

**polaris**  
БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

Руководство по эксплуатации / Гарантия  
Manual instruction / Guarantee



**PFS 0309AD**

Пароварка  
Food steamer

**Пароварка  
POLARIS  
Модель PFS 0309AD**

## **Инструкция по эксплуатации**

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

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

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

## **Оглавление**

Общие указания по безопасности.....	2
Специальные указания по безопасности данного прибора.....	3
Сфера использования .....	3
Описание прибора.....	4
Комплектация .....	5
Использование прибора.....	5
Рецепты .....	10
Полезные советы.....	12
Чистка и уход .....	12
Технические характеристики.....	13
Информация о сертификации .....	13
Гарантийное обязательство.....	14

## **Общие указания по безопасности**

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора тщательно прочитайте руководство 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.
- Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, то всегда выключайте его. Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными способностями возможно только под непосредственным наблюдением и контролем
- **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 намочении прибора 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.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что он находится в выключенном состоянии.
- 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 гладко расправляйте провод на время хранения.
- Замену шнура могут осуществлять только квалифицированные специалисты - сотрудники сервисного центра. Неквалифицированный ремонт представляет прямую опасность для пользователя.
- Не производите ремонт прибора самостоятельно. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.

## Специальные указания по безопасности данного прибора

- При использовании прибора убедитесь в том, что вокруг него имеется достаточно свободного места для того, чтобы предотвратить порчу мебели и других предметов паром.
- При использовании прибора устанавливайте его на сухой ровной термостойкой поверхности.
- Во избежание ожогов не касайтесь работающего прибора голыми руками. Остерегайтесь пара и горячей пищи, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- **Никогда не включайте прибор без воды.**
- Не заполняйте пароварку водой выше отметки **max**.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

## Сфера использования

- Прибор предназначен исключительно для использования в быту.
- Прибор должен быть использован только по назначению.

## Описание прибора



## Панель управления



## Комплектация

1. Крышка
2. Чаша для риса
3. Паровая корзина №1
4. Паровая корзина №2
5. Паровая корзина №3
6. Сокоприёмник
7. Основание с водным резервуаром
8. Инструкция пользователя
9. Список сервисных центров
10. Гарантийный талон

## Использование прибора

1. Тщательно вымойте все съемные части перед использованием теплой водой и моющими средствами.
2. Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой изнутри.
3. Поместите пароварку на ровную устойчивую поверхность.
4. Наполните водный резервуар водой до максимального уровня. Наполняйте резервуар для воды только чистой водой. Никогда не добавляйте приправы и неочищенные жидкости в резервуар для воды.
5. Установите сокоприёмник.
6. Поместите продукты в центр корзины.
7. Установите корзину на сокоприёмник и наденьте крышку.
8. Включите прибор и установите рекомендованное время приготовления.
9. Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду.
10. По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически.
11. Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку. Выньте корзину с продуктами и положите её на тарелку.
12. Отключите прибор от электропитания. Подождите несколько минут, пока пароварка полностью остынет, перед тем как ее разбирать.

### Для приготовления пищи вы можете использовать три способа:

- а) С использованием только чаши № 1: Если вы хотите приготовить небольшое количество пищи, поместите чашу №1 на корпус пароварки.
- б) С использованием чаш №1 и №2: Если вы хотите приготовить среднее количество пищи, используйте чашу №1 и чашу №2. Положите кусочки пищи побольше, которые требуют большего времени приготовления в чашу №1, а кусочки пищи поменьше, которые требуют меньшего времени приготовления в чашу №2, затем разместите эти две чаши на корпус пароварки. (На чашу №1 правильно поставьте насадку для чаши, а затем сверху на насадку для чаши поставьте чашу №2.)
- в) С использованием трех чаш: Если вы хотите приготовить большее количество пищи, используйте все три чаши. Положите самые большие кусочки пищи, которые требуют наибольшего времени приготовления, в чашу №1, средние кусочки пищи, которые требуют меньшего времени приготовления - в чашу №2, а маленькие кусочки пищи, которые требуют наименьшего времени приготовления - в чашу №3. Все три чаши поставьте на корпус пароварки. (Между чашами правильно установите насадки для чаш, убедитесь, что пар не будет уходить из чаш пароварки.)

Три паровые чаши НЕ взаимозаменяемы! Если вы хотите использовать 2 или 3 чаши, сначала на основную часть пароварки поставьте чашу №1, а затем чашу №2 поверх чаши №1 (и уже сверху чашу №3). Между паровыми чашами ставьте насадки для чаш, чтобы пар не уходил и пароварки.

### Установка времени приготовления

- Воткните вилку в розетку, и на ЖК-дисплее появится “00:00”:
- Выберите номер программы приготовления по времени:

№ программы	Пища	Время приготовления (мин)
1	Рис	33
2	Курица	30
3	Рыба	26
4	Яйца	23
5	Креветки	21
6	Овощи	35
7	Фрукты	20
8	Другое	Установите таймер
0	Выключение	

Когда на ЖК дисплее появляется “00:00”, выберите программу от 1 до 7, нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, в зависимости от типа пищи и ее количества, затем нажмите кнопку “START/OFF”, чтобы начать приготовление.

### Чаша для риса

- Поместите рис и другие продукты вместе с приправами или соусом в чашу для риса. Накройте чашу крышкой. Подключите вилку в розетку. Установите время приготовления. По окончании времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, световой индикатор погаснет: пароварка автоматически выключится. Отключите устройство от сети питания и осторожно выньте чаши.
- Возможно одновременное приготовление различных блюд при помощи двух или трех чаш. Убедитесь, что ароматы готовящейся пищи подходят друг к другу, так как выделяющиеся при приготовлении сок и жир могут испортить блюда.
- Для предотвращения ожогов от горячего пара используйте прихватки при перемещении чаш.

**Установка времени приготовления вручную:** Когда на ЖК дисплее появляется “00:00”, выберите программу 8, нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, затем нажмите кнопку “START/OFF”. Тогда первый 0 начнет мигать, и вы сможете установить время с помощью кнопок «+» (увеличить время) или «-» (переход часы/минуты) на панели управления. Вы можете установить таймер до 23 часов 59 минут, но вода может полностью испариться в течение 45 минут (большая часть пищи может быть приготовлена в течение 45 минут), поэтому не устанавливайте время более 45 минут. Две левых цифры на дисплее показывают часы, а две правых – минуты. Во время установки времени приготовления две левые цифры всегда должны быть: 00. Если вам нужно готовить более 45 минут, то добавляйте воду в резервуар для воды через отверстие для долива воды, расположенное в верхней части ручки, если вы видите, что уровень воды ниже отметки MIN.

**Программирование времени начала приготовления:** Когда на ЖК дисплее появляется “00:00”, нажмите кнопку “PROG”, чтобы установить время начала приготовления. Тогда первый «0» начнет мигать, и вы сможете установить время начала приготовления с помощью кнопок «+» (увеличить время) или «-» (переход часы/минуты) на панели управления. После установки нужного вам времени, снова нажмите кнопку “PROG”. Когда опять на ЖК дисплее появляется “00:00”, выберите программу приготовления нажимая кнопки «+» или «-» на панели управления, затем нажмите кнопку “START/OFF”. Если вы выбрали программу 8, вы можете установить время приготовления. После установки таймера нажмите кнопку “START/OFF”, и таймер начнет обратный отсчет времени.

Время, которое вы устанавливаете при программировании времени начала приготовления - это сумма времени ожидания и времени приготовления - время с текущего момента до момента завершения приготовления. Например, если текущее время 10:00, и вы хотите, чтобы пища была готова в 6:00, то временная разница составляет 8 часов. Запрограммированное время начала приготовления в таком случае должно быть 08:00. В зависимости от выбранной программы 1-8 приготовление может начаться в разное время, но в любом случае оно завершится после 8 часов.

Когда пароварка начнет работать, индикатор мощности загорится и таймер (время приготовления) начнет обратный отсчет. Когда таймер дойдет до запрограммированного времени, на дисплее отобразится “00:00” и вы услышите четыре звуковых сигнала. В это же время индикатор питания будет мигать. Нажмите “START/OFF”, чтобы отключить питание. Обработка паром начнется в течение минуты. Выпадение конденсата во время паровой обработки не является неполадкой.

***Обработка паром в паровой корзине или в чаше для риса.***

## Овощи и фрукты

- Отрежьте толстые стебли у кочанной капусты, цветной капусты и спаржи.
- Зелень и зелёные овощи следует обрабатывать паром крайне короткое время, поскольку они быстро теряют цвет.
- Для улучшения вкусовых качеств добавьте в овощи соль и специи, после их приготовления на пару.
- Замороженные овощи не следует размораживать перед обработкой паром.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Артишоки	Свежие	4 (средние)	40 - 45 мин
Спаржа	Свежая	500 г	30-40 мин
Фасоль	Свежая	500 г	25 - 35 мин
Спаржевая капуста	Свежая, соцветия	500 г	15 - 20 мин
Брюссельская капуста	Свежая	500 г	20 - 25 мин
Кочанная капуста	Свежая, ломтики	500 г	25 - 30 мин
Морковь	Свежая, ломтики	500 г	20-25 мин
Цветная капуста	Свежая, соцветия	500 г	20 - 25 мин
Брокколи	Свежий, соцветия	500 г	20 - 25 мин
Кабачки	Свежие, ломтики	500 г	15-20 мин
Кольраби	Свежая, кубики	500 г	20 - 25 мин
Лук порей	Свежий, нарезанный	500 г	20-25 мин
Грибы, грибные завязи	Свежие	500 г	20 - 25 мин (ломтики менее 5 мин)
Картофель	Ломтики	500 г	20-25 мин
Картофель	В мундире	500 г	30 - 40 мин
Горох	Свежий	280 г	15 – 20 мин
Сладкая кукуруза	Свежая	2 початка	55 - 60 мин (часто поворачивать)
Яблоки	Свежие, ломтики 1/8	500 г	10-15 мин
Груши	Свежие, ломтики 1/6	500 г	10 - 15 мин

## Рыба и морепродукты

- Замороженную рыбу можно обрабатывать, не размораживая, если перед обработкой паром ее разрезать на куски. При этом продолжительность обработки паром следует увеличить на 10%.
- Рыба готова, когда она непрозрачная и легко отделяется вилкой.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Форель	Свежая	2 куса по 150 г	18-25 мин
Куски тунца	Свежие	2 куса по 200 г	25 - 30 мин
Морской окунь	Свежий, целиком	1 кусок 400 г	17-25 мин
Филе красного морского окуня	Свежее	2 куса по 200 г	15-18 мин
Филе сайды	Свежее	2 куса по 140 г	15- 18мин
Креветки	Замороженные	450 г	15-20 мин
Мидии	В раковине	1000 г	18 - 25 мин
Кальмары	Замороженные	600 г	20-25 мин
Омары	В панцире	2 куса	30 - 35 мин

### Мясо, птица и яйца

- Преимущество приготовления мяса и птицы на пару состоит в том, что весь жир стекает в процессе приготовления.
- Рекомендуется выбирать нежное нежирное мясо.
- Мясо необходимо хорошо промыть и обсушить, чтобы из него вышло меньше сока.
- Для определения готовности, проткните мясо ножом или шпажкой в середине продукта и убедитесь, что выделяющийся сок – прозрачный.
- Яйца сначала следует проколоть.

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
Котлеты из индейки	Свежие	2 штуки по 150 г	25 - 30 мин
Куриные окорока	Свежие	2 штуки по 150 г	25 - 30 мин
Телячьи котлеты	Свежие	2 штуки по 150 г	30 - 35 мин
Отбивные из баранины	Свежие	2 штуки по 120 г	25 - 30 мин
Франкфуртские сосиски	Свежие	2-8 штук с оболочкой	8-10 мин
Говяжьи сосиски	Свежие	2-8 штук с оболочкой	8-13 мин
Яйца всмятку	В скорлупе	2-10 штук среднего размера	10-13мин
Яйца вкрутую	В скорлупе	2-10 штук среднего размера	15 -20 мин

### Рис, крупа, выпечка

Воспользуйтесь чашей для риса. Залейте требуемое количество воды вместе с рисом, крупой и т.п. Если Вы пользуетесь обеими паровыми корзинами, пожалуйста, поступайте следующим образом. Предварительно обработайте паром в чаше для риса рис и другие продукты, которые требуют продолжительной обработки. Для этого их следует поместить в нижнюю паровую корзину и закрыть крышку. Спустя некоторое время следует установить на основание другую

паровую корзину с остальными продуктами и продолжить обработку паром риса, переместив его паровую корзину наверх.

Продукты	Количество	Уровень воды в основании	Уровень жидкости в чаше для риса	Время обработки паром
Рис «Басмати»	250 г	Максимальный	300 - 400 мл воды	35-40 мин
Длиннозерный рис	250 г	Максимальный	300 - 400 мл	35 - 40 мин
Неполированный рис	250 г	Максимальный	300 - 400 мл	45 - 50 мин
Рис для пудинга	250 г	Максимальный	750 мл молока	60 мин

## Рецепты

### *Куриные грудки с эстрагоном, подаваемые с зеленой фасолью и кусочками миндаля*

120 грамм куриных грудок  
2 стакана свежей зеленой фасоли  
2 столовых ложки порубленного эстрагона  
¼ стакана кусочков миндаля  
1 стакан куриного бульона  
Соль и перец по вкусу

#### На 4 порции

Налейте куриный бульон в термоустойчивую чашу, которая подходит по размеру к пароварке. Добавьте куриные грудки с эстрагоном. Поместите чашу в нижний паровой контейнер. Вымытую зеленую фасоль поместите в верхний паровой контейнер. Наполните резервуар водой до отметки MAX и готовьте на пару в течение 20 – 25 минут. Добавьте соль и перец по вкусу.

\*По желанию, куриный бульон можно заменить жирными сливками.

### *Куриные грудки с лимоном в имбирном маринаде*

#### Маринад:

1 маленький кусочек свежего имбиря – порубить  
1 свежий зубчик чеснока – порубить  
Половинка лимона.  
1 столовая ложка хереса  
1 столовая ложка белого устричного соуса  
1 столовая ложка соевого соуса  
1 чайная ложка легкого коричневого соуса

4 филе куриных грудок  
1 пачка макаронных изделий  
1 небольшой кусочек масла  
Соль и перец.

Смешайте элементы маринада в чаше, добавьте куриные грудки, тщательно перемешайте, закройте чашу и оставьте в холодильнике минимум на 30 минут. Заверните каждое филе в

отдельную фольгу и положите в нижний паровой контейнер. Поместите макаронные изделия в верхний паровой контейнер и накройте крышкой. Готовьте на пару в течение 20 – 25 минут. Заправьте макароны солью, перцем и кусочком масла и подавайте на стол с куриными грудками.

### *Филе форели с овощами*

4 филе форели (180 грамм каждый)  
½ стакана свежей зеленой фасоли  
4 кусочка постного бекона  
¼ стакана свежих грибов - нарежьте ломтиками  
2 свежие моркови - нарежьте ломтиками  
¼ стакана масла или маргарина

#### **На 4 порции**

Помойте и очистите овощи, разрежьте их на кусочки толщиной 3 см. Намажьте маслом 4 куска алюминиевой фольги и уложите в них ломтики бекона, филе форели и четвертую часть овощей. Добавьте соль и специи, а также немного масла до того, как завернуть фольгу. Наполните резервуар водой до отметки MAX. Поместите в паровой контейнер, накройте крышкой и готовьте в течение 15 минут. Удалите фольгу, прежде чем подавать на стол.

### *Кусочки лосося с фенхелем.*

4 куска лосося (140-150 грамм каждый)  
1 столовая ложка семян фенхеля  
¼ стакана масла или маргарина  
Соль и перец по вкусу  
Сок лимона по вкусу

Посолите и поперчите куски лосося, добавьте фенхель и поместите в паровой контейнер. Заполните резервуар водой до отметки MAX. Готовьте на пару в течение 10 – 15 минут. Отдельно растопите масло и добавьте лимонный сок. Снимите кожу с готовой рыбы. Подавайте с растопленным маслом и лимонным соком.

### *Сливочные креветки с рисом.*

1 стакан сырого шлифованного или дикого риса  
1 столовая ложка нарезанного зеленого лука  
1 ¼ стакана куриного бульона  
1 стакан замороженных готовых креветок  
1 ¾ стакана картофельного супа-крема  
2 столовые ложки долек жареного миндаля  
½ стакана тертого швейцарского сыра  
Соль и перец

#### **На 4 порции**

Поместите в чашу рис, куриный бульон, картофельный суп, лук, сыр, креветки, соль и перец. Хорошо перемешайте. Заполните резервуар водой до отметки MAX. Добавьте продукты в нижний паровой контейнер и готовьте на пару в течение 60 минут. Один раз перемешайте во время приготовления. Украсьте дольками миндаля.

## Полезные советы

- Для лучшего приготовления, возможно, придется увеличить время обработки паром. Точное время меняется в зависимости от расположения продуктов.
- Используйте в качестве руководства время паровой обработки, указанное в таблицах и рецептах. Время может изменяться в зависимости от размера кусков, расположения продуктов в паровом контейнере, свежести продуктов, а также от индивидуальных предпочтений. После освоения прибора Вы отрегулируете и время приготовления на пару.
- Один слой продуктов готовится быстрее, чем несколько слоев. Следовательно, для приготовления большого количества продуктов, необходимо выбирать более длительное время паровой обработки. Например, для приготовления 1 кг головок брокколи потребуется больше времени, чем для 500 грамм.
- Чтобы обеспечить более эффективное приготовление, убедитесь, что подготовленные продукты одинакового размера. Если необходимо готовить разные по размеру продукты, поместите более мелкие куски наверх.
- Не нагромождайте продукты в паровом контейнере. Расположите их на таком расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить максимальный поток пара.
- Когда готовится большое количество продуктов, в ходе работы пароварки можете приоткрыть крышку и перевернуть куски, защитив руки от пара специальными варежками.
- Во избежание повреждений нагревательных элементов, расположенных в резервуаре для воды, не добавляйте соль или специи в паровой контейнер.
- Никогда не варите на пару замороженное мясо или птицу. Всегда сначала полностью их размораживайте.
- Время приготовления, указанное в Таблицах продолжительности приготовления блюд на пару и в рецептах, приведено из расчета, что в резервуар наливается холодная вода.
- Всегда загружайте более крупные куски, для приготовления которых требуется больше времени, в нижний контейнер.
- Вы можете положить в верхний и нижний контейнеры различные продукты. Однако проследите, чтобы они соответствовали по запаху, так как капельки влаги, возникшие в результате конденсата, будут стекать из верхнего контейнера в нижний.
- Приготавливая вместе мясо или птицу и овощи, всегда располагайте мясо или птицу в нижнем контейнере, чтобы сок от сырого или наполовину готового мяса не попадал на другие продукты.
- Продукты, расположенные в верхнем контейнере, готовятся обычно немного медленнее, поэтому добавьте еще 5 минут.
- Если Вы варите одновременно продукты, для приготовления которых требуется разное время, сначала готовьте продукты с более длительным временем варки в нижнем паровом контейнере. После того, как Вы достигнете времени, необходимого для приготовления остальных продуктов, загрузите их в верхний контейнер, аккуратно в варежках снимите крышку и поставьте его на нижний контейнер. Закройте крышку и продолжайте готовить.

## Чистка и уход

- Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от сети электропитания.
- Удалите воду из водного резервуара.
- Водный резервуар протрите влажной матерчатой салфеткой.
- Все другие сменные части можно промывать в посудомоечной машине, используя бытовые моющие средства.

## Удаление накипи

В зависимости от жёсткости используемой воды, в среднем после около 8 приготовлений пищи необходимо удалить накипь. Для этого необходимо:

- в водный резервуар залить 5% раствор столового уксуса до максимального уровня;
- установите паровой ускоритель, закройте прибор;
- включите прибор и прокипятите в течение 15 минут (либо оставьте раствор в приборе на 8-12 часов)
- промойте пароварку тёплой водой.

**Примечание:** По окончании срока эксплуатации электроприбора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами, а передайте в официальный пункт сбора на утилизацию. Таким образом, Вы поможете сохранить окружающую среду.

## Технические характеристики

PFS – пароварка бытовая электрическая торговой марки POLARIS.

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 800 Вт

Общий объем: 11 л.

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.

## Информация о сертификации

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.



**Расчетный срок службы изделия:** 3 года

**Гарантийный срок:** 1 год со дня покупки

### Производитель:

Texton Corporation LLC - ООО "Текстон Корпорэйшн"

1201 Market Street, Wilmington de.19801, State of Delaware, USA

1201 Маркет Стрит, Вилмингтон 19801, штат Делавэр, США

## ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: **Пароварка**

Модель: **PFS 0309AD**

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством, 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 «Textron Corporation LLC» в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно быть приобретено 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 законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты изделия, возникшие в результате:
  - Химического, механического или иного воздействия, попадания посторонних предметов вовнутрь 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 настоящего 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](http://www.polar.ru)