

**Электрическая шашлычница
POLARIS
Модель PEG 0502T
Руководство по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации прибора внимательно изучите данное руководство, оно содержит важную информацию по Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

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

Оглавление

1. Общая информация.....	3
2. Сфера использования.....	3
3. Описание прибора.....	3
3.1. Устройство прибора.....	3
4. Подготовка к работе.....	4
5. Эксплуатация прибора	
5.1. Порядок работы.....	4
6. Чистка и уход за прибором.....	4
7. Правила хранения и перевозки.....	5
8. Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой.....	5
9. Меры предосторожности при работе с данным прибором.....	6
10. Если у вас возникла проблема.....	6
11. Комплектация.....	7
12. Технические характеристики.....	7
13. Информация о сертификации.....	7
14. Рецепты.....	8
15. Гарантийное обязательство.....	10

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения электрической шашлычницы, модель POLARIS PEG 0502T (далее по тексту – прибор).

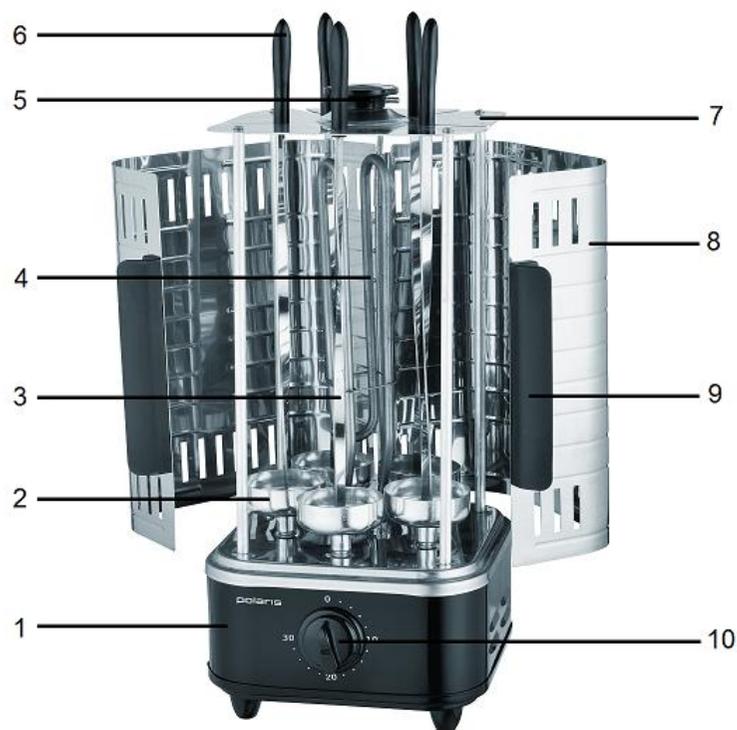
2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового применения при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данной Инструкцией:
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в местах, предназначенных для постоянного проживания, а также в гостиницах и отелях;
 - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Электрическая шашлычница PEG 0502T – это современный многофункциональный гриль для приготовления шашлыков из мяса, рыбы и птицы, обжаривания колбасок, креветок и сосисок, а также для запекания фруктов, овощей и грибов. Она оснащена вращающимися шампурами, которые обеспечивают равномерность приготовления пищи. Это позволит вам готовить дома изумительные блюда и при этом вам не придется постоянно поворачивать шашлык.

3.1. Устройство прибора



1. Основание
2. Чашечка для сбора жира
3. Шампур
4. Нагревательный элемент
5. Ручка для переноса
6. Ручка шампура
7. Верхняя опора
8. Кожух
9. Ручка кожуха
10. Таймер

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Откройте упаковку, аккуратно извлеките прибор, удалите все упаковочные и рекламные материалы.
2. Извлеките все аксессуары и руководство по эксплуатации.
3. Проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация») и убедитесь в отсутствии механических повреждений.
4. После хранения или транспортировки прибора при температуре ниже 15°C, необходимо выдержать его в комнатной температуре не менее 2 часов перед включением в электросеть.
5. Снимите все рекламные наклейки. Протрите корпус прибора влажной губкой.
6. Промойте шампуры, кожух и чашечки для сбора жира тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите.
7. Чтобы устранить посторонние запахи перед первым использованием, рекомендуется подключить электрическую шашлычницу к электросети и произвести разогрев нагревательного элемента, без установки шампуров и кожуха, в течение 5 минут. После окончания обработки отключите прибор от сети и дайте ему остыть.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА



Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте инструкцию и следуйте ее указаниям.

При первоначальном включении прибора возможно появление дыма, связанного с обгоранием остатков масла, используемого при производстве.

5.1. Порядок работы

1. Установите электрическую шашлычницу на ровную твердую термостойкую поверхность, на расстоянии не менее 30см от стен, мебели и прочих предметов.
2. Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора освобождены от упаковки и не имеют загрязнений.
3. Следуя рецепту приготовления, подготовьте ингредиенты. Размер кусочков продукта не должен превышать 3х3 см. Нанизывайте продукты на шампуры так, чтобы от крайних кусочков до ручки и до острия шампура оставалось не менее 2см свободного пространства. Проверьте, чтобы продукт не съезжал с шампура при его вертикальном положении.
4. Установите шампуры на места ручками вверх, осторожно проведя их через прорези верхней опоры, чтобы низ ручек шампуров расположился в гнездах верхней опоры, а нижний заостренный конец зафиксировался в центре соответствующей чашечки для сбора жира.
5. Включите шашлычницу в сеть и закройте кожух. При помощи Таймера установите нужное время приготовления в соответствии с рецептом. Убедитесь, что все шампуры вращаются, а кусочки продуктов не касаются нагревательного элемента.
6. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал и прибор отключится. Для досрочного завершения приготовления установите Таймер на отметку «0»
7. Отключите прибор от электросети, откройте кожух и извлеките шампуры с продуктом, соблюдая осторожность.
8. Время непрерывной работы прибора не более 1 часа, с последующим выключением для полного остывания.

Внимание!

Во время работы прибора, а также после выключения, до момента его полного остывания, беритесь только за ручки кожуха и шампуров, используя защитные кухонные рукавицы. Не прикасайтесь к остальным элементам конструкции прибора!

6. ЧИСТКА И УХОД ЗА ПРИБОРОМ

- По окончании приготовления всегда очищайте шашлычницу от остатков пищи и прочих загрязнений. Не откладывайте на длительный срок очистку во избежание образования трудноудаляемых остатков пищи. Не погружайте прибор в воду и другие жидкости. Всегда следите за тем, чтобы вода не попадала на электрические соединения.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл.
- Промойте шампуры, кожух и чашечки для сбора жира тёплой мыльной водой без использования агрессивных и абразивных моющих средств. Тщательно просушите. Использование посудомоечной машины не допускается.
- Для удаления остатков продуктов и жирных пятен, протрите внутренние и внешние поверхности шашлычницы влажной тряпкой с добавлением мягких неабразивных моющих средств. Затем вытрите их насухо.

- Следите за тем, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия шашлычницы, так как это может привести к выходу прибора из строя.
- Для очистки НЕ используйте абразивные вещества, а также жесткие мочалки, которые могут испортить поверхность деталей прибора.
- Повторяйте данную процедуру после каждого использования прибора.

7. ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕВОЗКИ

- Хранить шашлычницу следует в сухом помещении при относительной влажности не более 80%, в вертикальном положении.
- Для перевозки прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.



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

8. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЫТОВОЙ ТЕХНИКОЙ

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту. Продолжительное использование прибора в коммерческих целях может привести к его перегрузке, в результате чего он может быть поврежден или может нанести вред здоровью людей.
- Прибор должен быть использован только по назначению в соответствии с инструкцией.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.
- Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора и сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не следует использовать прибор после падения, если имеются видимые признаки повреждения. Перед использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Внимание! Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании сразу отключите его от сети.
- В случае падения прибора в воду немедленно отключите его от сети. При этом ни в коем случае не опускайте руки в воду. Перед повторным использованием прибор должен быть проверен квалифицированным специалистом.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что прибор рассчитан на напряжение, используемое в сети.
- Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Прибор может быть включен только в сеть с заземлением. Для обеспечения Вашей безопасности заземление должно соответствовать установленным электротехническим нормам. Не пользуйтесь нестандартными источниками питания или устройствами подключения.
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой провод. Запрещается также отключать прибор от сети, держа его за сетевой провод. При отключении прибора от сети держитесь за штепсельную вилку.
- Использование дополнительных аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- После использования никогда не обматывайте провод электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода. Всегда расправляйте провод на время хранения.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт прибора и замена сетевого шнура должны производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.

- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.



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

9. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ДАННЫМ ПРИБОРОМ

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места. Прибор должен находиться на расстоянии не менее 30 см от огнеопасных объектов, таких как мебель, шторы и пр.
- Проверьте напряжение, прежде чем включить прибор в сеть.
- Не допускайте свисания шнура питания со стола, т.к. это может привести к опрокидыванию прибора.
- Не накрывайте прибор полотенцем и не помещайте на прибор никакие предметы в процессе работы.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности, не допускайте закрытия посторонними предметами, скатертями, матерчатыми покрытиями или чем-либо еще вентиляционных отверстий в дне прибора, так как это может привести к перегреву.
- Не используйте прибор рядом с источниками тепла (газовыми или электрическими плитами).
- Не допускается приготовление пищи на меньшем количестве шампуров, нежели это предусмотрено конструкцией данной шашлычницы. Это может привести к перегреву и последующему выходу из строя кужуха прибора.
- Не допускается включение прибора с установленными пустыми шампурами и закрытого кожухом. Это может привести к перегреву и деформации прибора.
- Во избежание ожогов не касайтесь металлических частей работающего прибора. По окончании эксплуатации дайте ему остыть.
- Перед включением прибора, убедитесь, что продукт при вращении не задевает поверхности нагревательного элемента. Это сокращает срок службы прибора, а также может стать причиной пожара.
- Не оставляйте электроприбор включенным в сеть, если не готовите еду.
- Никогда не поднимайте /не передвигайте прибор, пока он подключен к электросети. Поднимать/передвигать можно только полностью остывший прибор за ручку для переноса.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования, а также несоблюдения техники безопасности.

10. ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛА ПРОБЛЕМА

Проблема	Причина	Способ устранения
Нагревательный элемент не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проблема с электропитанием 2. Неисправность электросхемы 3. Нагревательный элемент неисправен 	<p>Проверьте, включен ли прибор в сеть</p> <p>Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</p>
Не вращается шампур	<ol style="list-style-type: none"> 1. Неправильная установка шампура в чашечке для сбора жира 2. Неисправность электросхемы или повреждение кинематики. 	<p>Установите шампур так, чтобы верхний конец был вставлен в отверстие верхнего диска, а нижний заостренный конец зафиксировался в центре соответствующей чашечки для сбора жира.</p> <p>Обратитесь за помощью в авторизованный сервисный центр</p>

11. КОМПЛЕКТАЦИЯ

Прибор	1 шт.	Инструкция пользователя
Шампур	5 шт.	Список сервисных центров
Чашечка для сбора жира	5 шт.	Гарантийный талон

12. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PEG 0502T – электрическая шашлычница торговой марки Polaris
Напряжение: 220 - 240 В
Частота: ~50 Гц
Мощность: 1000 Вт
Класс защиты: I

Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание. Последнюю версию инструкции Вы можете найти на сайте www.polar.ru.

13. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.
Сертификат соответствия № TC RU C-US.AI96.B.00890 серия RU № 0256600
Срок действия с 05.06.2015 по 04.06.2020

Выдан: ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ продукции Общество с ограниченной ответственностью Сертификации Продукции “ЭнергоСертСервис” Адрес: 117556, г. Москва, Варшавское шоссе, д. 70, корп. 2, оф. 1.



Расчетный срок службы изделия: 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки
Дата производства указана на приборе.

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»
1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America
1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки.

Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии

ООО «ДС-Сервис» 109518, г.Москва, Волжский б-р, д.5
Телефон единой справочной службы 8 800 700 11 78

14. РЕЦЕПТЫ

Электрическая шашлычница расширяет кулинарные горизонты и с лёгкостью позволяет готовить различные блюда. Помимо традиционного шашлыка, с её помощью можно обжарить сосиски или шпикачки, вегетарианский шашлык из овощей, люля-кебаб и многое другое. Одним из преимуществ ее использования является быстрота, а также равномерность прогрева и прожарки, отсутствие дыма, копоти, экономия времени, отсутствие нужды разводить костер, а главное, минимум человеческого участия в процессе приготовления. Несмотря на отсутствие дыма, шашлык в электрической шашлычнице получается таким же вкусным, как и блюдо, приготовленное на костре.

Приготовление шашлыка в шашлычнице имеет некоторые тонкости. Мясо нарезается на маленькие кусочки, не более чем 3х3 см, поэтому его достаточно замариновать 2-3 часа. За это время мясо становится нежным. Прежде чем насадить мясо на шампуры, лучше немного отжать его от маринада. Если кусочки не держатся на шампуре, можно последним нанизать небольшой кусочек картофеля. Насаживая мясо на шампур, стоит помнить, что самые жирные кусочки должны быть сверху. Таким образом, жир будет пропитывать все куски мяса и шашлык получится более сочным и румяным. Если вам очень нравится запах костра, добавьте в маринад ароматизатор «жидкий дым». Эти ароматизаторы изготавливаются из различных пород дерева, что открывает пространство для экспериментов.

Печеные овощи

Ингредиенты:

- 2 картофелины
- 1 морковь
- 1 сладкий перец
- 100 г шампиньонов
- 1 небольшой баклажан
- 1 небольшая луковичка
- 3 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. лимонного сока
- соль, специи

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Все овощи помыть, очистить и нарезать небольшими кусочками не более 3х3см. Баклажаны посыпать солью и оставить на 30–40 минут, затем помыть и отжать лишнюю жидкость. Овощи выложить в одну миску и полить смесью любого растительного масла, лимонного сока с солью и приправами. Нанизать на шампуры и жарить, пока овощи не подрумянятся.

Шашлычки из куриных крылышек

Ингредиенты:

- 10 крылышек
- Для маринада:*
- 2 ст.л. соевого соуса
 - 1 ч.л. сладкой паприки
 - 1 ст.л. готовой горчицы
 - 2 ст.л. оливкового масла
 - соль
 - 0,5 ч.л. мёда (по вкусу)

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Ингредиенты для маринада взбить вилкой. Крылышки вымыть, разрезать пополам и положить в маринад. Хорошо перемешать, закрыть целлофаном и оставить на 2 часа. Крылышки нанизать на шампуры, поместить в шашлычницу и готовить 15-20 минут до готовности.

Шашлык из рыбы

Ингредиенты:

- 500г. филе судака
- 1 болгарский перец
- 1 небольшая луковичка
- 100 мл белого сухого вина
- 3 маринованных огурца
- 2 ст.л. растительного масла

Способ приготовления:

Филе судака нарезать на небольшие кусочки и залить вином на полчаса. Перец вымыть и нарезать квадратиками, огурцы и лук – кольцами. Извлеките рыбу из маринада, позвольте стечь лишней жидкости и обрызгайте каждый ломтик рыбы растительным маслом. Затем нанижите кусочки рыбы на шампуры, чередуя с ломтиками овощей. Установите шампуры в шашлычницу и готовьте 25-30 минут.

Сосиски в тесте

Ингредиенты:

- 150 г. слоёного теста
- 5 шт. сосисок

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм и разрезать на полоски. Обернуть сосиски в 2 слоя теста внахлест и нанизать вдоль на шампуры. Поместить шампуры в шашлычницу и готовить в течение 15-20 минут. Когда тесто подрумянится, сосиски можно снимать.

Люля-кебаб

Ингредиенты:

- 400 г баранины без кости
- 30 г бараньего жира
- 1 луковица
- 50 г красного вина или сока граната
- 5 перьев зеленого лука
- 6 веточек петрушки и кинзы
- перец, соль

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Пропустите баранину и жир 1 раз через мясорубку, добавив лук и зелень. Фарш посолите, затем добавьте в него перец и сухое красное вино. Полученную массу тщательно перемешайте и уплотните, а затем поместите в холодильник на 30 минут. Когда мясо замаринуется, смочите руки холодной водой и вылепите шарики диаметром 2-3 см, нанижите их на шампуры и поставьте в шашлычницу на 20-25 минут.

Креветки в маринаде

Ингредиенты:

- 10 креветок среднего размера
- Для маринада:*
- 0,5 ч.л. крупно-молотого перца чили
 - 1/4 стакана оливкового масла
 - соль
 - 1 зубчик раздавленного чеснока

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Ингредиенты для маринада смешать в миске, опустить в эту смесь тушки креветок, предварительно очистив от панциря, и мариновать 30 минут. Затем вынуть, очистить от маринада и нанизать на шампуры. Установите шампуры в шашлычницу и готовьте 10-15 минут.

Шашлык из шампиньонов

Ингредиенты:

- 500 г мелких шампиньонов
- 200 г майонеза
- соль, специи

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Грибы помыть, обсушить и выложить в глубокую миску. Хорошо послить, приправить специями и залить майонезом. Хорошо перемешать, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на всю ночь. Затем грибы еще раз перемешать и нанизать на шампуры. Шампуры установить в шашлычницу и жарить, пока грибы не подрумянятся со всех сторон.

Барбекю из курицы

Ингредиенты:

- 0.5 кг куриного филе
- Для маринада:*
- 3 ст.л. кетчупа
 - 1 ст.л. горчицы
 - 3 ст.л. соевого соуса
 - 3 ст.л. меда
 - 1 ст.л. оливкового масла
 - 1 зубчик чеснока

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Мясо помыть, очистить от пленок и нарезать кусочками 3x3 см. Чеснок мелко нарезать. Смешать ингредиенты для маринада в миске, тщательно перемешать и опустить в него кусочки мяса. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на всю ночь. Или оставить на 3-4 часа при комнатной температуре (не более). Затем нанизываем кусочки мяса на шампуры. Шампуры устанавливаем в шашлычницу и жарим примерно 25-30 минут.

Шашлык из свинины

Ингредиенты:

- 800 г свинины (окорок)
- 3 луковицы
- 1 стакан красного сухого вина
- соль, черный молотый перец
- 1 ст.л. аджики

Способ приготовления:

Подготовить шашлычницу и ингредиенты. Лук почистить, помыть, половину нарезать кольцами, остальное натереть на мелкой терке. Мясо помыть, обсушить, нарезать кусочками. Сложить в миску, посолить, поперчить, добавить тертый лук, аджику и вино. Хорошо перемешать. Сверху выложить лук кольцами. Оставить мариноваться на 3-4 часа в холодильнике. Мясо нанизать на шампуры поочередно с кольцами лука. Более жирные кусочки мяса следует поместить в верхней части шампура, чтобы выделяющийся при жарке жир стекал по нижним кусочкам. Поместить шампуры в шашлычницу и готовить в течение 30-35 минут.

15. ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Электрическая шашлычница

Модель: PEG 0502T

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия.

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «TEXTON CORPORATION LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации с соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Обязанности изготовителя по настоящей гарантии исполняются продавцами – уполномоченными дилерами изготовителя и официальными обслуживающими (сервис) центрами. Настоящая гарантия не распространяется на изделия, приобретенные у не уполномоченных изготовителем продавцов, которые самостоятельно отвечают перед потребителем в соответствии с российским законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
 - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности внутрь изделия;
 - Неправильной эксплуатации, заключающейся в использовании изделия не по его прямому назначению, а также установки и эксплуатации изделия с нарушением правил и требований техники безопасности;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом гарантийного талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru