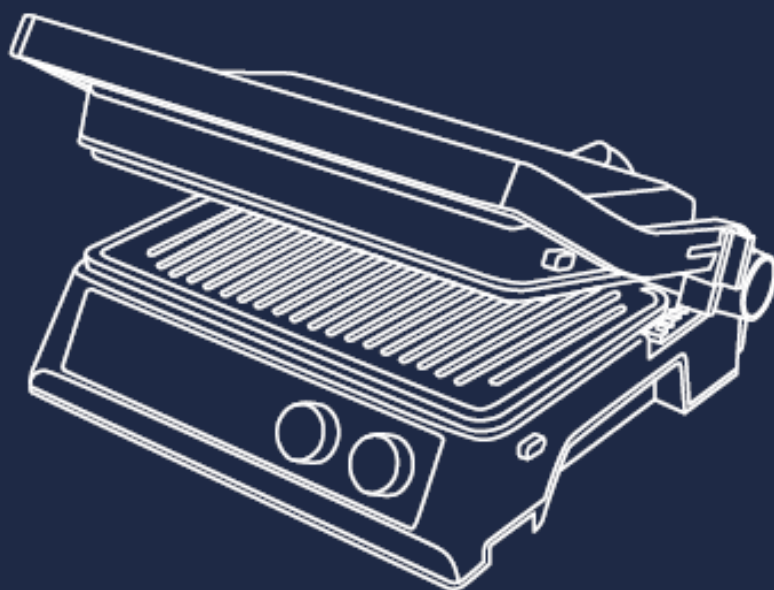


polaris

since 1995



PGP 7003 SMOKELESS

Manual Instruction / Guarantee

Шановний покупцю!

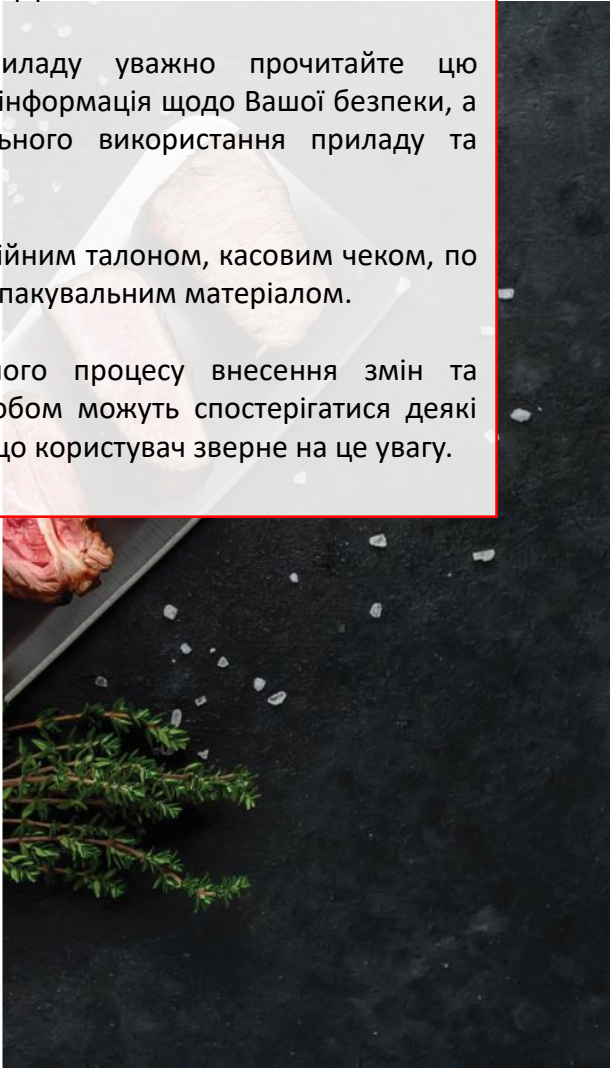
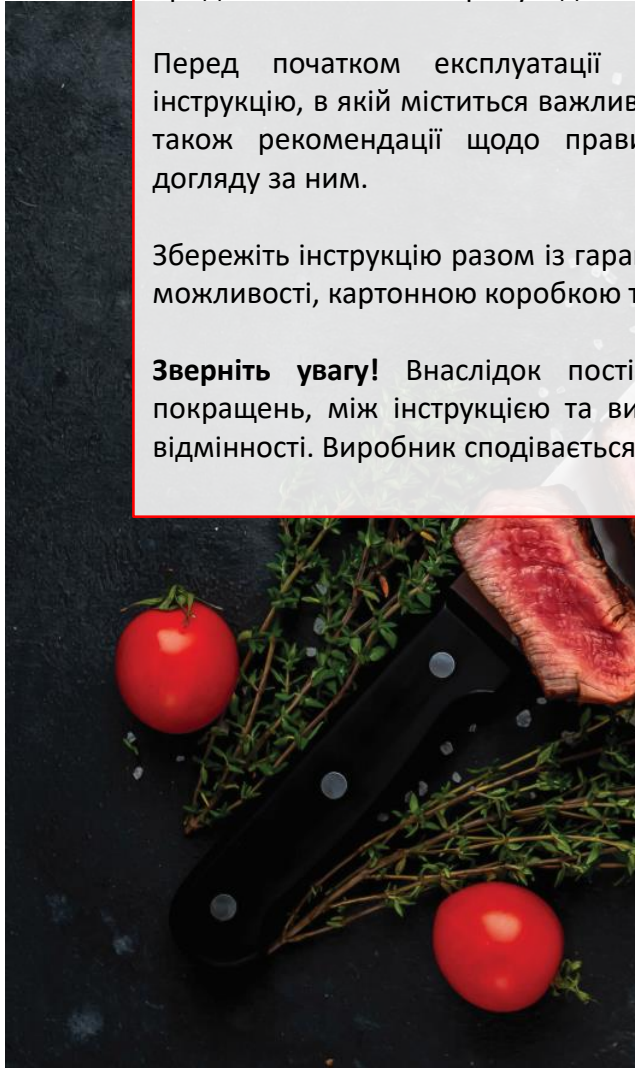
Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою **POLARIS**.

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
Використання автопрограм	10
Режими роботи в автоматичному режимі	12
Додаткові функції	14
Використання режиму ручного налаштування (DIY)	15
DIY для режиму «Гриль – Прес»	15
DIY для режиму «Барбекю»	17
DIY для режиму «Міні – Піч»	19
Чищення та догляд	21
Зняття робочих панелей	22
Встановлення робочих панелей	22
Транспортування/Зберігання/Утилізація/Реалізація	23
Запобіжні заходи під час роботи з електричним гриль-пресом	24
Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електроприладами	24
Пошук та усунення несправностей	26
Технічні характеристики	26
Інформація про сертифікацію	27
Гарантійні зобов'язання	28

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

Ця Інструкція з експлуатації призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання бездимного контактного грилю, модель **POLARIS PGP 7003 SMOKELESS** (далі за текстом – гриль, 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 цієї Інструкцією з експлуатації використання.

КОМПЛЕКТАЦІЯ

				
Гриль-прес	Робочі панелі (встановлені в приладі)	Термоцуп (встановлений у прилад)	Піддон для збору олії (встановлений у приладі)	Лопатка для очищення панелей
				
Кришка вентилятора (встановлена у прилад)	Двошаровий фільтр (встановлений у прилад)	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



СЕНСОР	ФУНКЦІОНАЛ
ON/OFF	Увімкнення/вимкнення приладу. Індикатор сенсора блимає під час підключення живлення
SEAR	Рум'яна скоринка. Додаткові функції. Можливе використання у поєднанні з автопрограмами, крім розморожування. При активації цієї функції температура панелей досягає максимальної температури 280 °C на кілька секунд, потім підтримується заданий режим.
	Регулювання сили обдування. Має дві швидкості: високу та низьку. За замовчуванням налаштовано низьку швидкість. - Вимк. - зелений колір - Слабке обдування (низька швидкість) – блимаючий блакитний колір - Сильне обдування (висока швидкість) – блакитний колір постійно горить Швидкість обдування можна змінити або вимкнути обдування за допомогою дотику

ДИСПЛЕЙ	ПОЗНАЧЕННЯ
00:00	Дисплей часу – відображення встановленого часу, зворотного відліку, стану попереднього нагрівання.
000°C000°C	Дисплей температури – відображає температуру нагріву, встановлену для верхньої та нижньої панелей, в режимі «Стейк» при підключеному щупі відображає температуру щупа.
	7 автоматичних програм:  розморожування,  бургери,  сосиски,  риба,  курка,  овочі,  стейк.
	4 ступені прожарювання: MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM-WELL, WELL-DONE

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад та перевірте комплект поставки (див. розділ «Комплектація»)
- Видаліть з приладу пакувальний матеріал.
- Переконайтеся, що корпус та мережний шнур не пошкоджені.
- 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 розділу «Чищення та догляд / Зняття робочих панелей», але вони не зафіксувалися, не використовуйте прилад. Незафіксована верхня робоча панель може випасти з кришки та стати причиною опіку.

- Поставте прилад на рівну стійку суху поверхню. Перший раз вмикайте прилад у добре провітрюваному приміщенні без продуктів.
- Під'єднайте прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Натисніть сенсор ON/OFF.
- Далі необхідно встановити температуру обох панелей та таймер роботи.
- Повертаючи ліву ручку праворуч, встановіть температуру верхньої панелі в максимальне положення. Одноразово натисніть та відпустіть ліву ручку. Повертаючи ручку праворуч, встановіть температуру нижньої панелі в максимальне положення. Ще раз одноразово натисніть та відпустіть ручку.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть час – 10 хвилин. Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання.
- Після закінчення нагрівання пролунає звуковий сигнал.
- Від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся його повного охолодження.
- Проведіть його очищення, керуючись вказівками розділу «Чищення та догляд».



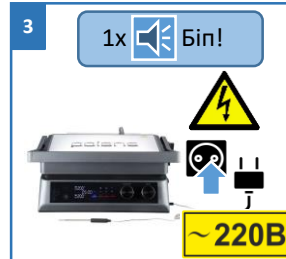
На замітку! Під час першого використання приладу нагрівальні елементи обгоряють, при цьому може з'явитися невелика кількість диму. Це нормальне явище і воно не свідчить про несправність приладу.



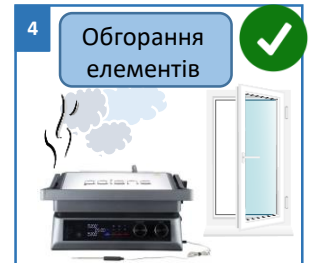
Зніміть з корпусу усі наклейки та протріть вологою тканиною



Протріть внутрішні частини



Під'єднайте прилад до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал



При першому увімкненні можлива поява диму. Це не є несправністю!



Увімкніть прилад,
натиснувши на
сенсор
ON / OFF



Встановіть
температуру
верхньої панелі в
положення MAX



Одноразово
натисніть та
відпустіть ліву ручку



Встановіть
температуру нижньої
панелі в положення
MAX



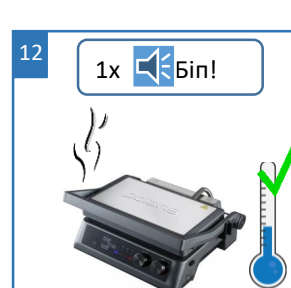
Одноразово
натисніть та
відпустіть ліву ручку



Для встановлення
часу роботи –
поверніть ліву ручку
праворуч, встановіть
10 хв.



Одноразово
натисніть та
відпустіть праву
ручку. Почнеться
нагрівання



Після завершення
нагрівання пролунає
сигнал. Від'єднайте
від мережі.
Дочекайтеся
охолодження

ПОРЯДОК РОБОТИ

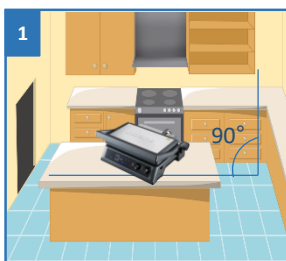


Увага: Не піднімайте та не переносіть прилад за ручку кришки.

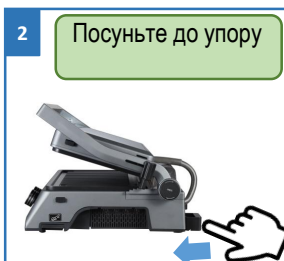
- Поставте прилад на рівну стійку суху поверхню
- Переконайтеся, що піддон для жиру встановлений правильно (див. мал. 2)
- Змастіть робочі панелі тонким рослинної олії
- Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі.
- Під'єднайте прилад до мережі.
- Пролунає короткий звуковий сигнал.



Не піднімайте та не переносіть прилад за ручку кришки!



Поставте прилад на рівну поверхню.



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



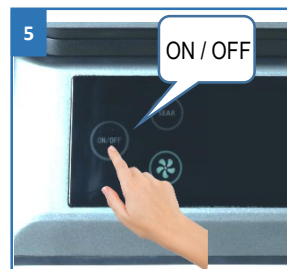
Для зручності, натисніть кнопку-фіксатор, для розкриття на 180°



Змастіть робочі панелі тонким рослинної олії



Під'єднайте прилад до мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал



Увімкніть прилад, торкнувшись сенсора ON / OFF

ВИКОРИСТАННЯ АВТОПРОГРАМ

(доступно тільки в режимі «Гриль – прес»)



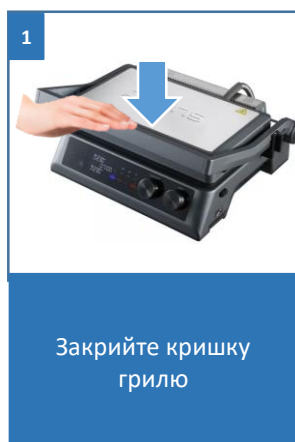
УВАГА: Автопрограми мають оптимальні налаштування температури панелей та часу приготування, які автоматично встановлюються під час вибору програми. Також, є можливість налаштування часу та температури перед запуском програми. Щоб змінити час або температуру, після вибору програми одноразово натисніть ліву ручку, дисплей часу почне блимати. Повертанням лівої ручки можна збільшити або зменшити час. При необхідності зміни температури ще раз натисніть на ліву ручку, почнуть блимати показання температури. Повертанням ручки можна змінити температуру в невеликих межах.



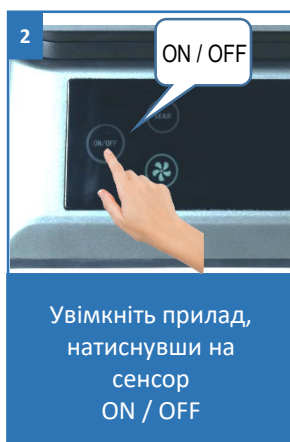
Використовувати підстроювання параметрів автопрограм рекомендується лише у випадку, якщо стандартні налаштування не забезпечують потрібний ступінь готовності.

Порядок роботи:

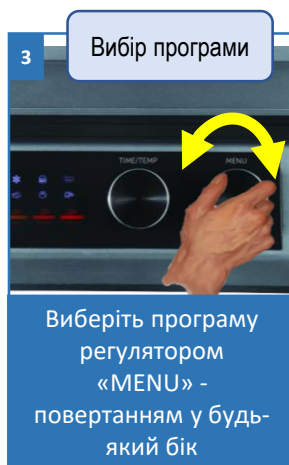
- Вибір автопрограми здійснюється при закритій кришці повертанням правої ручки в будь-який бік, підтвердження вибору – одноразовим натисканням правої ручки.
- Почнеться попередній розігрів з індикацією «Preheat», значення температури на дисплеї блиматиме.
- Після закінчення нагрівання пролунає звуковий сигнал.
- Коли значення температури буде досягнуто, «Preheat» згасне і з'явиться напис «Add food», прилад готовий до завантаження продукту.
- Потрібно відкрити кришку до упору, укласти продукт (за наявності кількох шматків їх товщина має бути однаковою, в режимі «Стейк» у середній шматок потрібно попередньо вставити наконечник термошупа. Температура продукту відображатиметься у верхньому вікні дисплея температури).
- Кришку слід закрити без натискання на продукт, стежачи за її правильним (паралельним) розташуванням щодо корпусу.
- У процесі роботи індикація температури панелей може періодично блимати. Температура панелей автоматично підтримується.
- **Не відкривайте прилад під час розігріву та приготування, у закритому положенні робочі панелі нагріваються рівномірніше та швидше.**



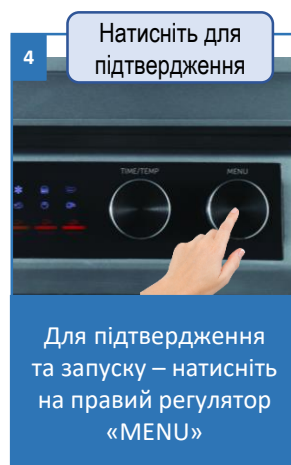
Закрийте кришку грилю



Увімкніть прилад, натиснувши на сенсор ON / OFF



Вибір програми регулятором «MENU» - повертанням у будь-який бік



Для підтвердження та запуску – натисніть на правий регулятор «MENU»

5 **PREHEAT –
нагрівання**



Дочекайтесь
нагрівання приладу.
Напис «Preheat» -
процес нагрівання
розпочався

6 1x  Бін!



Нагрівання
завершено –
пролунав звуковий
сигнал

7 **ADD FOOD –
додайте продукт**



Напис «Add Food»
означає, що
прогрівання
завершено

8



Відкрийте кришку до
упору, викладіть
продукти

9 **Вставте
термощуп**



Вставте термощуп в
товсту частину м'яса

 Не натискайте
сильно
на кришку



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

10 1x  Бін!



По завершенні
приготування
пролунає звуковий
сигнал

11 **Вийміть
термощуп**



Відкрийте кришку та
вийміть термощуп

РЕЖИМИ РОБОТИ В АВТОМАТИЧНОМУ РЕЖИМІ

Режим «Гриль-прес» (приготування при закритій кришці)

Цей режим ідеально підходить для приготування стейків з м'яса, риби та овочів, що прожарюються з двох сторін. Також рекомендуємо спробувати приготування паніни - італійських закритих бутербродів.

- Підготуйте продукт для смаження або розігріву, за потреби заздалегідь розморозьте.
- Якщо використовується кілька шматків, вони мають бути однієї товщини.



НА ЗАМІТКУ! Не рекомендується готувати замариновані продукти, солити/перчити м'ясо до укладання, краще робити після вилучення готового продукту на тарілку.

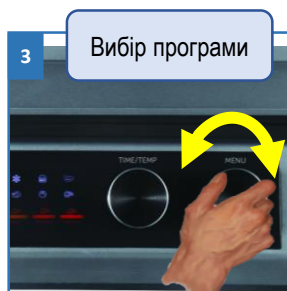
- Під'єднайте прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі.
- Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Торкніться сенсора ON/OFF, щоб увімкнути прилад.
- При виборі програми кришка має бути закритою.
- Щоб вибрати автопрограму, повертайте праву ручку «MENU». Ручку можна повертати у будь-який бік. Залежно від продукту, використовуйте програми: Бургери, Сосиски, Риба, Птиця, Овочі, Стейк.
- За необхідності розморожування продукту використовуйте програму Розморожування.
- При виборі програми «Стейк» повертайте ручку «MENU», щоб вибрати ступінь прожарювання (мал. А)
- Для створення більш щільної скоринки, перед запуском програми активуйте функцію SEAR (Скоринка) однокротним торканням сенсора «SEAR», індикатор сенсора почне блимати (мал. В). Вибір функції SEAR після запуску програми недоступний.
- Щоб підтвердити та запустити вибрану програму, одноразово натисніть та відпустіть ручку «MENU».
- Дочекайтесь нагрівання приладу. Напис «Preheat» означає, що процес нагрівання розпочався.
- По завершенні нагрівання пролунає звуковий сигнал і висвітлиться напис «Add Food» - «Покладіть продукт».



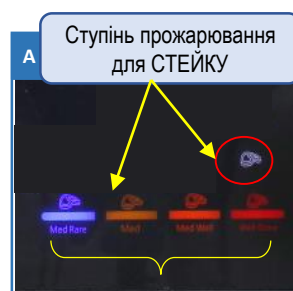
Закрийте кришку
грилю



Увімкніть прилад,
натиснувши на
сенсор
ON / OFF



Виберіть програму
регулятором
«MENU» -
повертанням у будь-
який бік



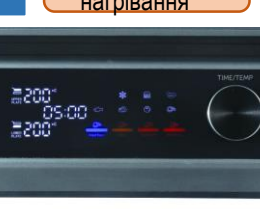
При виборі програми
СТЕЙК – виберіть
додатково СТУПІНЬ
ПРОЖАРЮВАННЯ

- Відкрийте кришку до упору, викладіть продукти.
- Для приготування стейка з вибраним ступенем прожарювання попередньо підключіть термошуп до приладу та вставте його наконечник в товсту частину шматка м'яса. Без підключення термошупа використовуються параметри температури та часу, задані за умовчанням.



Увага! Термошуп використовується лише для програми «СТЕЙК».

- Закрийте кришку, притримуючи її за ручку без додаткового натискання на продукт. Простежте, щоб кришка розташовувалася паралельно корпусу.
- По завершенні приготування пролунає звуковий сигнал.

В  SEAR SEAR - хрумка скоринка. Активуйте перед запуском (якщо необхідно)	4 Підтвердіть перед запуском  Для підтвердження та запуску – натисніть на правий регулятор «MENU»	5 PREHEAT – нагрівання  Дочекайтесь нагрівання приладу. Напис «Preheat» – процес нагрівання розпочався	6 1x  Бін!  Нагрівання завершено – пролунав звуковий сигнал
7 ADD FOOD – додайте продукт  Напис «Add Food» означає, що прогрівання завершено	8  Відкрийте кришку до упору, викладіть продукти	9 Вставте термошуп  Вставте термошуп в товсту частину м'яса	 Не натискайте сильно на кришку  Закриваючи кришку, не докладайте надмірних зусиль – так Ви можете пошкодити прилад
10 1x  Бін!  По завершенні приготування пролунає звуковий сигнал	11 Вийміть термошуп  Відкрийте кришку та вийміть термошуп	 Не використовуйте гострі предмети  Не використовуйте гострі предмети	

- Відкрийте кришку до упору.
- Візуально перевірте готовність продукту. Якщо за індивідуальними мірками потрібна невелика дожарка, закрийте кришку та залиште продукт у грилі на одну – дві хвилини, не запускаючи програму.
- Висока теплоємність пластин дозволяє коригувати готовність.
- Вийміть термошуп і дістаньте продукт. Не використовуйте гострі предмети. Рекомендується використовувати силіконові лопатки (не входять в комплект). Не ріжте продукт у грилі, рекомендується додавати сіль та спеції лише після викладання готового продукту на тарілку. Накрийте м'ясо на тарілці фольгою або кришкою на одну – дві хвилини перед вживанням.
- Очистіть панелі перед наступною порцією продукту, обережно, оскільки панелі можуть мати високу температуру. Під час очищення використовуйте лопатку з комплекту, не використовуйте абразивні матеріали. При контакті з панелями та нагрітими частинами приладу використовуйте прихватки або спеціальні терморукавиці (не входять до комплекту).
- Для наступного циклу приготування закрийте кришку перед вибором програми, або вимкніть гриль, якщо приготування закінчено.

Додаткові функції



Регулювання сили обдування

Має дві швидкості: високу та низьку. За замовчуванням налаштовано низьку швидкість.

- Вимкнено – зелений колір
- Слабке обдування – блимаючий блакитний колір
- Сильне обдування – блакитний колір постійно горить

Функцію обдування можна вимкнути вручну, якщо вона не потрібна



На замітку! За замовчуванням після вимкнення приладу обдування триває 30 сек. Ви можете вимкнути обдування самостійно навіть після вимкнення програми.

SEAR

Рум'яна скоринка

Використовуйте у поєднанні з 6 автопрограм безпосередньо перед її запуском: Бургери, Сосиски, Риба, Птиця, Овочі, Стейк.

При увімкненні на кілька секунд температура панелей досягає максимальної температури 280 °C. Далі функція SEAR автоматично вимикається.

- Вимкнено / недоступно для використання – SEAR не блимає
- Відбувається процес нагрівання (Preheat) – SEAR блимає
- Збільшення температури панелей до 280 °C – SEAR блимає постійно

УВАГА! Для безпеки та не перегрівання приладу функцію SEAR не можна умикати двічі поспіль.

За промовчанням ця функція недоступна для повторного вибору.

Тільки після повного охолодження приладу можна скористатися знову.



ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ РУЧНОГО НАЛАШТУВАННЯ (DIY)

(доступно в режимах «Гриль – прес», «Барбекю» та «Міні-піч»)

- Перед початком приготування підготуйте продукти для смаження або розігріву, за потреби заздалегідь розморозьте.



Увага! Для більш швидкого розігріву рекомендується проводити розігрів при закритій кришці.

DIY для РЕЖИМУ «ГРИЛЬ – ПРЕС» (приготування при закритій кришці).

Порядок роботи:

- Під'єднайте прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Торкніться сенсора ON/OFF, щоб увімкнути прилад.
- Поверніть ліву ручку, щоб вибрати режим ручного налаштування.
- Якщо вибрати ручне налаштування, індикатор верхньої панелі блимає. Повертаючи ліву ручку, встановіть потрібну температуру верхньої панелі.
- Одноразово натисніть та відпустіть ліву ручку. Почне блимати індикатор температури нижньої панелі.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть необхідну температуру нижньої панелі. Ще раз одноразово натисніть та відпустіть ручку. Почне блимати значення часу приготування.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть потрібний час. Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання.
- Торканням сенсора вентилятора можна змінювати інтенсивність обдування або вимкнути обдування.
- Покладіть продукт між панелями, готовність перевіряйте візуально.
- За готовністю витягніть продукт. Не використовуйте гострі предмети (ножі, вилки та ін.).
- Рекомендується використовувати силіконові лопатки (не входять в комплект). Не ріжте продукт на панелях, рекомендується додавати сіль та спеції лише після викладання готового продукту на тарілку.



Закрийте кришку грилю



Увімкніть прилад, натиснувши на сенсор ON / OFF



ЛІВОЮ ручкою встановіть температуру верхньої панелі



Одноразово натисніть ліву ручку



ЛІВОЮ ручкою встановить температуру нижньої панелі



Одноразово натисніть ліву ручку



Для встановлення часу роботи – поверніть ліву ручку праворуч



Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання



Вентилятор - інтенсивність обдування або вимкнення



Покладіть продукт між панелями



Закрийте кришку. Готовність страви перевіряйте візуально



Не використовуйте гострі предмети



Перед наступною закладкою очистіть панелі за допомогою лопатки з комплекту

- Перед наступною закладкою очистіть панелі за допомогою лопатки з комплекту. Будьте обережні, при контакті з нагрітими елементами корпусу та нагрівальними панелями використовуйте терморукавиці або прихватки (не входять до комплекту). Не використовуйте абразивні матеріали для очищення панелей.
- Після закінчення використання, від'єднайте прилад від мережі, охудіть і зробіть очищення відповідно до розділу «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

DIY для РЕЖИМУ «БАРБЕКЮ»

(підігрів та обсмажування різних продуктів на обох робочих поверхнях, розкритих на 180 °)

Цей режим ідеальний для підігріву та обсмажування двох різних страв на обох робочих поверхнях. **Налаштовується вручну.**

Порядок роботи:

- Під'єднайте прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Торкніться сенсора ON/OFF, щоб увімкнути прилад.
- Поверніть ліву ручку, щоб вибрати режим ручного налаштування.
- Якщо вибрати ручне налаштування, індикатор верхньої панелі блимає. Повертаючи ліву ручку, встановіть потрібну температуру верхньої панелі. Одноразово натисніть та відпустіть ліву ручку. Почне блимати індикатор нижньої панелі.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть необхідну температуру нижньої панелі. Ще раз одноразово натисніть та відпустіть ручку. Почне блимати значення часу приготування.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть потрібний час. Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання.
- Торканням сенсора вентилятора можна змінювати інтенсивність обдування або вимкнути обдування.
- Для використання режиму «БАРБЕКЮ» (підігрів та обсмажування різних продуктів на обох робочих поверхнях, розкритих на 180°), після прогріву відкрийте кришку до упору. Утримуючи кришку за ручку лівою рукою, пальцем правої руки натисніть кнопку «PRESS» розкриття робочих поверхонь, та, утримуючи кнопку та кришку за ручку, опустіть кришку до упору ручкою об стіл, до розкриття робочих поверхонь на 180°.
- Покладіть продукти на робочі панелі.
- Контроль готовності виконуйте візуально, періодично перевертайте продукт для обсмажування з двох сторін.
- Не використовуйте гострі предмети (ножі, вилки та ін.). Рекомендується використовувати силіконові лопатки (не входять в комплект). Не ріжте продукт на панелях.
- За готовністю витягніть продукт.



Закрийте кришку грилю



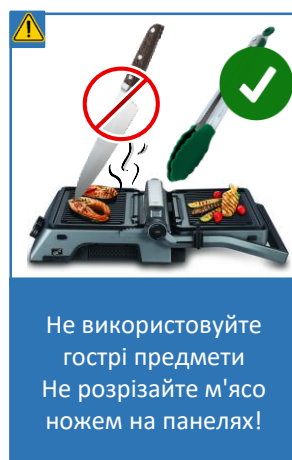
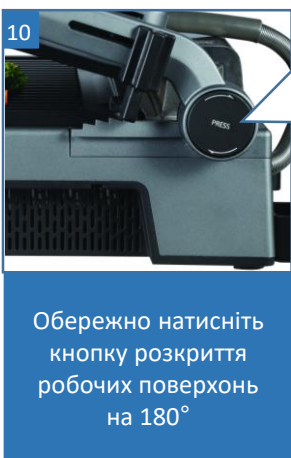
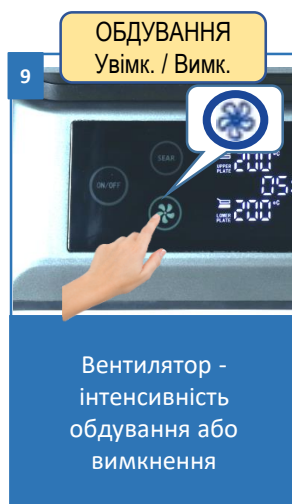
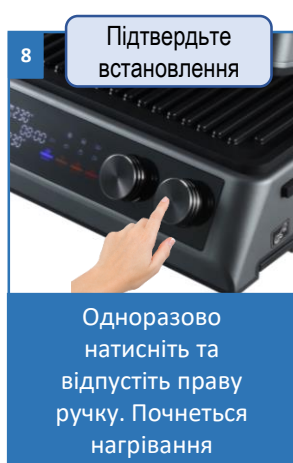
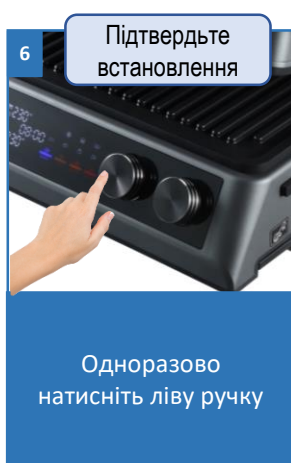
Увімкніть прилад, натиснувши на сенсор ON / OFF



ЛІВОЮ ручкою встановіть температуру верхньої панелі



Одноразово натисніть ліву ручку



- Перед наступною закладкою очистіть панелі за допомогою лопатки з комплекту. Будьте обережні, використовуйте терморукавиці або прихватки (не входять до комплекту) при контакті з нагрітими елементами корпусу та нагрівальними панелями. Не використовуйте абразивні матеріали для очищення панелей.
- Після закінчення використання, від'єднайте прилад від мережі, охудіть і зробіть очищення відповідно до розділу «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

DIY для РЕЖИМУ «МІНІ – ПІЧ»

(підігрів або розігрів продукту на заключних етапах приготування).

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, які не можна здавлювати. Налаштовується вручну.

Порядок роботи:

- Під'єднайте прилад до мережі. Переконайтеся, що параметри приладу (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам мережі. Пролунає короткий звуковий сигнал.
- Торкніться сенсора ON/OFF, щоб увімкнути прилад.
- Поверніть ліву ручку, щоб вибрати режим ручного налаштування. Якщо вибрати ручне налаштування, індикатор верхньої панелі блимає.
- Повертаючи ліву ручку, встановіть потрібну температуру верхньої панелі. Одноразово натисніть та відпустіть ліву ручку. Почне блимати індикатор нижньої панелі.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть необхідну температуру нижньої панелі. Ще раз одноразово натисніть та відпустіть ручку. Почне блимати значення часу приготування.
- Повертаючи ручку праворуч, встановіть потрібний час. Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання. Торканням сенсора вентилятора можна змінювати інтенсивність обдування або вимкнути обдування.
- Для використання режиму «МІНІ - ПІЧ» (підігрів різних продуктів) відкрийте кришку до упору. Утримуючи кришку за ручку лівою рукою, правою рукою встановіть фіксатор кришки в положення від 1 до 5 (залежно від необхідного проміжку кришки від нижньої робочої панелі, щоб кришка приладу в нижньому положенні не торкалася продукту).
- Покладіть продукт і відпустіть кришку до упору фіксатора об корпус, без натискання.

Увага!

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



Закрийте кришку
грилю



Увімкніть прилад,
натиснувши на
сенсор
ON / OFF



ЛІВОЮ ручкою
встановіть
температуру
верхньої панелі



Одноразово
натисніть ліву ручку



ЛІВОЮ ручкою встановить температуру нижньої панелі



Одноразово натисніть ліву ручку



Для встановлення часу роботи – поверніть ліву ручку праворуч



Одноразово натисніть та відпустіть праву ручку. Почнеться нагрівання



Утримуючи кришку за ручку лівою рукою, правою рукою встановить фіксатор кришки в положення від 1 до 5



Пересувайте фіксатор кришки вперед або назад



Кришка зафіксована в середньому положенні



Готовність страви перевіряйте візуально



Не тисніть на кришку, Ви можете пошкодити фіксатор, ручку або кришку



Не використовуйте гострі предмети. Не розрізайте м'ясо ножом на панелях!



Перед наступною закладкою очистіть панелі за допомогою лопатки з комплекту

- Контроль готовності виконуйте візуально. Не використовуйте гострі предмети (ножі, вилки та ін.). Рекомендується використовувати силіконові лопатки (не входять в комплект). Не ріжте продукт на панелях.
- За готовністю витягніть продукт.
- Перед наступною закладкою очистіть панелі за допомогою лопатки з комплекту. Будьте обережні, використовуйте терморукавиці або прихватки (не входять до комплекту) при контакті з нагрітими елементами корпусу та нагрівальними панелями. Не використовуйте абразивні матеріали для очищення панелей.
- Після закінчення використання, від'єднайте прилад від мережі, охудіть і зробіть очищення відповідно до розділу «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

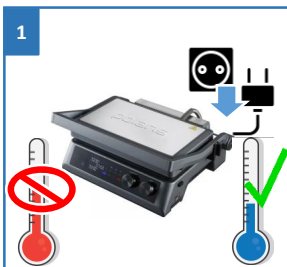
ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Переконайтеся, що прилад від'єднано від електричної мережі.
- Починайте чищення приладу лише після того, як він повністю охолонув.
- Очищуйте прилад щоразу після використання.
- Зніміть робочі панелі (див. розділ «Зняття робочих панелей») та промийте у теплій мильній воді.
- При попаданні продукту під робочі панелі очистіть місця попадання вологими серветками, без змочування.



Увага! Робочі панелі не можна мити в посудомийній машині.

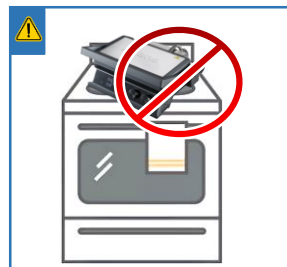
- Для видалення залишків їжі, що пригоріли, використовуйте будь-яку щітку з м'яким ворсом або лопатку з комплекту
- Вийміть піддон для жиру, злийте жир, промийте теплою мильною водою, потім ретельно просушіть.
- Не використовуйте для чищення металеві щітки та абразивні засоби для миття.
- Для ефективного чищення панелей використовуйте лопатку, що входить до комплекту
- Зніміть кришку вентилятора та двошаровий жировий фільтр і промийте з миючим засобом. Очищайте кришку вентилятора та двошарового фільтра після кожного використання. Для очищення фільтра та кришки вентилятора допускається використання посудомийної машини.
- Від'єднайте термощуп, промийте наконечник щупа під теплою водою.
- Ретельно висушіть робочі панелі, термощуп, кришку вентилятора, двошаровий фільтр перед встановленням на прилад.
- Корпус приладу протріть сухою або вологою тканиною.
- Зберіть прилад.
- Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів



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



2
Зніміть пластини, промийте, протріть насухо, встановіть на місце



Не встановлюйте прилад на поверхню варильних плит!



Не зберігайте на корпусі приладу сторонніх предметів

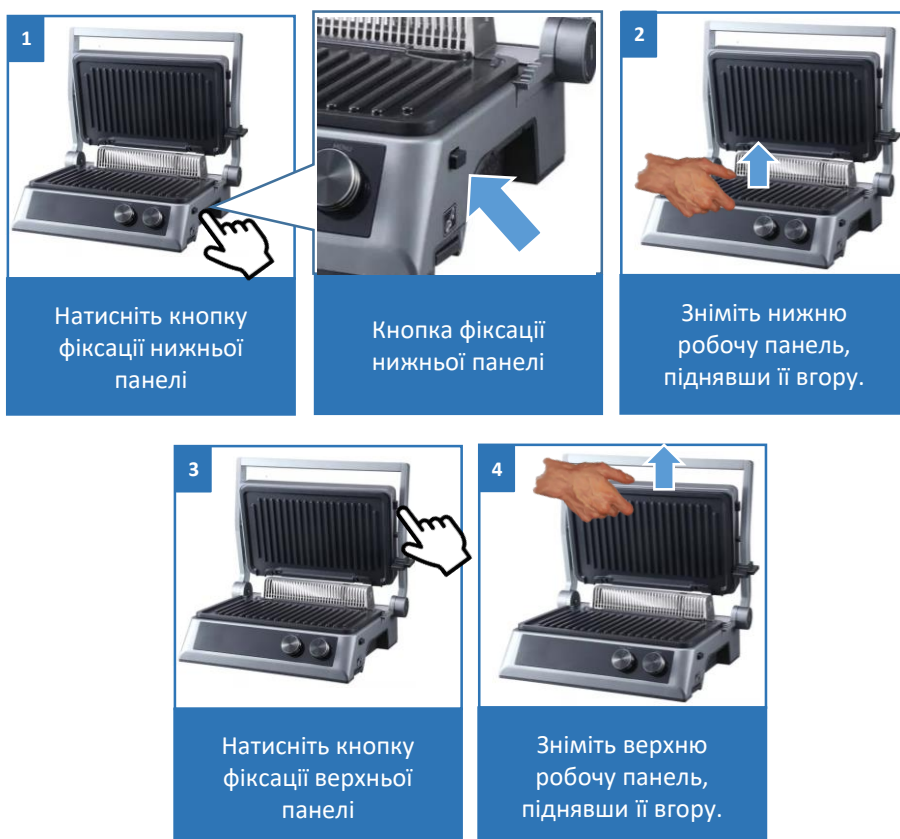


На замітку!

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

ЗНЯТТЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

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



ВСТАНОВЛЕННЯ РОБОЧИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Щоб встановити нижню робочу панель, вставте її пазами під гачки.
2. Утримуючи кнопку фіксації панелі, натисніть панель на корпус.
3. Відпустіть кнопку. Фіксатор заціплиться.
4. Верхню робочу панель встановіть пазами гачки, розташовані на кришці, і утримуючи кнопку фіксації панелі, натисніть на верх панелі.
5. Відпустіть кнопку. Фіксатор заціплиться
6. 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.

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПІД ЧАС РОБОТИ З ГРИЛЬ-ПРЕСОМ

- Прилад призначений для використання у побуті відповідно до цього посібника.
- Не залишайте прилад 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.
- 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.
- Не ставте прилад на поверхні і плити, що нагріваються, або поряд з плитами (нагрівальними приладами). Деформація корпусу за зовнішнього впливу не є гарантійним випадком.
- Використовуйте прилад у приміщеннях із гарною вентиляцією.
- Після закінчення приготування завжди від'єднуйте прилад від мережі.



Увага!

Виймайте продукти відразу після приготування, за тривалого знаходження продуктів у увімкненому 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 увімкненням приладу огляньте його. За наявності пошкоджень приладу або мережевого шнура, в жодному разі не вмикайте прилад у розетку
- Не використовуйте прилад після падіння, якщо є видимі ознаки пошкодження. Перед використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим фахівцем.

- 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 в воду, негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не занурюйте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим фахівцем.

- 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 до приладу вологими руками. У разі намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.
- Під'єднуйте прилад лише до джерела 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 увімкнення 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 мережевий провід. Під час від'єднання приладу від мережі, тримайтеся за штепсельну вилку.
- Не торкайтеся металевих частин вилки мережевого проводу 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 провід електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу проводу. Завжди гладко розправляйте провід під час зберігання.
- Заміну шнура живлення можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці – 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 фахівцями 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 7003 SMOKELESS - гриль-прес електричний побутовий торгової марки POLARIS

Напруга: 220 – 1 шт. 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



Термін служби виробу:

3 роки

Гарантійний термін:

2 роки з дня покупки

До складу виробу входять комплектуючі, схильні до природного зношування та/або мають обмежений термін служби та підлягають плановій відплатній заміні в міру спрацювання їхнього ресурсу. На ці комплектуючі Виробник встановлює обмежену гарантію. У цьому товарі такими є:

Панелі смажені для гриля, термін гарантії на покриття поверхні смаження - 6 місяців з дня покупки»

Дата виготовлення вказана на виробі.

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 7003 SMOKELESS

This warranty is valid for 24 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. 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 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, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у 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.

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/>

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	32
Scope of use	32
Component parts	32
Description of the appliance	33
Before you start	35
Work procedure	37
Using auto programs	38
Modes of operation in automatic mode	40
Add-on functions	42
Using the manual setting mode (DIY)	43
DIY for the "Grill Press" mode	43
DIY for the "Barbecue" mode	45
DIY for the "Mini Oven" mode	47
Cleaning and care	49
Removing cooking plates	50
Installing cooking plates	50
Transport/Storage/Disposal/Sales	51
Safety precautions for cooking with the electric grill press	52
General safety instructions when operating electrical appliances	52
Troubleshooting	54
Technical specifications	54
Certification information	55
Warranty obligations	56

GENERAL INFORMATION

This Manual Instruction will help you get acquainted with the technical data, design, operation rules, and storage of the smokeless contact grill, model **POLARIS PGP 7003 SMOKELESS** (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

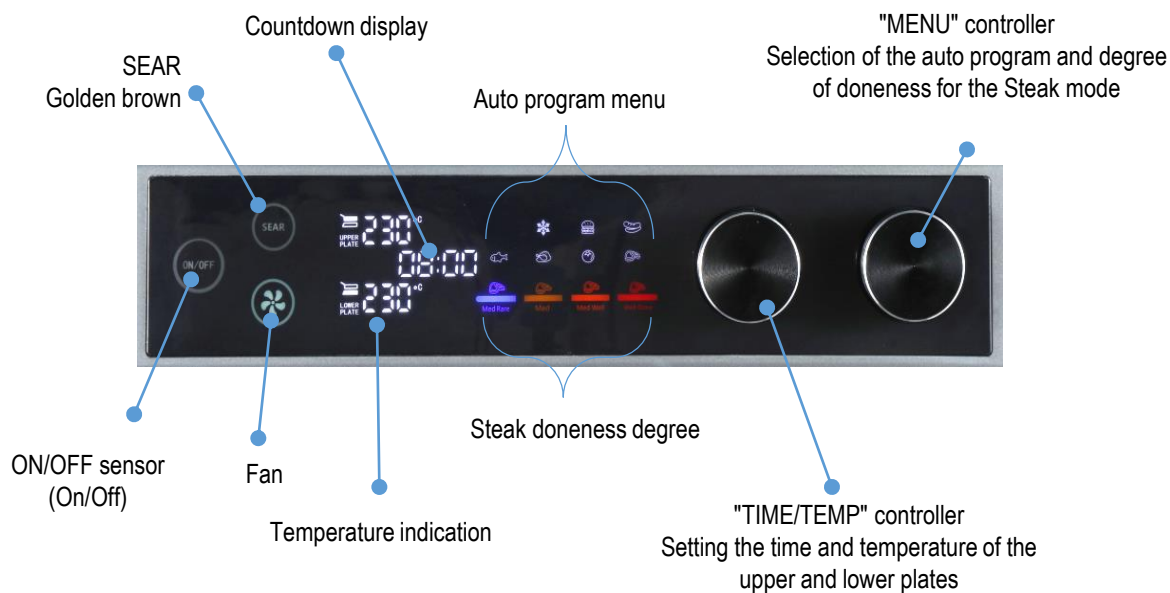
				
Grill press	Cooking plates (installed in the appliance)	Thermal probe (installed in the appliance)	Grease tray (installed in the appliance)	Plate cleaning spatula
				
Fan cover (installed in the appliance)	Two-layer filter (installed in the appliance)	Manual Instruction / Warranty card		

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



SENSOR	FEATURES
ON/OFF	Turning the appliance on / off The sensor indicator flashes when the power is connected
SEAR	Golden brown. Add-on function. It can be used in combination with auto programs except for defrosting. When this function is turned on, the temperature of the plates reaches a maximum temperature of 280 °C for a few seconds then the preset mode is maintained.
	Adjustment of the blowing force. It has two speeds: high and low. The default setting is low speed. • Off – green color • Low blowing (low speed) – flashing blue color • Strong blowing (high speed) – the blue color is constantly on The blowing speed can be changed or turned off by touching

DISPLAY	DESIGNATION
00:00	Time display - displays the set time, countdown, preheating status.
000°C	Temperature display - displays the heating temperature set for the upper and lower plates, in the "Steak" mode, with the probe connected, displays the temperature of the probe.
	7 automatic programs:  defrosting,  burgers,  sausages,  fish,  chicken,  vegetables,  steak.
	4 degrees of doneness: MEDIUM RARE, MEDIUM, MEDIUM-WELL, WELL-DONE

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.
- Press the ON/OFF sensor.
- Next, you need to set the temperature of both plates and the operation timer.
- Turning the left handle to the right, set the temperature of the upper plate to the maximum position. Press and release the left handle once. Turning the handle to the right, set the temperature of the lower plate to the maximum position. Press the handle once more and release it.
- Turning the handle to the right, set the time to 10 minutes. Press and release the right handle once. The heating will start.
- When the heating is finished, an alarm will sound.
- Unplug the appliance and wait until it has cooled down completely.
- Clean it as described in the section "Cleaning and care".



For the record! 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



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



Smoke may be visible on the 1st use. This is not a malfunction!



Turn on the appliance by pressing the sensor ON / OFF



Set the temperature of the UPPER plate to the MAX position



Press and release the left handle once



Set the temperature of the LOWER plate to the MAX position



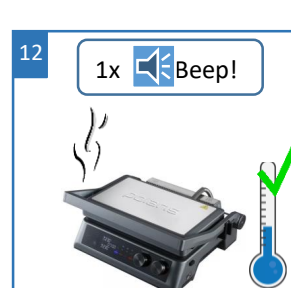
Press and release the left handle once



To set the operating time, turn the left handle to the right, set 10 minutes.



Press and release the right handle once. The heating will start



When the heating is complete, a signal will sound. Unplug the appliance. Wait for it to cool down

WORK PROCEDURE

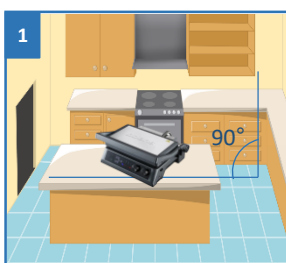


Attention: do not lift or carry the appliance by its cover handle.

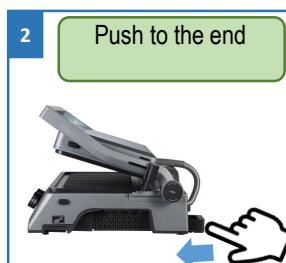
- Place the appliance on a flat, stable, dry surface
- Make sure that the grease tray is correctly positioned (see fig. 2)
- Lubricate the cooking plates with a thin layer of vegetable oil
- Make sure that the appliance parameters (see “Technical specifications”) correspond to the network parameters.
- Plug the appliance to the mains.
- A short alarm will sound.



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)



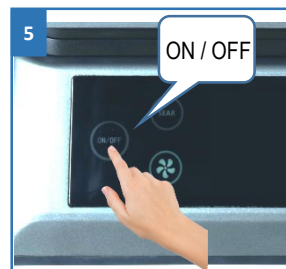
For convenience, press the release button to open 180°



Lubricate the cooking plates with a thin layer of vegetable oil



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



Turn on the appliance by touching the sensor ON / OFF

USING AUTO PROGRAMS

(available only in Grill Press mode)



ATTENTION: The auto programs have optimal plate temperature and cooking time settings which are automatically set when the program is selected. It is also possible to set the time and temperature before starting the program. To change the time or temperature, after selecting the program, press the left handle once, the time display will start flashing. By rotating the left handle, you can increase or decrease the time. If it is necessary to change the temperature, press the left handle again, the temperature readings will start flashing. By rotating the handle, the temperature can be changed within small limits.

It is recommended to use auto program settings adjustment only if the default settings do not provide the required degree of readiness.



Operating procedure:

- The selection of the auto program is performed with the cover closed by rotating the right handle in any direction confirming the selection by pressing the right handle once.
- Preheating will start with the "Preheat" indication, the temperature value on the display will flash.
- When the heating is finished, an alarm will sound.
- When the temperature value is reached, the "Preheat" turns off and the "Add food" label appears, the appliance is ready to load the product.
- It is necessary to open the cover all the way, lay the product (if there are several pieces, their thickness should be the same, in the "Steak" mode, the tip of the thermal probe must first be inserted into the middle piece. The product temperature will be displayed in the upper window of the temperature display).
- The cover should be closed without pressing on the product making sure that it is positioned correctly (parallel) relative to the body.
- During operation, the display of the plate temperature value may flash periodically. The temperature of the plates is maintained automatically.
- **Do not open the appliance while it is heating up and cooking; in the closed position, the cooking plates heat up more evenly and quickly.**



Close the grill cover



Turn on the appliance
by pressing the sensor
ON / OFF



Select the program
with the "MENU"
controller - by rotating
in any direction



To confirm and start -
press the right
controller "MENU"

5 **PREHEAT**



Wait for the appliance to heat up. The inscription "Preheat" - the heating process has begun

6 1x  Beep!



The heating is completed – an alarm sounded

7 **ADD FOOD**



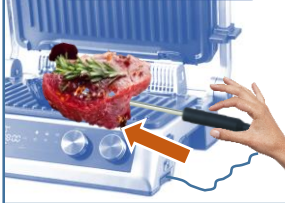
The inscription "Add Food" means that the heating is completed

8



Open the cover until it stops, lay out the products

9 **Install the thermal probe**



Install the thermal probe into the meat thick part

 Do not apply too much pressure to the cover



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

10 1x  Beep!



When cooking is complete, an alarm will sound

11 **Remove the thermal probe**



Open the cover and remove the thermal probe

OPERATING MODES IN AUTOMATIC MODE

"Grill-press" mode (cooking with the cover closed)

This mode is ideal for cooking steaks from meat, fish and vegetables, fried on both sides. We also recommend that you try cooking panini - Italian closed sandwiches.

- Prepare the product for frying or reheating, if necessary, defrost it in advance.
- If several pieces are used, they must be of the same thickness.



FOR THE RECORD! *It is not recommended to cook pickled foods, salt/pepper the meat before laying, it is better to do this after removing the finished product on a plate.*

- 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.
- Touch the ON/OFF sensor to turn on the appliance.
- When selecting a program, the cover must be closed.
- To select the auto program, turn the right "MENU" handle. The handle can be rotated in any direction. Depending on the product used, use the following programs: Burgers, Sausages, Fish, Poultry, Vegetables, Steak.
- If it is necessary to defrost the product, use the Defrost program.
- When selecting the Steak program, turn the MENU handle to select the degree of doneness (fig. A)
- To create a denser crust, activate the SEAR (Crust) function before starting the program by touching the "SEAR" sensor once, the sensor indicator will start flashing (fig. B). The SEAR function selection is not available after the program is started.
- To confirm and start the selected program, press and release the "MENU" handle once.
- Wait for the appliance to heat up. The inscription "Preheat" means that the heating process has begun.
- Upon completion of heating, an alarm will sound and the inscription "Add Food" will appear - "Put the product".



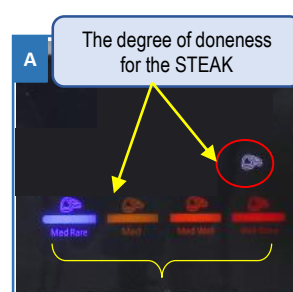
Close the grill cover



Turn on the appliance
by pressing the sensor
ON / OFF



Select the program
with the "MENU"
controller - by rotating
in any direction



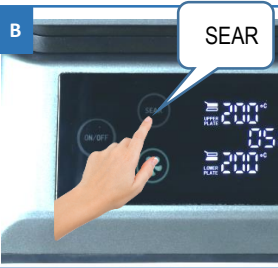
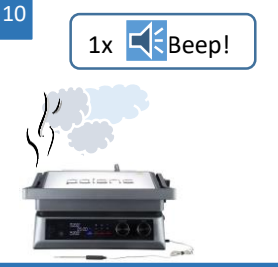
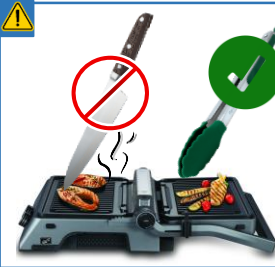
When choosing the
STEAK program, select
additionally DEGREE
OF DONENESS

- Open the cover until it stops, lay out the products.
- To cook a steak with the selected degree of doneness, pre-connect the thermal probe to the appliance and insert its tip into the thick part of the piece of meat. Without connecting the thermal probe, the default temperature and time settings are used.



Attention! The thermal probe is used only for the STEAK program.

- Close the cover by holding it by the handle, without additional pressure on the product. Make sure that the cover is parallel to the body.
- When cooking is complete, an alarm will sound.

B  SEAR SEAR – crispy crust. Activate it before starting (if necessary)	4  Confirm before starting To confirm and start - press the right controller "MENU"	5  PREHEAT Wait for the appliance to heat up. The inscription "Preheat" - the heating process has begun	6  1x Beep! The heating is completed – an alarm sounded
7  ADD FOOD The inscription "Add Food" means that the heating is completed	8  Open the cover until it stops, lay out the products	9  Install the thermal probe Install the thermal probe into the meat thick part	10  Do not apply too much pressure to the cover When closing the cover, do not use excessive force as this could damage the appliance
10  1x Beep! When cooking is complete, an alarm will sound	11  Remove the thermal probe Open the cover and remove the thermal probe	12  Do not use sharp objects	

- Open the cover until it stops.
- Visually check the readiness of the product. If a small afterfrying is required by individual standards, close the cover and leave the product in the grill for one to two minutes without starting the program.
- The high heat capacity of the plates allows you to adjust the readiness.
- Take out the thermal probe and remove the product. Do not use sharp objects. It is recommended to use silicone blades (not included). Do not cut the products in the grill, it is recommended to add salt and spices only after placing the finished product on a plate. Cover the meat on a plate with foil or a cover for one to two minutes before eating.
- Clean the plates before the next serving of the product taking care as the plates may have a high temperature. When cleaning, use the spatula from the kit, do not use abrasive materials. In case of contact with the plates and heated parts of the appliance, use oven clothes or special thermal gloves (not included).
- For the next cooking cycle, close the cover before selecting the program, or turn off the grill if cooking is finished.

Add-on functions



Adjustment of the blowing force

It has two speeds: high and low. The default setting is low speed.

- Off – green color
- Low blowing – flashing blue color
- Strong blowing – the blue color is constantly on

The blowing function can be turned off manually if it is not needed.



For the record! By default, after turning off the appliance, the blowing lasts for 30 seconds. You can turn off the blowing even after disabling the program.

SEAR

Golden brown

Use it in combination with 6 auto programs immediately before its start: Burgers, Sausages, Fish, Poultry, Vegetables, Steak.

When turned on for a few seconds, the temperature of the plates reaches a maximum temperature of 280 °C. Next, the SEAR function is disabled automatically.

- Off / unavailable for use – SEAR is not lit
- There is a heating process (Preheat) – SEAR is flashing
- Increasing the temperature of the plates to 280 °C – SEAR is lit constantly

ATTENTION! For safety and not overheating of the appliance, the SEAR function must not be turned on 2 times in a row.

By default, this function is not available for repeated selection.

Only after the appliance has completely cooled down the function can be used again.



USING THE MANUAL SETTING MODE (DIY)

(available in "Grill Press", "Barbecue" and "Mini Oven" modes)

- Before cooking, prepare the products for frying or reheating, if necessary, defrost them in advance.



Attention! For faster heating, it is recommended to warm up with the cover closed.

DIY for the "Grill Press" mode (cooking with the cover closed).

Operating procedure:

- 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.
- Touch the ON/OFF sensor to turn on the appliance.
- Turn the left handle to select the manual setting mode.
- When the manual setting is selected, the upper plate indicator flashes. Turn the left handle to set the desired temperature of the upper plate.
- Press and release the left handle once. The temperature indicator of the lower plate will start flashing.
- Turning the handle to the right, set the desired temperature of the lower plate. Press the handle once more and release it. The cooking time value will start flashing.
- Turn the handle to the right to set the required time. Press and release the right handle once. The heating will start.
- By touching the fan sensor, you can change the blowing intensity or turn off the blowing.
- Place the product between the plates, check the readiness visually.
- When ready, remove the product. Do not use sharp objects (knives, forks, etc.).
- It is recommended to use silicone blades (not included). Do not cut the products on the plates, it is recommended to add salt and spices only after placing the finished product on a plate.



Close the grill cover



Turn on the appliance
by pressing the sensor
ON / OFF



Use the LEFT handle to
set the temperature of
the UPPER plate



Press the left handle
once



Use the LEFT handle to set the temperature of the LOWER plate



Press the left handle once



To set the operating time, turn the left handle to the right



Press and release the right handle once. The heating will start



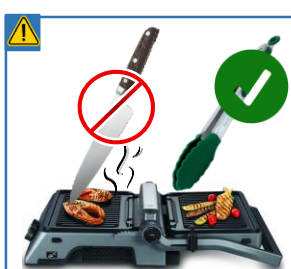
Fan - blowing intensity or shutdown



Place the product between the plates



Close the cover. Check the readiness of the meal visually



Do not use sharp objects



Before the next filling, clean the plates using the spatula from the kit

- Before the next filling, clean the plates using the spatula from the kit. Be careful, when in contact with heated body elements and heating plates, use thermal gloves or oven clothes (not included). Do not use abrasive materials when cleaning the plates.
- At the end of use, disconnect the appliance from the mains, cool it down and clean it according to the section "CLEANING AND CARE".

DIY for the "Barbecue" mode

(heating and roasting of different products on both cooking surfaces opened at 180°)

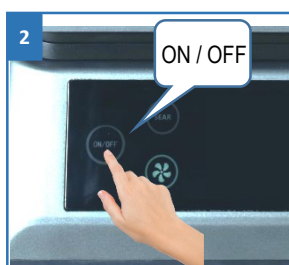
This mode is ideal for heating and roasting two different foods on both cooking surfaces. **It is configured manually.**

Operating procedure:

- 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.
- Touch the ON/OFF sensor to turn on the appliance.
- Turn the left handle to select the manual setting mode.
- When the manual setting is selected, the upper plate indicator flashes. Turn the left handle to set the desired temperature of the upper plate. Press and release the left handle once. The lower plate indicator will start flashing.
- Turning the handle to the right, set the desired temperature of the lower plate. Press the handle once more and release it. The cooking time value will start flashing.
- Turn the handle to the right to set the required time. Press and release the right handle once. The heating will start.
- By touching the fan sensor, you can change the blowing intensity or turn off the blowing.
- To use the "BARBECUE" mode (heating and roasting different products on both cooking surfaces opened at 180°), after warming up, open the cover until it stops. Holding the cover by the handle with your left hand, press the "PRESS" button for opening the cooking surfaces with your right finger, and holding the button and the cover by the handle, lower the cover all the way with the handle on the table until the cooking surfaces open 180°.
- Put the food on the cooking plates.
- Check the readiness visually, periodically turn the product over for roasting on both sides.
- Do not use sharp objects (knives, forks, etc.). It is recommended to use silicone blades (not included). Do not cut food on the plates.
- When ready, remove the product.



Close the grill cover



Turn on the appliance by pressing the sensor ON / OFF



Use the LEFT handle to set the temperature of the UPPER plate



Press the left handle once



Use the LEFT handle to set the temperature of the LOWER plate



Press the left handle once



To set the operating time, turn the left handle to the right



Press and release the right handle once. The heating will start



Fan - blowing intensity or shutdown



Gently press the 180° cooking surface opening button



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



Put the food on the cooking plates. Turn it over as the meals are ready



Do not use sharp objects
Do not cut the meat with a knife on the plates!



Before the next filling, clean the plates using the spatula from the kit

- Before the next filling, clean the plates using the spatula from the kit. Be careful, use thermal gloves or oven clothes (not included) when in contact with heated body elements and heating plates. Do not use abrasive materials when cleaning the plates.
- At the end of use, disconnect the appliance from the mains, cool it down and clean it according to the section "CLEANING AND CARE".

DIY for the "Mini Oven" mode

(preheating or warming up the product in the final stages of cooking).

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. It is configured manually.

Operating procedure:

- 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.
- Touch the ON/OFF sensor to turn on the appliance.
- Turn the left handle to select the manual setting mode. When the manual setting is selected, the upper plate indicator flashes.
- Turn the left handle to set the desired temperature of the upper plate. Press and release the left handle once. The lower plate indicator will start flashing.
- Turning the handle to the right, set the desired temperature of the lower plate. Press the handle once more and release it. The cooking time value will start flashing.
- Turn the handle to the right to set the required time. Press and release the right handle once. The heating will start. By touching the fan sensor, you can change the blowing intensity or turn off the blowing.
- To use the "MINI OVEN" mode (heating different products), open the cover all the way. Holding the cover by the handle with your left hand, with your right hand, set the cover lock to the position from 1 to 5 (depending on the required gap of the cover from the lower cooking plate, so that the cover of the appliance does not touch the product in the lower position).
- Place the product and release the cover until the lock stops on the body, 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.



Close the grill cover



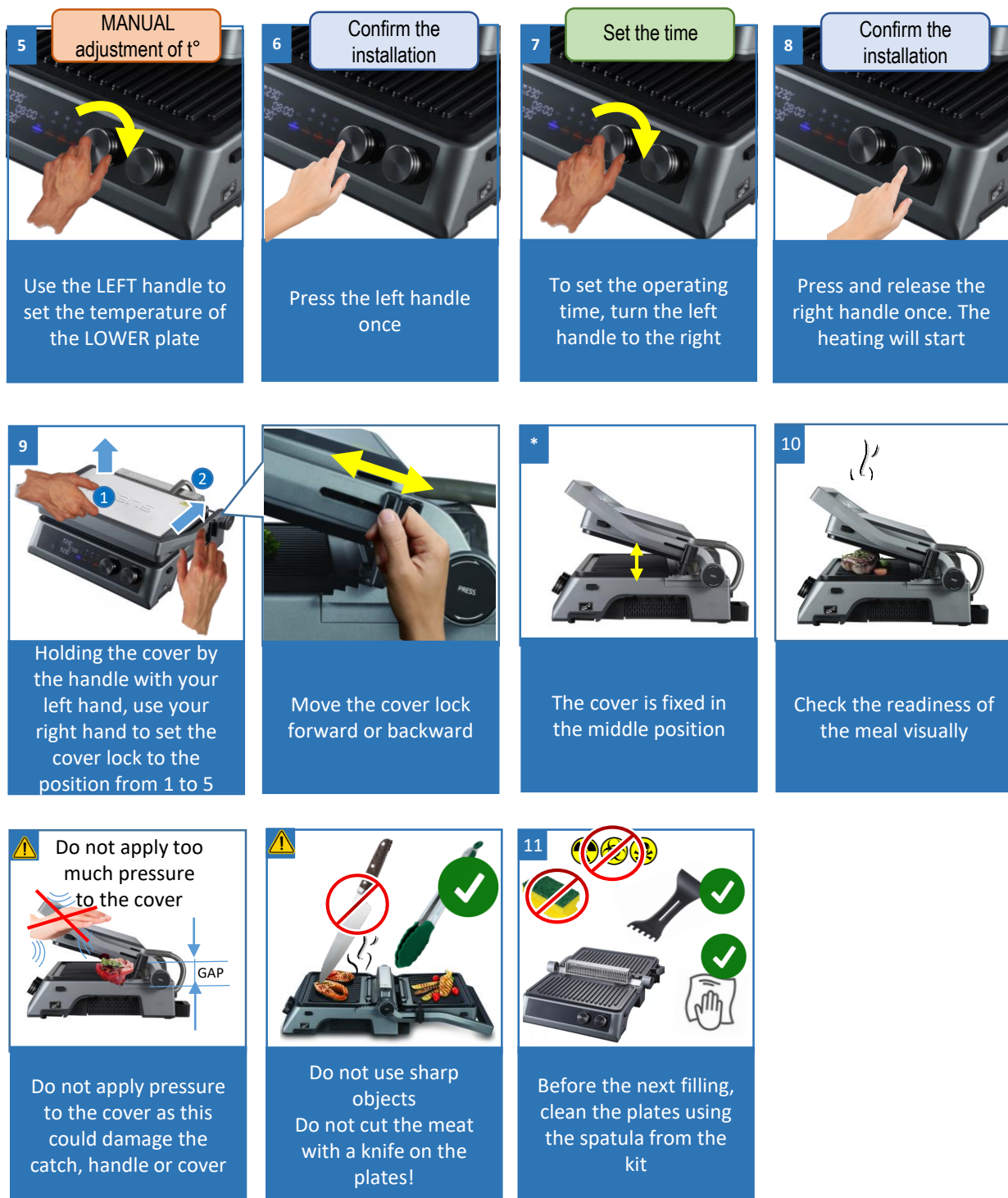
Turn on the appliance
by pressing the sensor
ON / OFF



Use the LEFT handle to
set the temperature of
the UPPER plate



Press the left handle
once



- Check readiness visually. Do not use sharp objects (knives, forks, etc.). It is recommended to use silicone blades (not included). Do not cut food on the plates.
- When ready, remove the product.
- Before the next filling, clean the plates using the spatula from the kit. Be careful, use thermal gloves or oven clothes (not included) when in contact with heated body elements and heating plates. Do not use abrasive materials when cleaning the plates.
- At the end of use, disconnect the appliance from the mains, cool it down and clean it according to the section "CLEANING AND CARE".

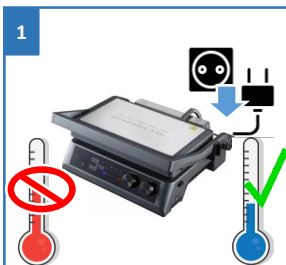
CLEANING AND CARE

- 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.
- If the product gets under the cooking plates, clean the places of contact with wet wipes, without excessive wetting.



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

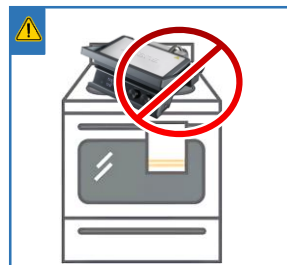
- Use any soft bristle brush to remove burnt-on food residue or a spatula from the kit
- Remove the grease tray, drain the grease, rinse the tray with warm soapy water, then dry it thoroughly.
- Do not use metal brushes or abrasive detergents for cleaning.
- To effectively clean the plates, use the included spatula
- Remove the fan cover and the double-layer grease filter and rinse with detergent. Clean the fan cover and the double-layer filter after each use. It is allowed to use a dishwasher to clean the filter and fan cover.
- Disconnect the thermal probe and rinse the probe tip under warm water.
- Thoroughly dry the cooking plates, the thermal probe, the fan cover, and the double-layer filter before installing on 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



Do not place the appliance on hob surfaces!



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



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

1. To install the lower cooking plate, insert it with slots under the hooks.
2. Hold down the plate lock button and press the plate against the body.
3. Release the button. The retainer will click into place.
4. Install the upper cooking plate with slots on the hooks located on the cover, and holding the plate lock button, press down on the top of the plate.
5. Release the button. The retainer will click into place
6. 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 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.
- Do not place the appliance on heating surfaces and stoves, or near stoves (heating appliances). Deformation of the body under external influence is not a warranty case.
- 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 of in your area.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PGP 7003 SMOKELESS - 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: 2 years from the purchase date

"The product includes components that are subject to normal wear and tear and/or have a limited lifetime and are scheduled for replacement at cost as their service life is used up. The Manufacturer offers a limited warranty on these components. In this product, such components include:

Roasting plates for grill, the warranty period for coating the roasting surface is 6 months from the date of purchase"

The date of manufacture is indicated on the product.

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 7003 SMOKELESS

This warranty is valid for 24 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.

