oven

"Grill-press" mode

This mode is for making hot sandwiches with fresh bread. It is perfect for panini – Italian closed sandwiches. You can also use the appliance in this mode to fry meat, fish and vegetables on both sides.

- Close the grill cover.
- Set the required temperature for the cooking plates.
- When the appliance warms up and the operation indicator goes out, carefully open the cover and place the products on the lower cooking plate, holding the cover by the handle.
- Cover the food with the cover by lowering it onto the lower cooking plate. When closing the cover, do not use excessive force as this could damage the appliance.



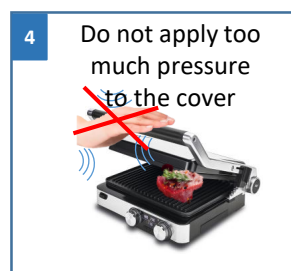
Close the grill cover



Install the temperature controller. The range is from 160 to 230 degrees



5-10 minutes after heating – put the food in, close the cover



Do not apply too much pressure to the cover
When closing the cover, do not use excessive force as this could damage the appliance

"Barbecue" mode

This mode is ideal for heating and roasting two different foods on both cooking surfaces.

- Close the grill cover.
- Set the required temperature for the cooking plates.
- When the appliance warms up, an alarm will sound, gently press the button to open the cooking surfaces 180° (see Fig. 5).
- And hold down the button to open the appliance to the end, 180 °.
- Put the food on the cooking plates.



Close the grill cover



Install the temperature controller. The range is from 160 to 230 degrees. After warming up, the alarm will sound



Gently press the 180° cooking surface opening button



Hold down the button and open the appliance to the end, 180 °



Put the food on the cooking plates

"Mini oven" mode

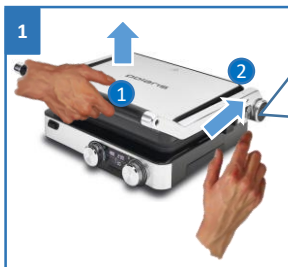
This mode is suitable for the final stages of cooking, for example when you want to melt cheese or reheat sauce on a ready-made food, or for cooking delicate foods that should not be squeezed.

- While holding the top cover, slide the cover lock to the (Low...High) position, setting the desired distance between the plates.
- Set the required temperature for the cooking plates.
- When the appliance has heated up, an alarm sounds, open the cover carefully using the handle.
- Put the food on the lower cooking plate.
- Close the cover without pressing.



Attention!

In "Mini oven" mode, the cover with the upper cooking plate is positioned with a gap in relation to the lower cooking plate. Do not apply pressure to the cover, as this could damage the catch, handle or cover.



Slide the cover lock to the (Low...High) position



Move the cover lock forward or backward



The cover is fixed to the (High) position



Install the temperature controller. The range is from 160 to 230 degrees. After warming up, the alarm will sound



Put the food on the lower cooking plate. Close the cover without pressing.



Do not apply too much pressure to the cover as this could damage the catch, handle or cover

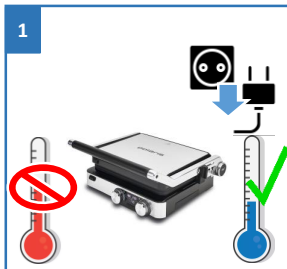
CLEANING AND CARE

- Make sure that the appliance is unplugged.
- Do not clean the appliance until it has cooled down completely.
- Clean the appliance each time after use.
- Remove the cooking plates (see section "Removing cooking plates") and wash them in warm soapy water



Attention! The cooking plates cannot be washed in the dishwasher.

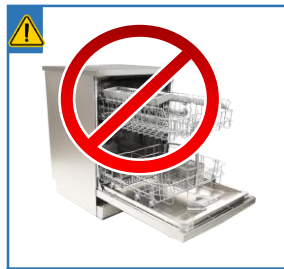
- Use any soft bristle brush to remove burnt-on food residue.
- Remove the grease tray, drain the grease, rinse the tray with warm soapy water, then dry it thoroughly.
- Do not use metal brushes or abrasive detergents for cleaning.
- Dry the cooking plates thoroughly before fitting them to the appliance.
- Wipe the body of the appliance with a dry or slightly damp cloth.
- Assemble the appliance.
- Do not store any foreign objects on the body of the appliance



1
Unplug the appliance and wait until it has cooled down completely



2
Remove the plates, rinse, wipe dry, refit



Grill parts must not be washed in the dishwasher



Do not store any foreign objects on the body of the appliance



Do not place the appliance on hob surfaces!



For the record!

The illustrations in this Manual Instruction use only general, schematic representations.

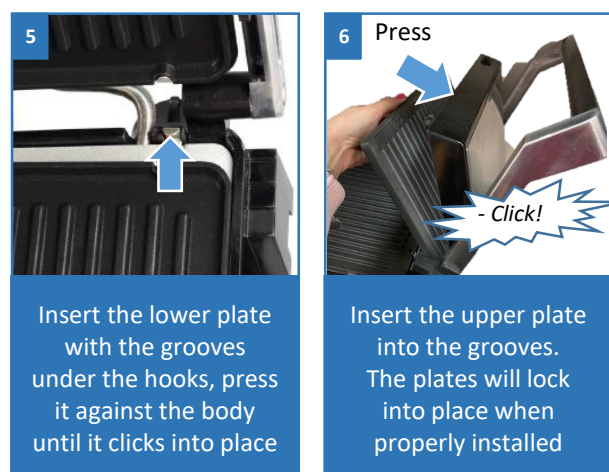
REMOVING COOKING PLATES

- Open the appliance
- Press the release button to remove the lower cooking plate (see fig. 1)
- Remove the lower cooking plate by lifting it upwards.
- To remove the upper cooking plate, hold it and press the release button (see fig. 3).
- Remove the upper cooking plate by pulling it upwards, and pulling it out of the grooves.



INSTALLING COOKING PLATES

- To fit the lower cooking plate, insert it with the grooves under the hooks as shown in fig. 5. Press the plate against the body. The retainer will click into place.
- Fit the upper cooking plate with the grooves on the hooks located on the cover as shown in fig. 6, and push the upper plate into place. The retainer will click into place
- The plates will lock into place when properly installed



TRANSPORTATION AND STORAGE

- The appliances are transported by all means of transport in covered vehicles in accordance with the rules for the carriage of goods applicable for this type of transport and ensuring the implementation of mechanized loading and unloading operations.
- When transporting appliances, protection against damage must be ensured - preservation of the quality of products and the appearance of consumer packaging
- Transportation of appliances should exclude the possibility of direct exposure to atmospheric precipitation and aggressive environments.
- The appliances are stored in a closed, dry and clean room at an ambient temperature of no lower than 5°C and no higher than 40°C with a relative humidity of no higher than 70% and no acid or other vapours in the environment that negatively affect the materials of the appliances.

DISPOSAL REQUIREMENTS

Waste generated during the disposal of products is subject to collection and subsequent disposal in accordance with the Law of Ukraine "On Waste Management".



Attention! At the end of its service life, do not dispose of the appliance with household waste. Take it to a specialized recycling center for further disposal. By doing so, you will help to protect the environment.



To avoid the risk of fire, electric shock, or injury when using your appliance or damaging it, follow basic precautions for working with this appliance, as well as general safety guidelines for working with electrical appliances.

SALES

Sales rules have not been established.

SAFETY PRECAUTIONS FOR COOKING WITH THE GRILL PRESS

- The appliance is intended for use in the home in accordance with this manual.
- Do not leave operating appliance unattended.
- The appliance gets very hot during operation. To prevent burns, do not touch hot surfaces. When opening and closing the appliance, hold only the handle, use oven cloths.
- Beware of steam escaping from gaps between the cooking plates. Keep your hands away from the edges of the appliance.
- Do not use the appliance to cook frozen food; defrost the food before cooking it.
- Do not use the appliance without a grease tray.
- Do not switch on the appliance without the cooking plates installed. Make sure that the cooking plates are correctly positioned and well secured. Faults caused by incorrect or negligent installation of the plates invalidate your right to warranty service.
- To avoid damaging the cooking plates, do not use metal kitchen utensils or cut up food directly on the cooking plates. Use cookware with a non-stick coating.
- Do not move the hot appliance; wait until it has cooled down completely.
- Do not lift or carry the appliance by its handle. Faults caused by improper use will invalidate your warranty claim.
- Do not use the appliance for drying or heating.
- Do not use the appliance near flammable objects or substances or near interior objects that are deformed due to high temperatures.
- Use the appliance in a well ventilated area.
- Always unplug the appliance at the end of cooking.



Attention!

Remove the food immediately after cooking; leaving it in the appliance for too long can cause a fire.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS WHEN OPERATING ELECTRICAL APPLIANCES

- The appliance must be operated in accordance with the “Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations”.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged never plug the appliance into a power outlet.
- Do not use the appliance after a fall if there are visible signs of damage. The appliance must be checked by a qualified professional before use.

- Do not use the appliance if you are not sure of its performance.
- This appliance is not intended for use by people (including children) who have physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge unless such persons are supervised or instructed regarding the use of this appliance by the person responsible for their safety. It is necessary to supervise children in order to prevent their games with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation. Keep the appliance out of the reach of children.

Attention!



Do not use the appliance near sinks or other containers filled with water. If the appliance falls into the water unplug it immediately. In this case, do not put your hands in water. Before reuse, the appliance must be checked by a qualified professional.

- Do not use the appliance outdoors. Protect the appliance from heat, direct sunlight, impacts against sharp corners, humidity (never immerse the device in the water or another liquid). Do not touch the appliance with wet hands. If the appliance gets wet immediately unplug it.
- Plug the appliance into an AC power source (~) only. Before switching on make sure that the mains parameters correspond to those specified in the appliance description.
- The appliance can only be connected to a grounded grid. To ensure your safety, grounding must comply with established electrical codes. Do not use non-standard power sources or connection devices. Do not use extension cords.
- For additional protection, it is advisable to install a residual cut-off device (RCD) with a rated tripping current not exceeding 30 mA in the kitchen power supply circuit. Seek advice from a qualified professional.
- **Any erroneous plug-in deprives you of the right to warranty service.**
- Upon termination of operation, when installing or removing accessories, cleaning or breakdown of the appliance always unplug it. Allow the appliance to cool down completely before installing or removing accessories and cleaning.
- Prevent from the mains overload which can lead to accidents and damage to the appliance. To do this, do not connect other appliances using adapters to the same electrical outlet.
- Do not carry the appliance by its power cord. It is also forbidden to disconnect the appliance from the mains by holding it by the power cord. When unplugging the appliance hold onto the plug.
- Do not touch the metal parts of the mains plug when turning on or unplugging the appliance from the mains to prevent electric shock.



Never leave the appliance unattended during operation.



NEVER try to remove food by hand! The plates are very hot!



Do not use the appliance near sinks or other containers filled with water.



Protect the appliance from any impact

- Never wrap the power cord around the appliance after use as this can lead to a broken cord over time. Always straighten the cord smoothly for storage.
- Replacement of the cord can only be carried out by qualified specialists - the service centre personnel. Unskilled repairs pose a direct danger to the user.
- Do not try to disassemble and repair the appliance yourself in order to keep the warranty for the appliance and to avoid technical problems. Repairs should only be carried out by qualified service personnel.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Troubleshooting method
No heating of the cooking surfaces	1. Power supply problem 2. Faulty electrical circuitry 3. The heating element is defective 4. The heating plate is incorrectly installed	• Check that the appliance is plugged in. • Contact an authorized service centre for assistance • Check that the plates are correctly installed
The display does not work	1. Power supply problem 2. Faulty electrical circuitry	• Check that the appliance is plugged in. • Contact an authorized service centre for assistance

Attention!



If you are unable to rectify the problem yourself using the steps described above, we recommend that you contact the nearest Service Centre in your area.

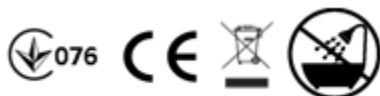
TECHNICAL SPECIFICATIONS

PGP 7001D– household electric grill press by POLARIS
Voltage: 220-240 V
Frequency: 50-60 Hz
Power: 2000 W
Class of safety protection - I

Note. Due to the ongoing process of making changes and improvements, there may be some differences between the Manual and the product. The manufacturer hopes that the user will pay attention to this.

CERTIFICATION INFORMATION

The device is certified for compliance with the requirements of the Technical Regulations and State Standards of Ukraine



Product life: 3 years

Warranty period: 1 year from the purchase date

The date of manufacture is indicated on the product.

Made in China.

Manufacturer:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS EISHA LIMITED,

No. 158 Dongshan Liu, Hushan Zhidao, Cixi, Zhejiang Province, PRC

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED,

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Made in China.

Importer and authorized representative of the manufacturer in Ukraine:

TOV Renklod LTD

St. I. Franka, bldg. 18A, office 5. Kyiv, 01030, Ukraine, phone: +38(044)5996292

Telephone number of the single help desk: +38 (093) 472-11-00

Service center: Ukraine, 04060 Kyiv. St. Shchuseva, 44

phone: 0-800-50-30-15, (044) 537-48-45,

Viber (050) 537-48-45

e-mail: nashservice_kiev@foxtrot.ua

WARRANTY OBLIGATIONS

Product: Grill press

Model: PGP 7001D

This warranty is valid for 12 months from the confirmed date of purchase of the product and implies warranty service of the product in accordance with the the current legislation of Ukraine.

1. The manufacturer's warranty covers all models produced under the POLARIS trademark and purchased from authorized sellers in the countries where the warranty service is provided (regardless of the place of purchase).
2. The product must be used in strict accordance with the Manual Instruction and compliance with safety rules and requirements.
3. This warranty does not apply to defects arising after the transfer of goods to the consumer due to:
 - Chemical, mechanical or other effects, ingress of foreign objects, liquids, insects and their metabolic products into the product;
 - Improper operation including the use of the product not for its intended purpose as well as the installation and operation of the product in violation of the requirements of the User Manual and safety rules;
 - Use of the product for purposes for which it is not intended;
 - Normal operation, as well as natural wear and tear, not affecting the functional properties: mechanical damage to the external or internal surface (dents, scratches, scuffs), natural changes in the color of the metal, including the appearance of rainbow and dark spots, as well as - corrosion on the metal in places of damage to the coating and uncoated areas of the metal;
 - Wear and tear of trim parts, lamps, batteries, shields, debris collectors, belts, brushes, and other limited life parts;
 - Repairs to the product made by persons or organizations other than Service Centers*;
 - Damage to the product during transportation, improper use, or due to modifications or repairs not intended by the product design.
4. The manufacturer shall not be liable under warranty if the product does not have a nameplate or if the data in the nameplate has been erased or corrected.
5. This warranty is valid only for the products used for personal household needs and does not apply to products that are used for commercial, industrial or professional purposes.

Attention!!! The manufacturer shall not be liable for possible damage caused directly or indirectly by the POLARIS product to people, pets, the environment, or damage to property, if this occurred as a result of non-compliance with the rules or conditions of use and installation of the product, intentional or negligent actions of the consumer or third parties.

For all questions related to maintenance, quality control, warranty and post-warranty repair of POLARIS products, contact the POLARIS service center or the seller - an authorized POLARIS dealer.

Warranty repair of POLARIS products is carried out only by POLARIS service centers.

*Addresses of service centers on the Company's website: <https://iqpolaris.com/>

In order to prove the date of purchase of the product in case of warranty repairs or other statutory claims, please keep the purchase documents.

Such documents may include a completed POLARIS warranty card, a cash receipt or receipt of the Seller, other documents confirming the date and place of purchase.

