

polaris

since 1995



PGP 7002

Manual Instruction / Guarantee



Шановний покупцю!

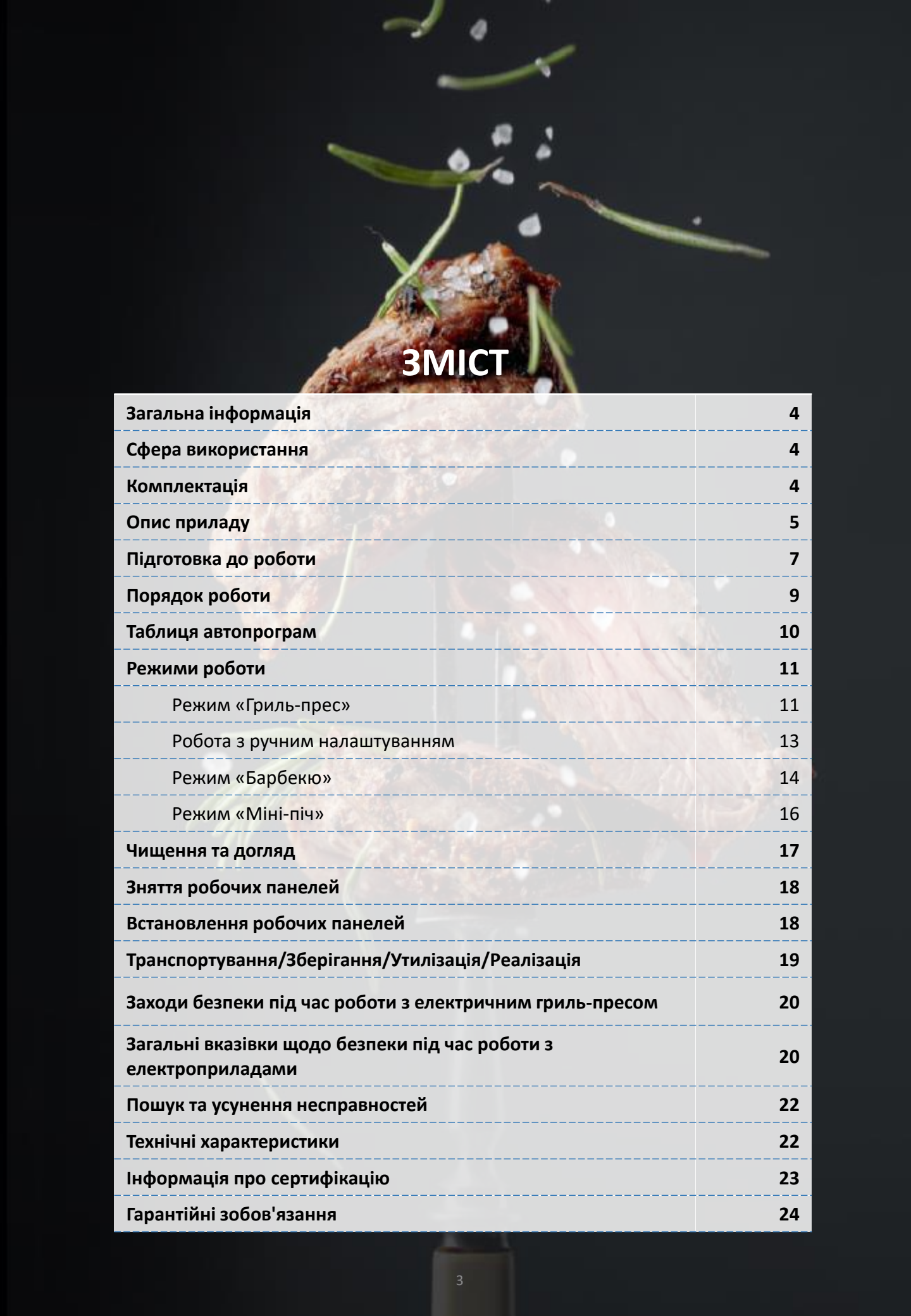
Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою **POLARIS**.

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

Загальна інформація	4
Сфера використання	4
Комплектація	4
Опис приладу	5
Підготовка до роботи	7
Порядок роботи	9
Таблиця автопрограм	10
Режими роботи	11
Режим «Гриль-прес»	11
Робота з ручним налаштуванням	13
Режим «Барбекю»	14
Режим «Міні-піч»	16
Чищення та догляд	17
Зняття робочих панелей	18
Встановлення робочих панелей	18
Транспортування/Зберігання/Утилізація/Реалізація	19
Заходи безпеки під час роботи з електричним гриль-пресом	20
Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електроприладами	20
Пошук та усунення несправностей	22
Технічні характеристики	22
Інформація про сертифікацію	23
Гарантійні зобов'язання	24

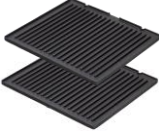
ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання гриля, модель **POLARIS PGP 7002** (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)	Лопатка для очищення	Піддон для жиру (встановлений у приладі)	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.

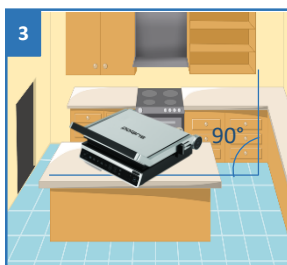
- Перший раз увімкніть прилад у добре провітрюваному приміщенні, без продуктів.
- Під'єднайте пристрій до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал. Переконайтеся, що параметри пристрою (див. «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Сенсор Увімк./Вимк. приладу "on-off" блимає.
- Натисніть 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.



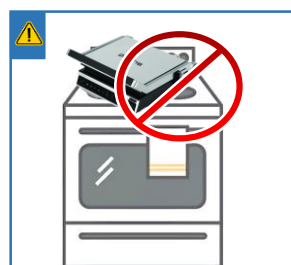
Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



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"

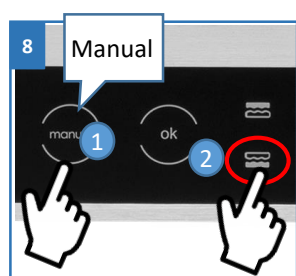


Прилад увімкнеться. Індикатор "on-off" засвітиться постійно

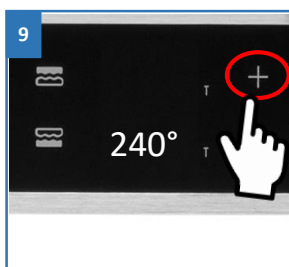
- Для першого запуску розташуйте прилад у провітрюваному приміщенні на твердій, рівній, вогнетривкій опорі (робочому столі).
- Натисніть сенсор "Manual". Далі натисніть сенсор нижньої панелі. За допомогою сенсора "+" виставте максимальну температуру нагрівання 240°. Натисніть сенсор "OK". Під час нагрівання 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.



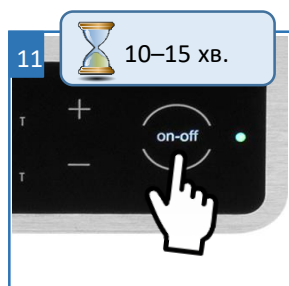
Натисніть сенсор "Manual". Далі натисніть сенсор нижньої панелі



За допомогою сенсора "+" виставте макс. температуру нагрівання 240°



Натисніть сенсор "OK"



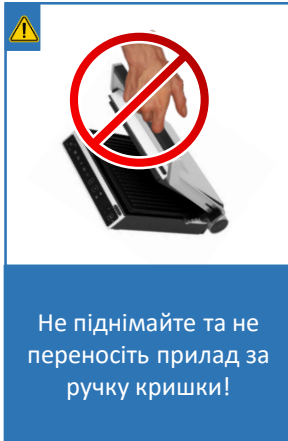
Через 10–15 хв. Вимкніть прилад, дайте йому повністю охолонути

ПОРЯДОК РОБОТИ

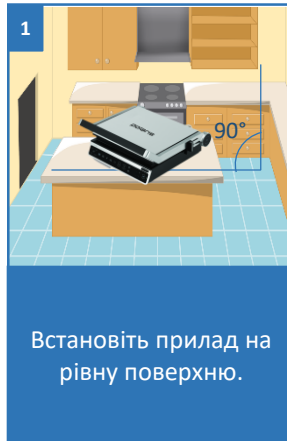


Увага: Не піднімайте та не переносить прилад за ручку кришки.

- 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.



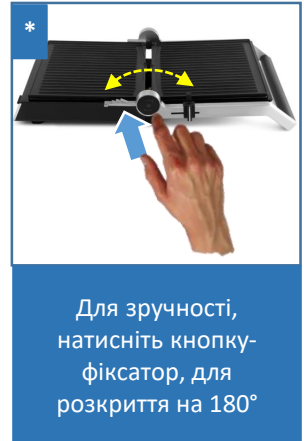
Не піднімайте та не переносить прилад за ручку кришки!



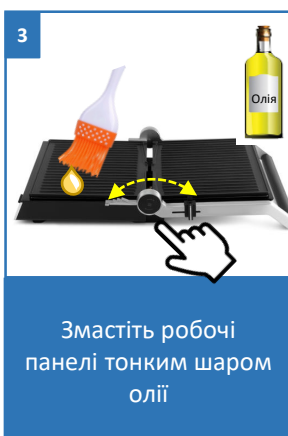
Встановіть прилад на рівну поверхню.



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



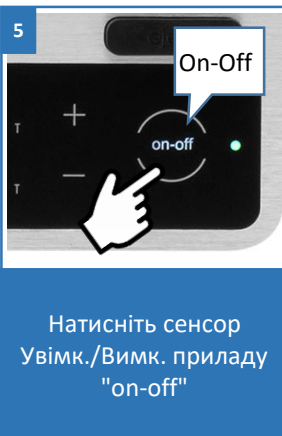
Для зручності, натисніть кнопку-фіксатор, для розкриття на 180°



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
	Стейк яловичина	М'ясо яловичина без кістки, переважно м'якоть шиї, нарізка поперек волокон, або готові стейки	Rare Med Rare Medium Well-done	10—50 мм оптимальна 25 мм
	Стейк свинина	М'ясо свинина без кістки, переважно окіст або шия, нарізка поперек волокон	Well-done	10—50 мм оптимальна 25 мм
	Птиця	Куряча або аналогічна гомілка (філе), крила, грудка, курча табака до 1 Кг	Well-done	15—50 мм, оптимальна 25 мм
	Котлета	Котлети січені для бургерів яловичина	Well-done	10—40 мм оптимальна 15 мм
	Ковбаски	Сосиски, ковбаски, шпикачки, купати тощо	Well-done	20, 30, 40, 50 мм
	Сендвіч	2 шматочки хліба з начинкою між ними	Well-done	25—50 мм
	Риба (стейк), Морепродукти	Великий стейк, Креветка крупна ціла	Well-done	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.

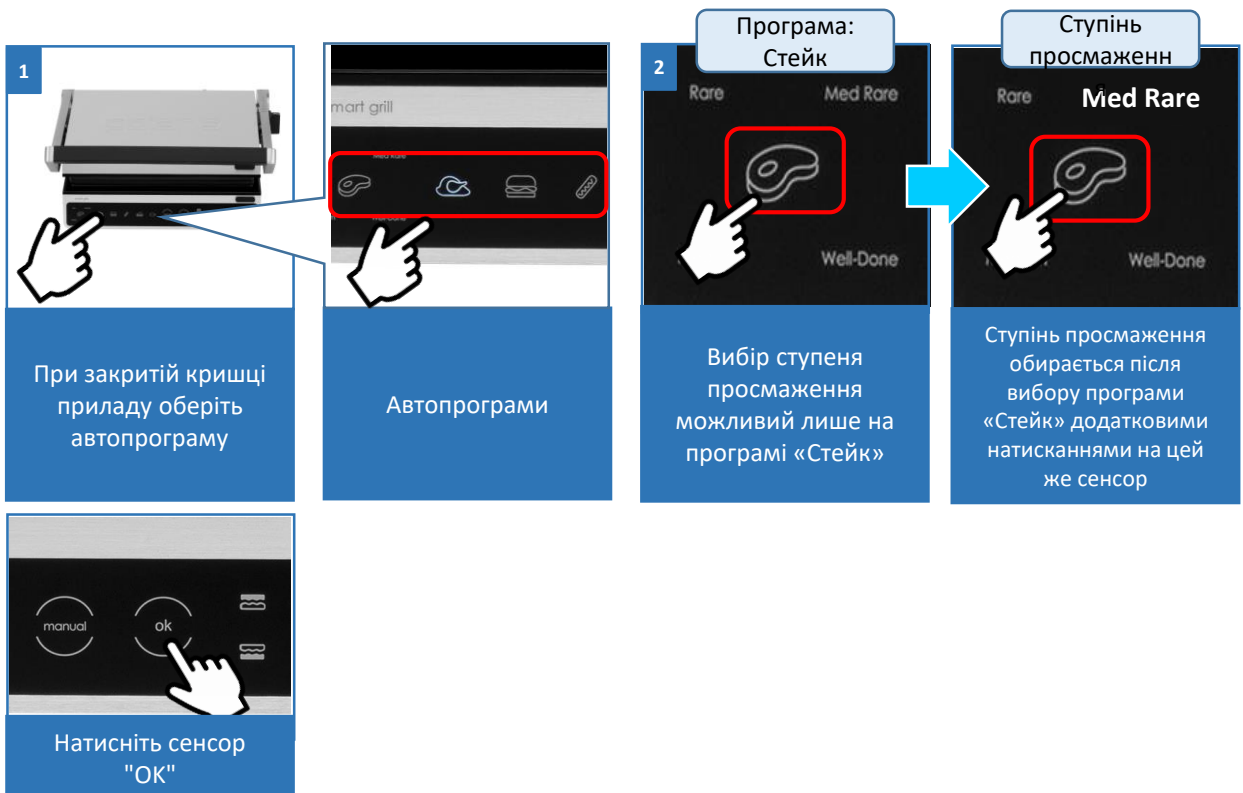
Режим «Гриль-прес»

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.

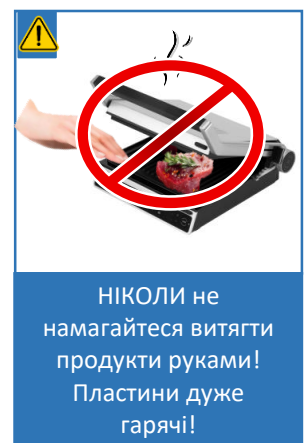
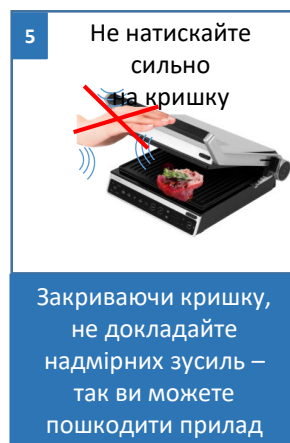
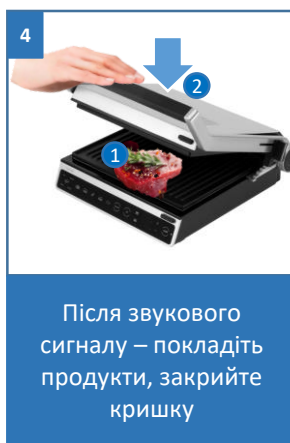
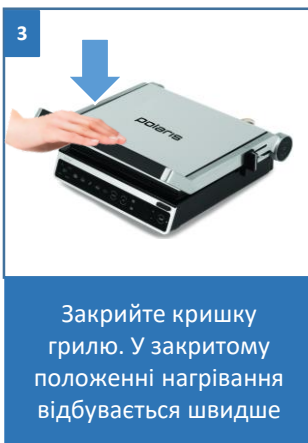


Увага! Не використовуйте ножі та виделки, а також інші металеві столові прибори для викладання/виймання/перевертання продукту, не розрізайте продукт у ґрилі.



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

5. Обережно закрийте кришку без натискання зверху. Намагайтесь 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.



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.

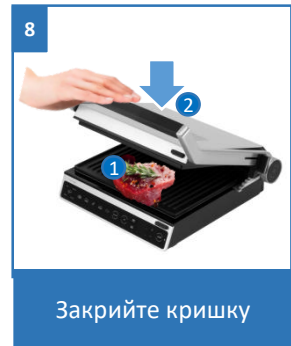
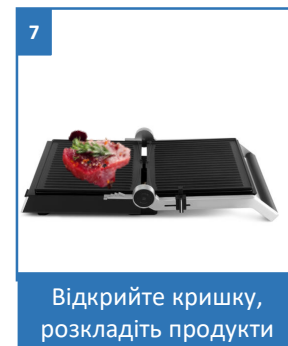
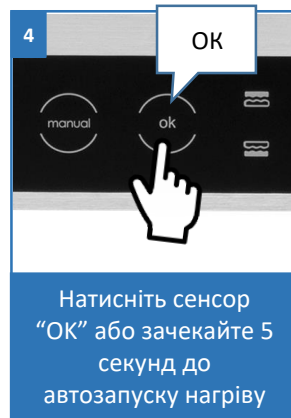
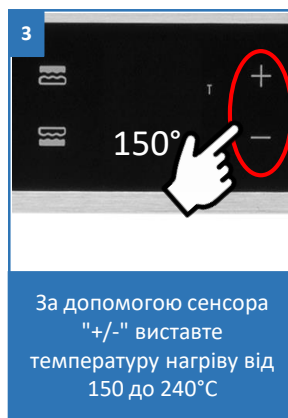
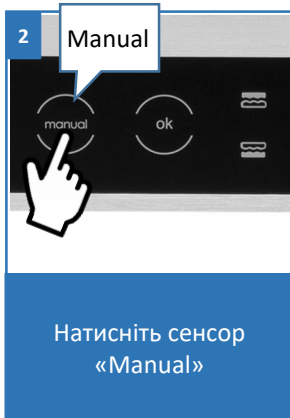
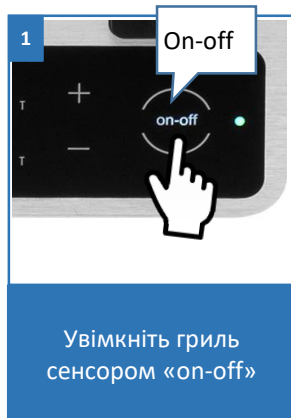
Також, ручне налаштування температури панелей доступне в режимі Барбекю (розкриття гриля на 180 градусів). Температура панелей може бути налаштована окремо для кожної і відображається у верхньому рядку – температура верхньої панелі, у нижньому рядку – температура нижньої панелі.

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 OK 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°.



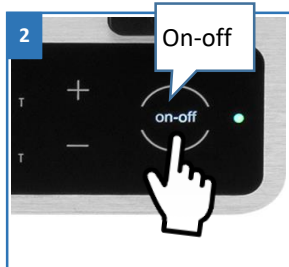
Увага: Не переносьте прилад за ручку кришки.

- 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.



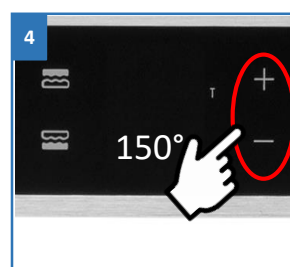
Закрийте кришку грилю.
У закритому положенні нагрівання відбувається швидше



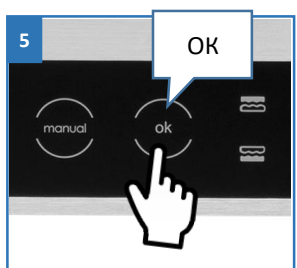
Увімкніть гриль сенсором «on-off»



Встановіть температуру верхньої та нижньої панелі



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



Підтвердьте вибрану температуру сенсором OK або зачекайте 5 секунд



Нагрівання — ЧЕРВОНИЙ



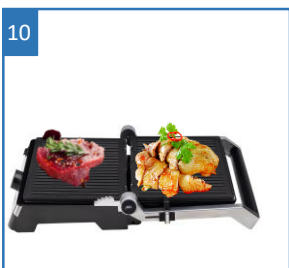
Досягнення температури



Обережно натисніть кнопку розкриття робочих поверхонь на 180°



Утримуючи кнопку, розкрийте прилад до кінця, на 180°



Покладіть продукти на робочі панелі



Закрийте кришку



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

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)



Пересувайте фіксатор кришки вперед або назад



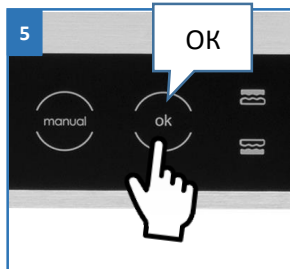
Кришка зафіксована у положення 4 (IV)



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

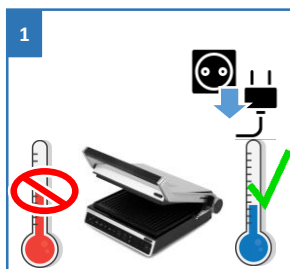
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- 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.



Робочі панелі можна мити у посудомийній машині.

- Для видалення попередніх залишків елементів використовуйте щітку для очищення панелей (входить в комплект поставки).
- 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



Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів

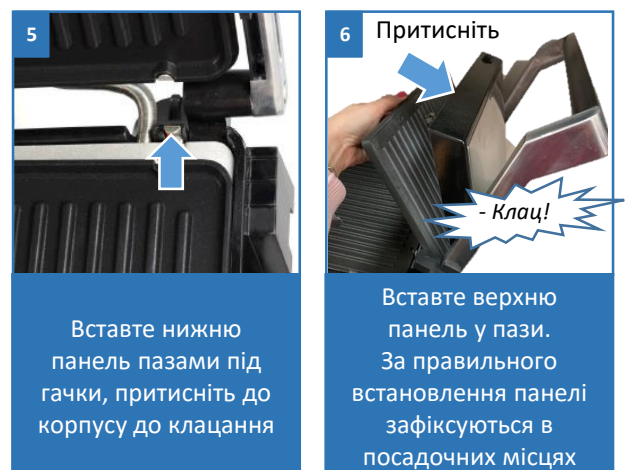
ЗНЯТТЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

- Відкрийте прилад
- Щоб зняти нижню робочу панель, натисніть клавiшу фіксатора (див. мал. 1).
- Зніміть нижню панель, піднявши її вгору.
- Щоб зняти верхню робочу панель, притримуючи її, натисніть клавiшу 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 защіплиться.
- Верхню робочу панель встановіть пазами на гачки, розташовані на кришці, як показано на мал. 6, та натисніть на верх панелі. Фіксатор защіплиться
- За правильного встановлення панелі зафіксуються в посадочних місцях



ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Транспортування приладів проводять усіма видами транспорту у критичних 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 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.

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 дрід електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу дроту. Завжди гладко розправляйте дрід на час зберігання.
- Заміну дроту можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти-співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не намагайтеся розбирати та ремонтувати прилад самостійно для збереження дії гарантії на прилад та, щоб уникнути технічних проблем. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.

ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Не нагріваються робочі поверхні	1. Проблема із електроживленням 2. Несправність електросхеми 3. Нагрівальний елемент несправний 4. Нагрівальна панель встановлена неправильно	• Перевірте, чи приєднано прилад до мережі. • Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру. • Перевірте правильність встановлення панелей
Не працює дисплей	1. Проблема із електроживленням 2. Несправність електросхеми	• Перевірте, чи приєднано прилад до мережі • Зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру

Увага!



Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не змогли усунути проблему самостійно, то рекомендуємо звернутися до найближчого сервісного центру у Вашому регіоні.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PGP 7002 – 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 покращень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. 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: 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:

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. Щусева, 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 7002

Ця гарантія діє протягом 36 місяців з підтвердженою датою придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до чинного законодавства України.

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 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 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 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



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.

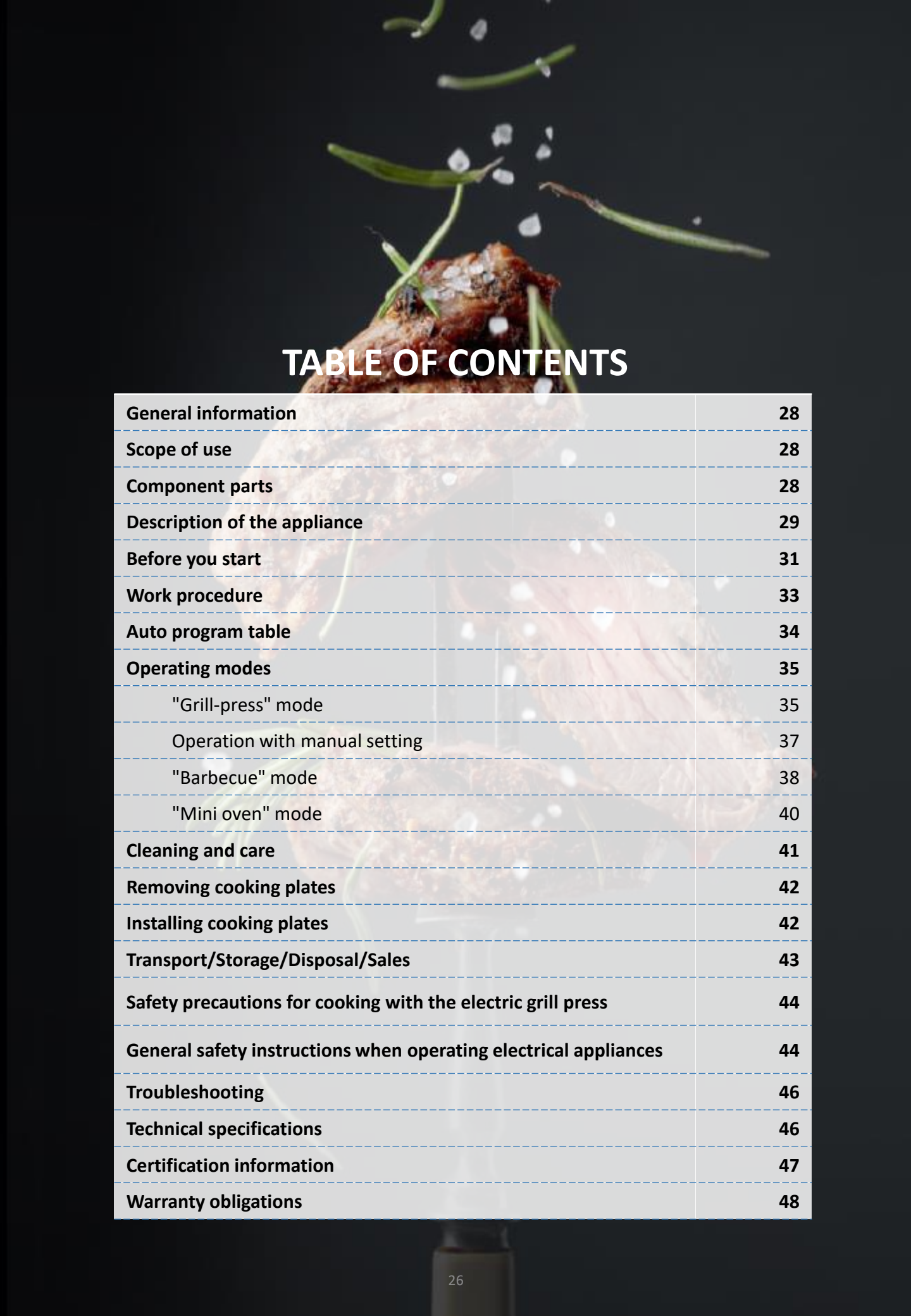


TABLE OF CONTENTS

General information	28
Scope of use	28
Component parts	28
Description of the appliance	29
Before you start	31
Work procedure	33
Auto program table	34
Operating modes	35
"Grill-press" mode	35
Operation with manual setting	37
"Barbecue" mode	38
"Mini oven" mode	40
Cleaning and care	41
Removing cooking plates	42
Installing cooking plates	42
Transport/Storage/Disposal/Sales	43
Safety precautions for cooking with the electric grill press	44
General safety instructions when operating electrical appliances	44
Troubleshooting	46
Technical specifications	46
Certification information	47
Warranty obligations	48

GENERAL INFORMATION

This Manual Instruction will help you get acquainted with the technical data, design, operation rules, and storage of the grill, model **POLARIS PGP 7002** (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

				
Grill press	Cooking plates (installed in the appliance)	Cleaning spatula	Grease tray (installed in the appliance)	Manual Instruction / Warranty card

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.



CONTROL PANEL AND DISPLAY

Sensor: Automatic STEAK frying mode selection.

Allows you to set the degree of doneness Rare, Med Rare, Medium, Well Done with an indication of the selected mode and the degree of doneness. The choice of auto modes is available only when the cover is closed

Display

Displays the temperature of the upper and lower plates

Sensor: Confirmation of selection and settings

Sensor of the appliance On/Off

Sensors for selecting automatic frying modes

POULTRY, CUTLETS, SAUSAGES, SANDWICH, FISH with indication of the selected mode.
The choice of auto modes is available only when the cover is closed

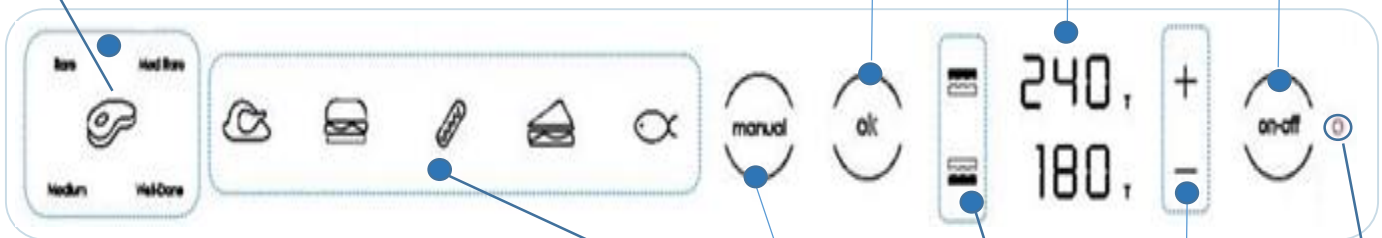
Sensor for selecting the manual temperature
setting mode with indication of the selected mode

Sensor of temperature adjustment

Heat indicator

Sensor for selecting the upper/lower heating plate to adjust the temperature.

The selection, display and setting of the upper plate temperature are available only when the plate is open 180 degrees.



BEFORE YOU START

- Unpack the appliance and check the scope of delivery (see the Scope of delivery section).
- Remove the packaging material and advertising stickers from the appliance.
- Check for damage to the body and the power cord.
- Please read this Manual Instruction for this appliance.
- 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 "Installing 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, heat-resistant table surface.



Warning: do not place the appliance on top of hobs or heating appliances.

- Switch on the appliance for the first time in a well-ventilated room, without any food.
- Plug the appliance to the mains. A short alarm will sound. Make sure that the appliance parameters (see "Technical specifications") correspond to the network parameters. Sensor of the appliance On/Off is flashing.
- Press the sensor of the appliance On/Off. The appliance will turn on. The "on-off" indicator lights up constantly, the backlight of the auto mode sensors flashes sequentially, the "OK" sensor flashes, the heating indicator lights green.

1

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

2

Wipe down the interior parts

3

Place the appliance on a flat surface

Do not place the appliance on hob surfaces!

4

For the first time, connect the appliance to the mains without products. The alarm will sound

5

Sensor of the appliance On/Off is flashing

6

Press the sensor of the appliance On/Off

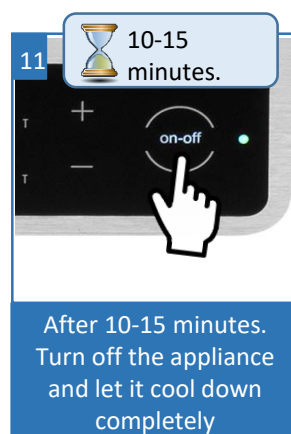
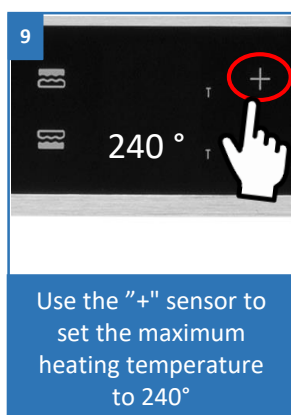
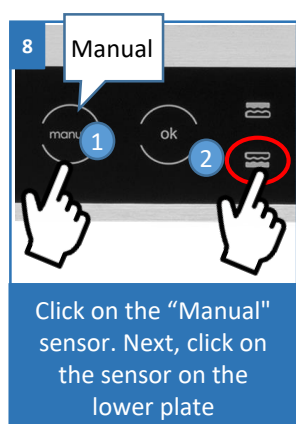
7

The appliance will turn on. The "on-off" indicator will light up constantly

- For initial start-up, place the appliance in a ventilated area on a solid, level, fireproof support (work table).
- Click on the "Manual" sensor. Next, click on the sensor on the lower plate. Use the "+" sensor to set the maximum heating temperature to 240°. Press the sensor "OK". During heating, the temperature indicator of the upper plate flashes (the indication "---" is displayed).
- After 10-15 minutes, press the sensor of the appliance On/Off, disconnect the appliance from the mains and wait for it to cool down completely.
- Clean it as described in the section "Cleaning and care".



Attention: during the initial use of the appliance, the heating elements burn while a small amount of smoke and odor may appear. This is normal and does not indicate a malfunction.



WORK PROCEDURE

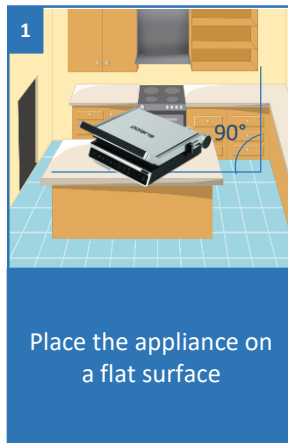


Attention: do not lift or carry the appliance by its cover handle.

- 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. Sensor of the appliance On/Off is flashing.
- Press the sensor of the appliance On/Off. The sensor lights up constantly, the backlight of the plate flashes sequentially, the “OK” sensor flashes, the heating indicator lights green.



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



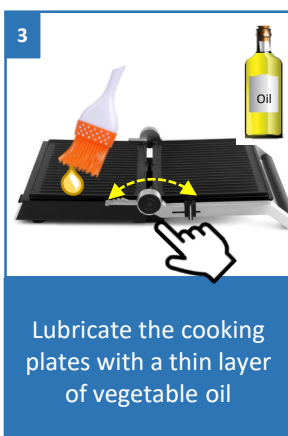
Place the appliance on a flat surface



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



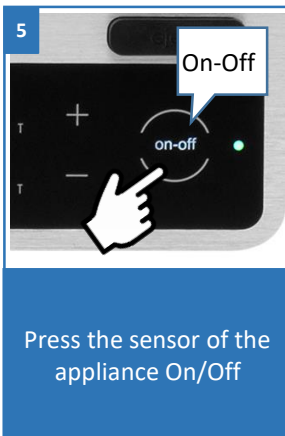
For convenience, press the release button to open 180°



Lubricate the cooking plates with a thin layer of vegetable oil



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



Press the sensor of the appliance On/Off



The appliance will turn on. The "on-off" indicator will light up constantly

AUTO PROGRAM TABLE

Pictogram	Product	Ingredient	Degree of doneness (possible choice)	Product thickness
	Beef steak	Boneless beef, preferably neck flesh, sliced across the fibers, or ready-made steaks	Rare Med Rare Medium	10-50 mm optimal 25 mm
	Pork steak	Boneless pork meat, preferably leg or collar, sliced across the fibers	Well-done Well-done	10-50 mm optimal 25 mm
	Poultry	Chicken or similar shank (fillet), wings, breast, chicken tabaka up to 1 Kg	Well-done	10-50 mm, optimal 25 mm
	Cutlet	Comminuted cutlets for burgers beef	Well-done	10-40 mm optimal 15 mm
	Sausages	Sausages, meat sticks, thick short sausages, kupati, etc	Well-done	20, 30, 40, 50 mm
	Sandwich	2 slices of bread with filling between them	Well-done	25 – 50 mm
	Fish (steak), Seafood	Large steak, Whole large shrimp	Well-done	10 – 40 mm

OPERATING MODES

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

In the auto program mode, the appliance does not work with the cover open. There may be a slight uneven heating of the plates.

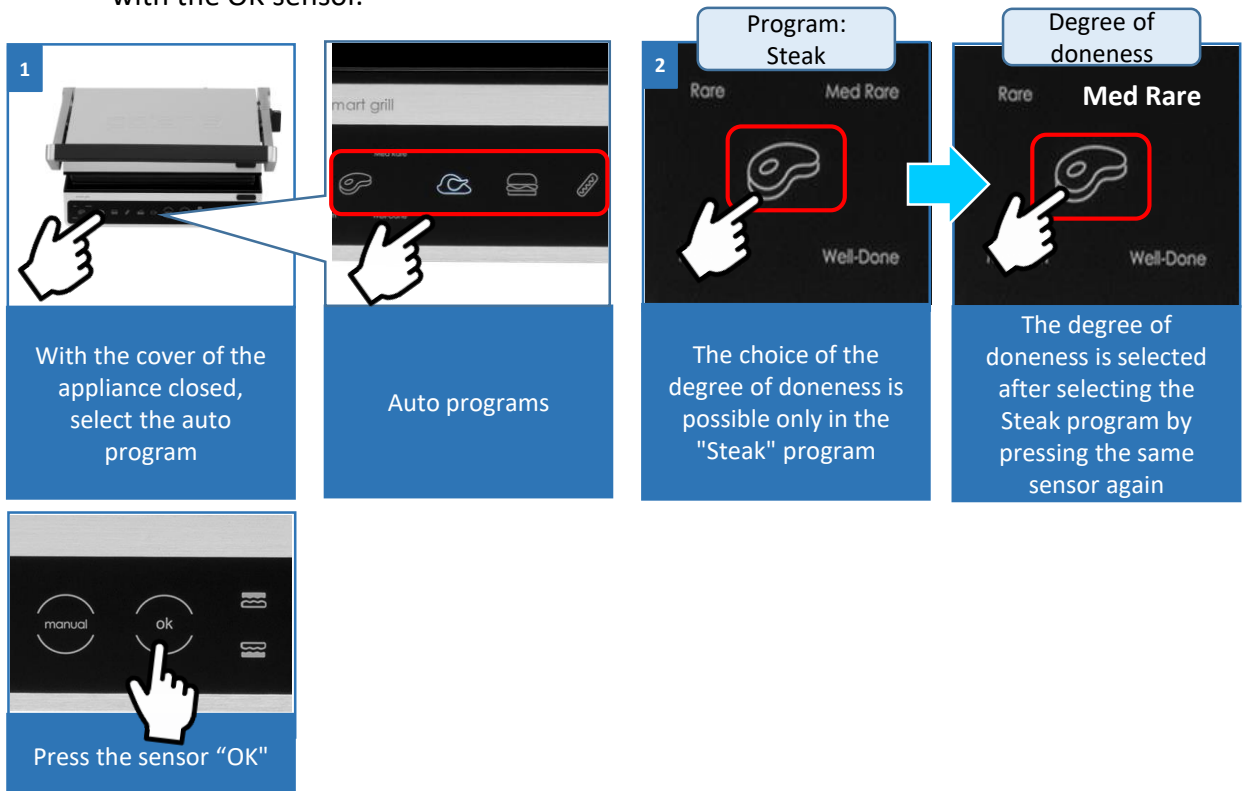
"Grill-press" mode

In this mode, the appliance is used with the cover closed.

At the same time, it is possible to use the appliance in automatic and manual modes.

Cooking using automatic programs

1. With the cover of the appliance closed, select the automatic program according to the type of product being prepared focusing on the table of auto programs.
2. The icons of automatic programs will be displayed alternately on the program board. Start the program by pressing the button once and confirm the selection with the OK sensor.
 - ❖ The choice of the degree of doneness is possible only in the Steak program.
 - ❖ With a piece thickness from 15 to 25 mm: Rare-- cooking for 1.5 minutes, Med Rare-- cooking for 3 minutes, Medium - cooking for 4.5 minutes, Well Done - cooking for 6 minutes.
 - ❖ With a piece thickness from 25 to 50 mm: Rare-- cooking for 3 minutes, Med Rare-- cooking for 5 minutes, Medium - cooking for 7 minutes. Well Done - cooking for 9 minutes.
 - ❖ The degree of doneness is selected after selecting the Steak program by additional clicks on the Steak program selection sensor.
 - ❖ After selecting and making available the auto program settings, confirm the selection with the OK sensor.



- Without opening the cover, wait for the cooking surface to warm up (the "---" symbol flashes on the display when warming up).



Attention! Do not open the device while it is heating up! In the closed position, the cooking plates heat up more evenly and faster.

- After the appliance warms up, an alarm will sound and the "RUN" symbol will appear on the display. Open the cover until it stops, spread the prepared pieces of product on the lower heating plate (2-4 pieces with a total weight of up to 750 grams).



Attention! Be careful not to touch the heating plates to avoid burns. Open the cover only by the handle. We recommend the use of oven clothes.



Attention! Do not use knives and forks as well as other metal cutlery to stack/remove/flip the product, do not cut the product in the grill.



BE CAREFUL! Mechanical damage to the coating of the heating plates is not a warranty case.

- Carefully close the cover without pressing from above. Try to place the heating plates parallel to each other. When pressing the cover, it is possible to incorrectly determine the cooking time and excessive fluid leakage from the product.
- Wait for the alarm of cooking end. Open the cover until it stops and remove the product. If you need to afterfry, leave it between the plates without restarting the mode. The product is fried due to the large thermal inertia of the plates.
- Be careful not to touch the heating plates to avoid burns. Open the cover only by the handle. We recommend the use of oven clothes.



Close the grill cover.
Heating is faster in the closed position



After the alarm – put the food in, close the cover

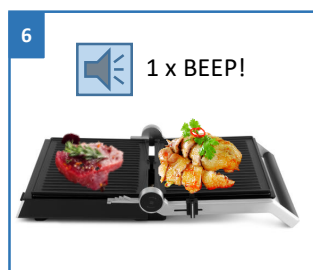


Do not apply too much pressure to the cover

When closing the cover, do not use excessive force as this could damage the appliance



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



Wait for the alarm of cooking end

WORKING WITH MANUAL SETTING OF COOKING PARAMETERS

If necessary, it is possible to manually adjust the temperature of the heating plates. When the cover is closed, the temperature of both plates is the same, the display shows in the bottom line. Auto modes are not used in this case.

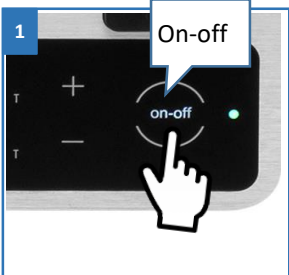
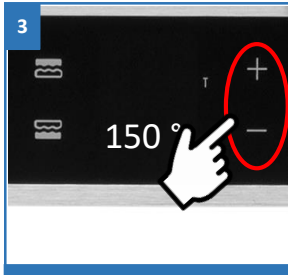
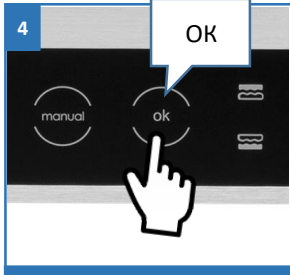
Also, manual plate temperature setting is available in Barbecue mode (opening the grill by 180 degrees). The temperature of the plates can be adjusted individually and is displayed in the upper line – the temperature of the upper plate, in the bottom line – the temperature of the lower plate.

Auto modes are not available at this position of the plates.

In the auto program mode, the appliance does not work with the cover open. There may be a slight uneven heating of the plates.

The sequence of actions:

1. For manual adjustment, after turning on the grill with the "on-off" sensor, touch the "Manual" sensor. The default plate temperature of 150° will be displayed in the bottom line of the display. The indicator flickers in the temperature change mode. Use the sensors "+", "-" to set the required value from 150 to 240 degrees in increments of 10 degrees. If no temperature change is required, heating starts automatically after 5 seconds to the default value without additional command. To change the temperature, touch the sensor on the lower plate and use the "+", "-" sensors to set the desired value. Confirm the selected temperature with the OK sensor or wait 5 seconds until the heating starts automatically with a new value. Wait for it to warm up to the set temperature. The temperature value on the display will stop flashing with an audible signal when the selected temperature is reached. When heated, the indicator on the right glows red, after reaching the temperature it turns green. The indicator may change color during frying, this is normal.

1  On-off Turn on the grill with the "on-off" sensor	2  Manual Click on the "Manual" sensor	3  150° Use the "+/-" sensor to set the heating temperature from 150 to 240 °C	4  OK Press the sensor "OK" or wait 5 seconds before the auto-start of heating
5  HEATING Heating - RED	6  READINESS Reaching the temperature	7  Open the cover, lay down the products	8  Close the cover

2. Open the cover until it stops, place the prepared pieces of product on the bottom heating plate. The appliance does not have a timer, and the readiness of the product in manual mode is determined visually.



Be careful! During operation, the appliance gets very hot, in order to avoid burns, do not touch hot surfaces, hold only the handle. We recommend the use of oven clothes.

3. After cooking, open the cover and remove the products. If the degree of doneness is insufficient, continue cooking until the product is fully cooked.



Attention! Unplug your appliance and allow it to cool completely after use.

"Barbecue" mode

This mode is ideal for heating and roasting two different meals on both cooking surfaces with the possibility of setting the temperature individually on each surface.

In this mode, the appliance is used in the 180° open position.

- To open the appliance, place it on a flat, stable, dry, heat-resistant table surface.
- The surface must have sufficient area to accommodate the appliance opened at 180°.



Attention: Do not place the appliance on the surface of cooking stoves or heating appliances, on the floor or on a chair.

- Gently press the 180° opening button located on the right side of the appliance at the base of the cover. Hold the button with one hand and open the appliance to the end by 180° with the other hand on the cover handle.



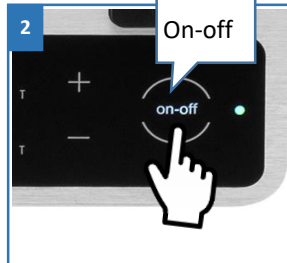
Attention: do not carry the appliance by its cover handle.

- Using the appliance in this mode is similar to using it in the Grill Press mode with manual settings, the auto mode is not used.
- In the "Barbecue" mode, it is possible to set the temperatures of the upper and lower plates separately, and you can also turn off one or both plates. The setting range in this mode is from 150 to 210 degrees, the value "OFF" means that this plate is disabled.
- To set the temperature of the upper plate, touch the indicator of the upper plate and use the sensors "+", "-" to set the required value. Confirm the selected temperature with the OK sensor or wait 5 seconds. Similarly, by touching the sensor of the lower plate, adjust its temperature.
- Wait for it to warm up to the set temperature. The temperature value on the display will stop flashing with an audible signal when the selected temperature is reached. When heated, the indicator on the right glows red, after reaching the temperature it turns green. The indicator may change color during frying, this is normal.

- The product should be turned over periodically during cooking since heating is performed only on one side. Readiness control is visual.
- Do not use knives and forks as well as other metal cutlery to stack/remove/flip the product, do not cut the product in the grill.
- Mechanical damage to the coating of the heating plates is not a warranty case.



Close the grill cover.
Heating is faster in the closed position



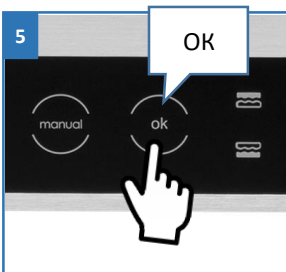
Turn on the grill with the "on-off" sensor



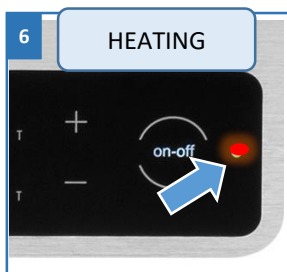
Set the temperature of the upper and lower plates



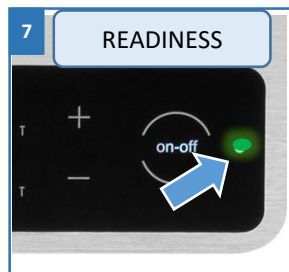
Use the "+/-" sensor to set the heating temperature from 150 to 240 °C



Confirm the selected temperature with the OK sensor or wait 5 seconds



Heating - RED



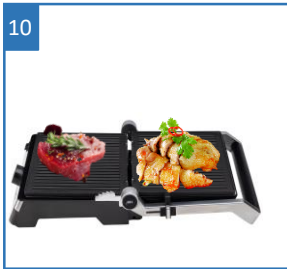
Reaching the temperature



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



Close the cover



Do not use knives and forks as well as other metal cutlery

"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 position 1 to 5. At the same time, the cover is not fixed at a distance from the lower plate, its position is not regulated.
- When the appliance is operating in this mode, it is recommended to use it with manual settings similar to the "press grill" mode at a minimum temperature. After the appliance warms up, open the cover and place the prepared pieces of product on the lower heating 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, relying on the limiter with the right side. Do not apply pressure to the cover as this could damage the limiter, handle or cover.

1 Slide the cover lock to position (1...4)	Move the cover lock forward or backward	2 The cover is locked in position 4 (IV)	3 With the cover of the appliance closed, select the auto program
4 Select the auto program	5 Confirm the selected temperature with the OK sensor or wait 5 seconds	6 Place the products, close the cover	Do not apply too much pressure GAP The cover with the upper cooking plate is located with a gap

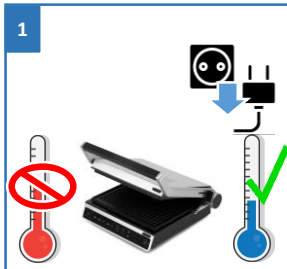
CLEANING AND CARE

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



Attention! The cooking plates are dishwasher safe.

- To remove burnt food residues, use a plate cleaning brush (included in the scope of delivery).
- 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.



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



2
Remove the plates, rinse, wipe dry, refit



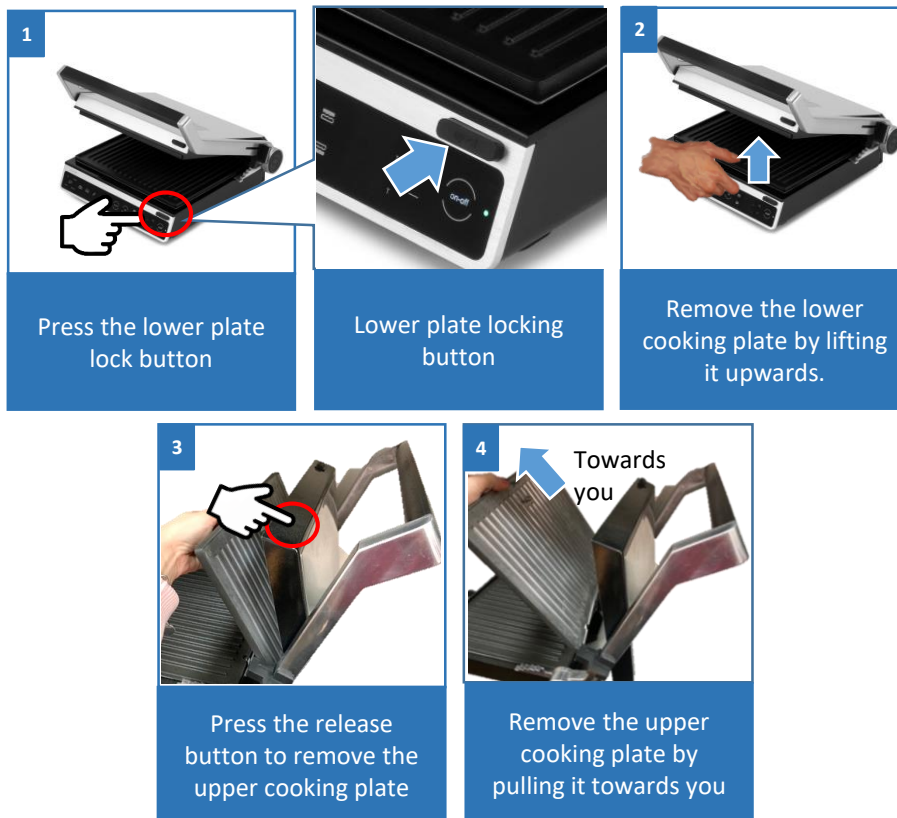
Do not store any foreign objects on the body of the appliance



The cooking plates are dishwasher safe

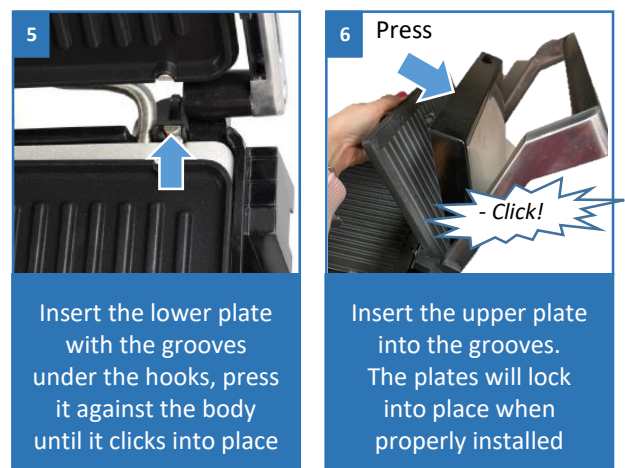
REMOVING COOKING PLATES

- 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.
- Appliances should be 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 mandatory collection and subsequent disposal in the prescribed manner and in accordance with applicable requirements and norms of industry normative documentation, including in accordance with Sanitary Regulations and Norms 2.1.7.1322-03 "Hygienic Requirements for the Placement and Disposal of Production and Consumption Waste."



Attention! After the end of the service, life does not dispose of the appliance with household waste. Hand it over to a special collection point for future disposal. This will help protect the environment.



To avoid the risk of fire, electric shock, personal injury when using your appliance as well as its breakdown, strictly observe the basic safety precautions when working with this appliance as well as general safety instructions when 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 products immediately after cooking or no later than 10 minutes after the end of cooking, if it is necessary to bring the product to the desired readiness, if the products are left in the appliance for a long time, a fire may occur.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS WHEN OPERATING ELECTRICAL APPLIANCES

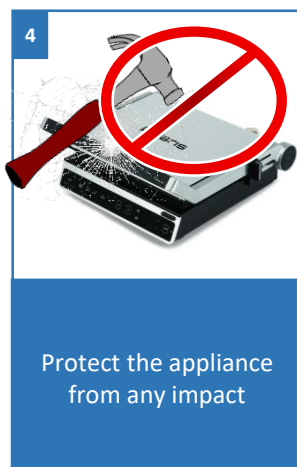
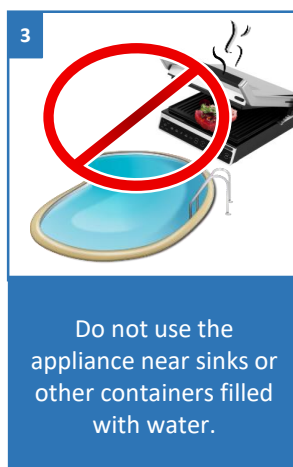
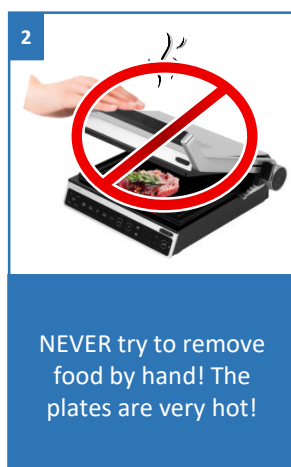
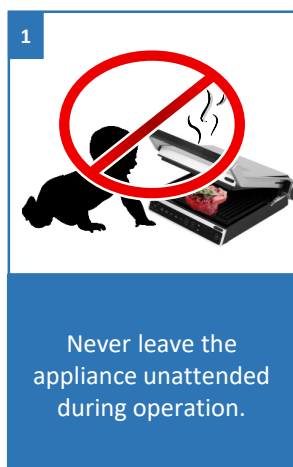
- The appliance must be operated in accordance with the “Rules for the Technical Operation of Consumer Electrical Installations”.
- Inspect the appliance each time before turning it on. If the appliance and the power cord are damaged never plug the appliance into a power outlet.
- Do not use the appliance 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 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 Authorized Service Centre of POLARIS in your area.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PGP 7002 - 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: 5 years

Warranty period: 3 years from the purchase date

Warranty period for plates coating 6 months from the date of purchase

The date of manufacture is indicated on the product.

Made in China.

Manufacturer:

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

Importer and Authorized Representative of the manufacturer

At the factory of:

NINGBO KAIBO GROUP CO., LTD

The Northern Industrial Park of Zhouxiang, Cixi, 315324, Ningbo, China

Made in China

WARRANTY OBLIGATIONS

Product: Grill press

Model: PGP 7002

This warranty is valid for 36 months from the confirmed date of purchase of the product and implies warranty service of the product in accordance with the Laws of the Member States of the Customs Union "On Protection of Consumer Rights".

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 Authorized 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 nearest POLARIS Authorized Service Center or the seller - an authorized POLARIS dealer.

Warranty repairs of POLARIS products are carried out only by POLARIS Authorized Service Centers.

*Addresses of Authorized 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.

