

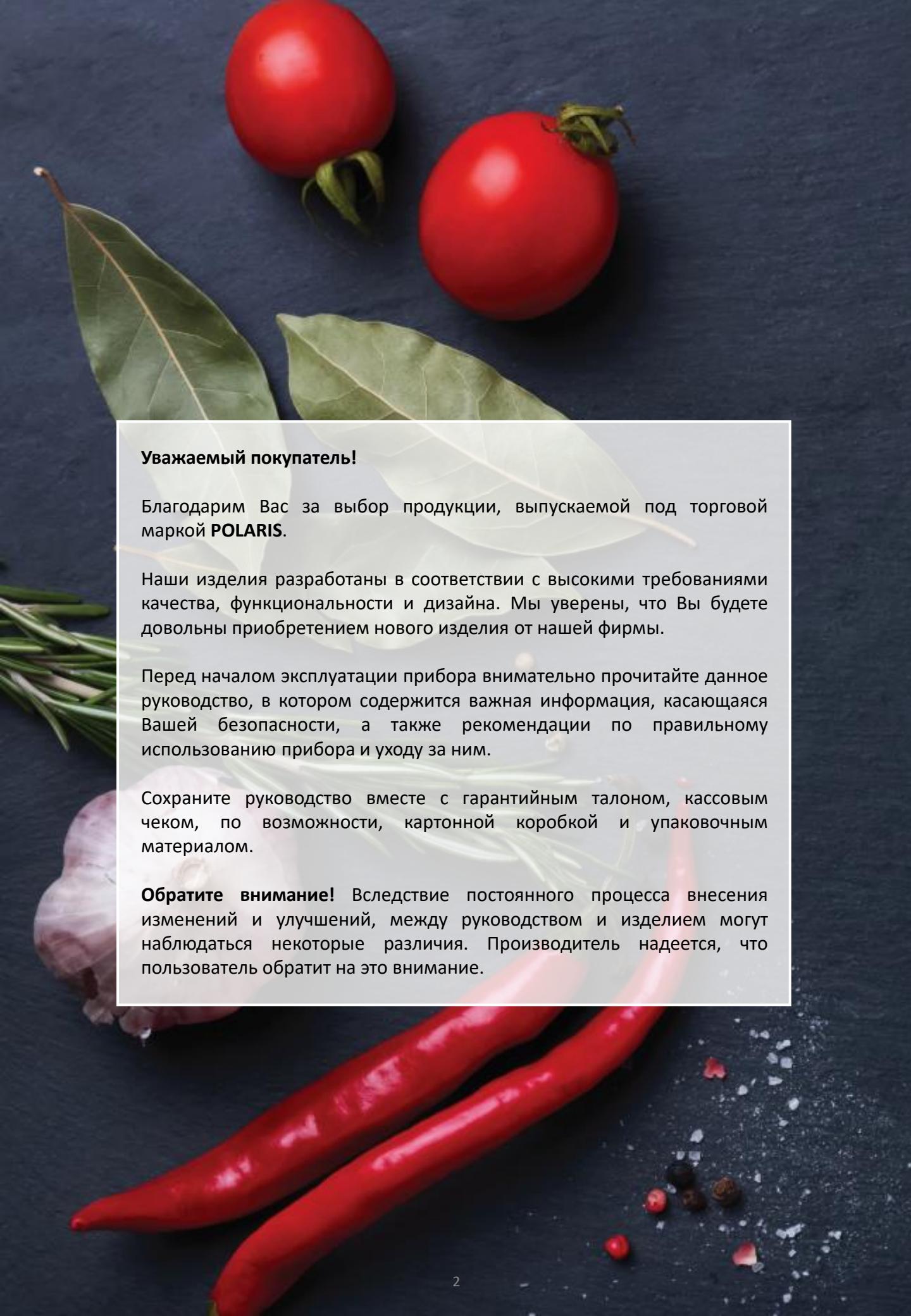
POLARIS

since 1995



PMG 2075 RUS

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee



Уважаемый покупатель!

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 данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся 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.

Обратите внимание! Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

СОДЕРЖАНИЕ

Сфера использования	4
Комплектация	4
Обзор и наименование деталей	5
Подготовка к работе и использование	6
Порядок работы	7
Функция «Реверс»	9
Резка и шинковка овощей и фруктов	10
Чистка и уход	11
Транспортировка и хранение	12
Реализация	12
Требования по утилизации	12
Поиск и устранение неисправностей	13
Технические характеристики	13
Меры предосторожности при работе с электрической мясорубкой	14
Общие указания по безопасности при работе с электрической бытовой техникой	15
Информация о сертификации	16
Гарантийные обязательства	17

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель **PMG 2075 RUS**.

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данной инструкцией.
- 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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



Мясорубка в
сборе



Съемные диски



Толкатель



Терка для
шинкования,
мелкая терка,
крупная терка



Толкатель
овощерезки и
корпус
овощерезки



Руководство по
эксплуатации /
Гарантийный
талон

ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса и других видов продуктов.



На заметку!

Внешний вид, дизайн и цвет реального изделия могут отличаться от фото на иллюстрациях. Иллюстрации приведены в качестве справочной информации.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
- Проверьте комплект поставки (см. раздел «Комплектация»).
- Перед первым использованием снимите с корпуса мясорубки все наклейки, протрите мягкой влажной тканью, насадки промойте под струей теплой воды.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и решёток.



Внимание! Лезвия ножа очень острые.



1
Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тряпкой



2
Промойте все насадки под струей теплой воды, просушите



3
Смажьте растительным маслом поверхность ножа и диски



На заметку!

В иллюстрациях, приведенных в данном Руководстве по эксплуатации, использованы лишь общие, схематичные изображения.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

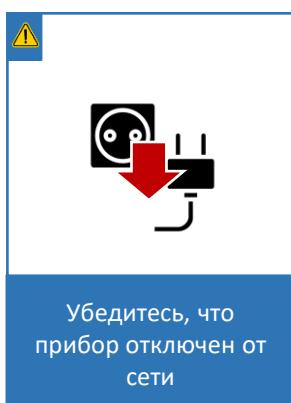


Перед сборкой мясорубки во избежание травмы убедитесь, что прибор отключен от сети.

1. Установите мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.

На заметку! Убедитесь, что воздух свободно подходит к вентиляционным отверстиям, расположенным в нижней части корпуса мясорубки, для обеспечения достаточной вентиляции.

2. Удерживая корпус мясорубки, вставьте пустой корпус съемного рабочего блока (без шнека, ножа, решетки и гайки) в гнездо на корпусе под углом 45°.
3. Зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
4. Вставьте шнек в съемный рабочий блок и поворачивайте его до тех пор, пока шнек не встанет на место.
5. Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.
6. Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера. Убедитесь, что выступ на кайме совпадают с пазами на рабочем блоке.
7. Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её.



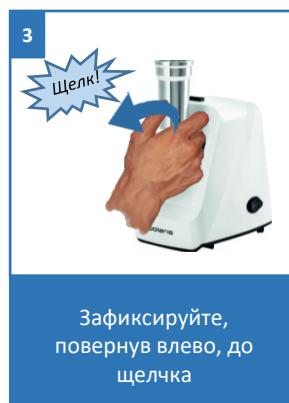
Убедитесь, что прибор отключен от сети



Установите мясорубку на ровную поверхность



Вставьте пустой съемный рабочий блок в гнездо на корпусе под углом



Зафиксируйте, повернув влево, до щелчка



Вставьте шнек в съемный рабочий блок



Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу



Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера



Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её



Внимание!

НЕ закрывайте вентиляционное отверстие на корпусе прибора во время работы и не ставьте его на мягкую поверхность, это может привести к перегреву мотора.

- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину съёмного рабочего блока и закрепите его.
- Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи. Разрежьте мясо на небольшие куски (приблизительно 2x2x6 см), чтобы они свободно проходили в горловину рабочего блока.



Внимание!

Замороженное мясо необходимо полностью разморозить.

- Положите куски мяса на лоток и поставьте под мясорубку посуду для фарша.
- Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель Вкл/Выкл/Реверс в положение ON.
- Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз. Для проталкивания мяса используйте только толкатель.



Осторожно!

Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.

- Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и коренья предварительно размачивайте.
- После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель «Вкл/Выкл/Реверс» в положение O, и отключите его от электросети.



Внимание! НЕ закрывайте вентиляционные отверстия, расположенные в нижней части корпуса мясорубки, во время работы и не ставьте мясорубку на мягкую поверхность, это может привести к перегреву двигателя и неисправности или поломке прибора.



Установите съёмный лоток на загрузочную горловину



Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша



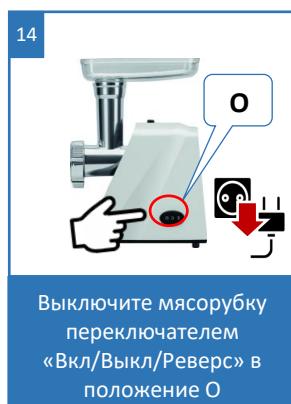
Включите мясорубку переключателем «Вкл/Выкл/Реверс» в положение ON



Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель



- Не перерабатывайте имбирь и др.
- Сухофрукты и коренья размачивайте



Выключите мясорубку переключателем «Вкл/Выкл/Реверс» в положение O



Работа = 3 мин.
Перерыв = 10 мин.



Осторожно! Время непрерывной работы не должно превышать 3 минуты. После каждого 3 минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя.

Внимание! Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.

ФУНКЦИЯ «РЕВЕРС»

1. Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее, и, не отключая от электросети, включите функцию обратного хода, переведя переключатель «Вкл./Выкл./Реверс» в положение R («Реверс») и удерживая его в этом положении.

Внимание!



Перед тем как включить функцию обратного хода, дождитесь полной остановки мотора. Включение функции РЕВЕРС во время работы прибора может привести к возникновению сильного шума, вибрации и появлению электрических искр внутри прибора.

2. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.

3. Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.

Внимание! Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

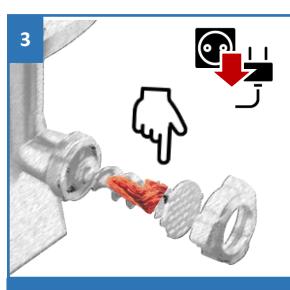
Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.



Если во время работы мясорубки мясо застряло, немедленно выключите ее



Дождитесь остановки мотора и включите функцию обратного хода R



Если действия 1-2 не помогли, отключите мясорубку от сети, разберите и прочистите вручную



Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель



На заметку!

На иллюстрации представлена схема сборки, фигуры схематичные и могут отличаться от реальных деталей прибора.

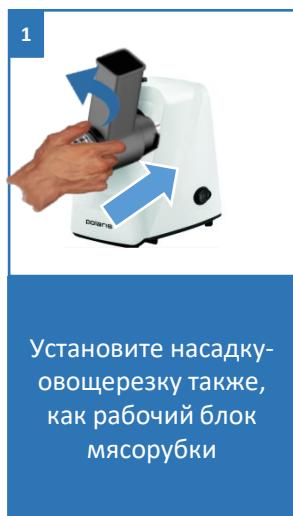
РЕЗКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Насадка-овощерезка используется в качестве дополнительного приспособления для измельчения пищевых продуктов.

Крупная и мелкая терки предназначена для измельчения сыра, моркови, сельдерея, вареной красной свеклы и т.п.

Терка для шинкования предназначена для нарезки овощей ломтиками.

1. Установите насадку-овощерезку также, как рабочий блок мясорубки.
2. Выберите нужную вам терку и установите внутрь корпуса овощерезки, совместив фигурное отверстие в основании терки со шлицами ведущего вала овощерезки.
3. Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.
4. Подключите мясорубку к электросети и включите её. Переключатель в положение (ON).
5. Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки.
6. Никогда не проталкивайте продукты руками.



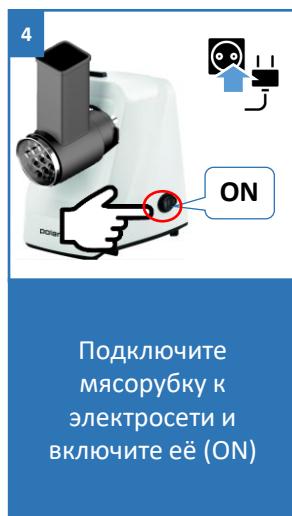
Установите насадку-овощерезку также, как рабочий блок мясорубки



Установите нужную терку внутрь корпуса овощерезки, совместив корректно отверстия



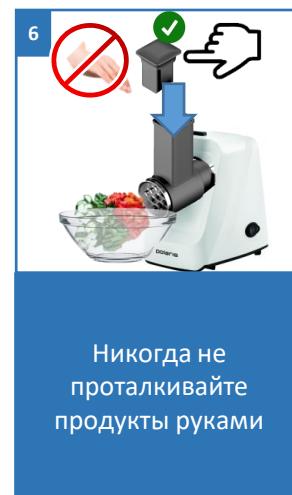
Крупные продукты порежьте на более мелкие кусочки.



Подключите мясорубку к электросети и включите её (ON)



Для проталкивания продуктов используйте только толкатель из комплекта овощерезки



Никогда не проталкивайте продукты руками

ЧИСТКА И УХОД

- Выключите прибор. Убедитесь, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки.
- Удалите остатки продуктов. Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде.
- Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей.
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и решётки протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.



ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, когда снимаете нож и моете его, он очень острый.

- Соберите прибор и поместите для хранения в сухое место.
- Перевозите прибор только в заводской упаковке.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и людей с ограниченными возможностями.



Выключите мясорубку переключателем («Вкл./Выкл./Реверс») в положение О



Разберите мясорубку в порядке, обратном порядку сборки, уберите остатки продуктов



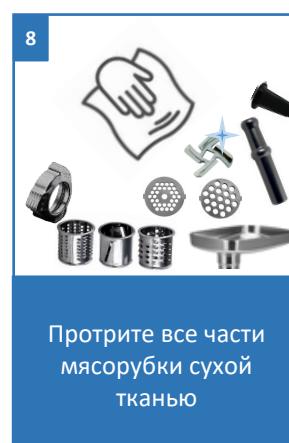
Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде



Корпус мясорубки протирайте влажной тканью



Запрещается использовать посудомоечные машины



Протрите все части мясорубки сухой тканью



Сухой нож и решётки протрите салфеткой с растительным маслом



Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям

Качество, скорость работы и долговечность мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и дисков. Поэтому следует периодически проверять их остроту и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр.

Ни в коем случае не используйте диски и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые. Не используйте аксессуары, не входящие в комплект поставки прибора и не разрешенные к применению производителем.



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.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование приборов проводят всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте данного вида и обеспечивающими проведение механизированных погрузочно-разгрузочных работ.

При транспортировании приборов должна быть обеспечена защита от повреждений - сохранность качества изделий и внешнего вида потребительской тары.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

Приборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

ТРЕБОВАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
➤ При включении в электросеть мясорубка не работает	✓ Неисправна розетка. ✓ Поврежден шнур электропитания.	1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор. 2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
➤ При работе мясорубка отключилась	✓ Перегрев. Сработала функция автоматического отключения.	1. Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 60 мин. Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов. 2. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку.
➤ Во время работы мясорубка засорилась	✓ Продукты нарезаны слишком крупно. ✓ Мясо слишком жилистое.	Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс».
➤ Во время работы появился посторонний запах	✓ Прибор перегрелся. ✓ У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя.	1. Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями. 2. Запах пропадает по мере использования прибора.



Во избежание риска пожара, поражения электрическим током, 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 электроприборами.



Внимание! Если с помощью описанных выше шагов Вы не можете устраниТЬ проблему своими силами, обратитесь, пожалуйста, в Авторизованный сервисный центр POLARIS.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMG 2075 RUS – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 220 Вт

Максимальная мощность: 2000 Вт

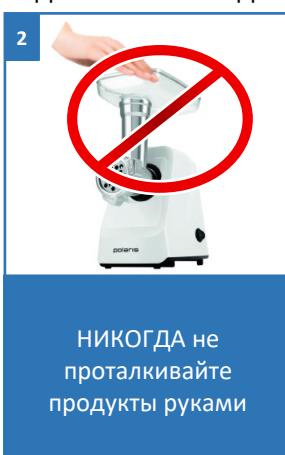
Время непрерывной работы: 3 мин.

Класс защиты - II

Примечание: вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между инструкцией и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКОЙ

- Используйте мясорубку только для переработки мягких, размороженных продуктов: мяса без костей, овощей и фруктов без косточек. Никогда не перемалывайте кости и другие твёрдые продукты, такие как орехи и семечки в скорлупе. Коренья перед перемалыванием нужно порезать некрупными кусками и замочить в воде не менее 10 часов.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, диском, насадками, корпусом мясорубки.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Никогда не используйте неисправный прибор.
- Используйте мясорубку только с оригинальными принадлежностями. Применение аксессуаров, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не перегружайте прибор продуктами.
- Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 3 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Во время работы мясорубки не заслоняйте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Прежде чем приступить к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При переноске устройства необходимо держать его двумя руками. Не пытайтесь переносить прибор, удерживая его за съёмный лоток или съёмный рабочий блок.
- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не снимайте и не устанавливайте загрузочный лоток во время работы мясорубки.
- Чистку мясорубки проводите после каждого использования.



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.
- Каждый раз перед включением прибора осмотрите его. При наличии повреждений прибора или сетевого шнура ни в коем случае не включайте прибор в розетку.
- Не используйте прибор, если он упал на пол.
- Не используйте прибор, если вы не уверены в его работоспособности.
- 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.
- Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.



Внимание! Не используйте прибор вблизи ванны, раковины или других емкостей, заполненных водой. 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.

- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте прибор в воду или иную жидкость), ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Включайте прибор только в источник переменного тока (~). Перед включением убедитесь, что параметры сети соответствуют тем, что заданы в описании прибора.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- По окончании эксплуатации, при установке или снятии принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда отключайте его от сети.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель режима скоростей находится в положении «О».
- Не допускайте перегрузки сети, которая может привести к несчастным случаям и повреждению прибора. Для этого не включайте в ту же электрическую розетку другие приборы с использованием переходников. Перед тем, как использовать удлинитель, убедитесь, что он не поврежден.
- 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.
- Не прикасайтесь к металлическим частям вилки сетевого провода при включении или отключении прибора от сети во избежание удара электрическим током.
- 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.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.

Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



Срок службы изделия: 3 года

Срок гарантии: 24 месяца

Дата изготовления указана на изделии.

Изготовитель:

ООО "ТехноЛайн". 423800, Российская Федерация, Республика Татарстан, город Набережные Челны, улица Моторная, дом 11А, помещение 1004.

Произведено в Российской Федерации.

Телефон единой справочной службы POLARIS: 8-800-700-11-78

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Мясорубка электрическая

Модель: PMG 2075 RUS

Настоящая гарантия действует в течение 24 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей».

1. Гарантийные обязательства изготовителя распространяются на все модели, выпускаемые под торговой маркой «POLARIS» и приобретенные у уполномоченных изготовителем продавцов, в странах, где предоставляется гарантийное обслуживание (независимо от места покупки).
2. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с руководством по эксплуатации и соблюдением правил и требований по безопасности.
3. Настоящая гарантия не распространяется на недостатки, возникшие после передачи товара потребителю вследствие:
 - 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 требований Руководства по эксплуатации и правил техники безопасности;
 - использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - нормальной эксплуатации, а также естественного износа, не влияющие на функциональные свойства: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла, в т. ч. появление радужных и тёмных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - износа деталей отделки, насадок и аксессуаров, ламп, батарей, защитных экранов, фильтров, накопителей мусора, уплотнительных элементов, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования и подверженных естественному износу в процессе эксплуатации;
 - ремонта изделия, произведенного лицами или организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
 - повреждений изделия при транспортировке, некорректного его использования, а также в связи с непредусмотренными конструкцией изделия модификациями или самостоятельным ремонтом.
4. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
5. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

Внимание! Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно причиненный изделием POLARIS людям, домашним животным, окружающей среде, или ущерб имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил или условий эксплуатации и установки изделия, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием, проверкой качества, гарантийным и постгарантийным ремонтом изделий POLARIS обращайтесь в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS или к продавцу – уполномоченному дилеру POLARIS.

Гарантийный ремонт изделий POLARIS осуществляют только Авторизованные сервисные центры POLARIS.

*Адреса Авторизованных сервисных центров на сайте Компании: www.polaris.ru

Для подтверждения даты приобретения изделия при гарантийном ремонте или предъявления иных предусмотренных законом требований просим Вас сохранять документы о покупке.

Таковыми документами могут являться заполненный гарантийный талон POLARIS, кассовый чек или квитанция Продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки.

При не предоставлении документа, подтверждающего дату приобретения изделия, срок гарантии исчисляется с даты изготовления изделия.

Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке, находящейся на задней стенке изделия.

