

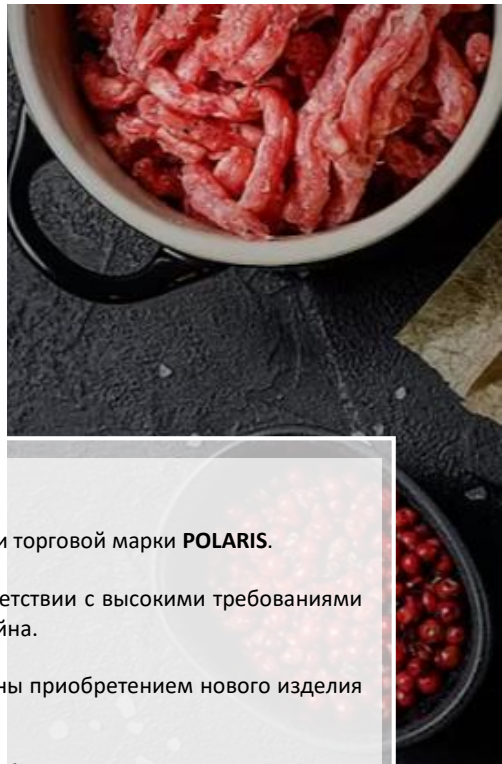
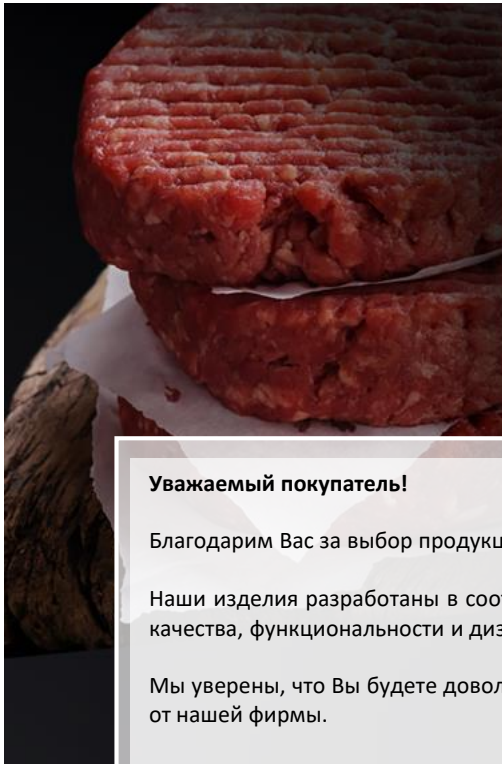
polaris

since 1995



PMG 1890 RUS

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки **POLARIS**.

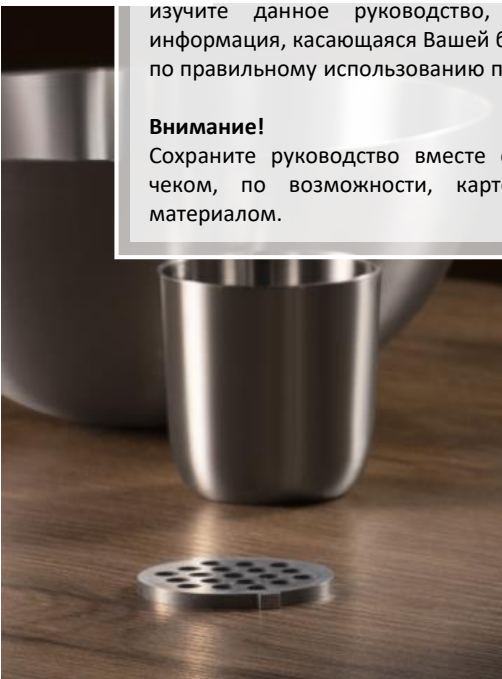
Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно и полностью изучите данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Внимание!

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



СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	4
Сфера использования	4
Комплектация	4
Обзор и наименование деталей	4
Подготовка к работе и использование	5
Порядок работы	5
Если мясорубка засорилась	7
Защита от перегрузки	8
Использование насадок	9
Приготовление кеббе	9
Приготовление колбас и сосисок	10
Чистка и уход	11
Хранение/транспортировка/реализация/утилизация	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

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения мясорубки POLARIS, модель PMG 1890 RUS (далее по тексту – мясорубка, прибор).

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового и аналогичного применения в соответствии с данным руководством.
- 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 настоящим руководством использования.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Прибор
- Комплект насадок
- Руководство пользователя
- Гарантийный талон

ОБЗОР И НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛЕЙ

Мясорубка электрическая предназначена для приготовления фарша из мяса.

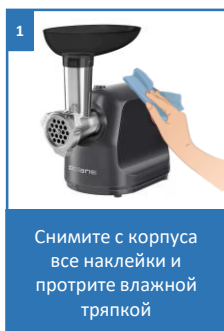


ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 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 с использованием мыльного раствора и моющего средства для посуды под струей проточной теплой воды.
- Смажьте небольшим количеством растительного масла рабочие поверхности ножа и дисков.



Внимание! Лезвия ножа очень острые.



ПОРЯДОК РАБОТЫ



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

Соберите мясорубку:

- Удерживая корпус мясорубки, вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе.
- Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока, зафиксируйте рабочий блок, повернув его влево против часовой стрелки.
- Вставьте шнек в съёмный рабочий блок.
- Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу, иначе мясорубка не будет работать.
- Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера (5/7мм). Убедитесь, что выступы решетки вошли в пазы рабочего блока.
- Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её.
- Установите съёмный лоток на загрузочную горловину съёмного рабочего блока и закрепите его.
- Поставьте мясорубку на ровную твердую чистую поверхность.



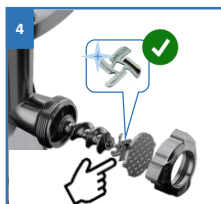
Вставьте съёмный рабочий блок в гнездо на корпусе под углом



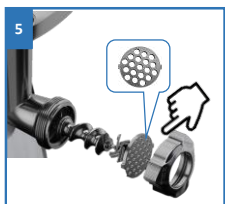
Нажав на кнопку-фиксатор рабочего блока, зафиксируйте рабочий блок



Вставьте шнек в съёмный рабочий блок



Наденьте на шнек крестообразный нож режущей кромкой наружу



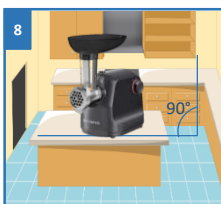
Вслед за ножом наденьте на шнек диск нужного размера



Установите и закрутите кольцевую гайку, не перетягивая её



Установите съёмный лоток



Установите мясорубку на ровную поверхность

Внимание!



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

9. 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.

10. Положите куски мяса на лоток и подставьте посуду для фарша.
11. Подключите мясорубку к электросети и включите её, переведя переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») в положение ON.
12. Пропустите мясо через мясорубку, постепенно проталкивая. Для приготовления некоторых блюд мясо можно прокручивать несколько раз.
- Для проталкивания мяса используйте только толкатель.



Внимание! Никогда не проталкивайте мясо руками или посторонними предметами.

13. Не перерабатывайте в мясорубке имбирь и другие продукты, имеющие жесткие волокна. В мясорубке они не перемалываются. Сухофрукты и корни предварительно размачивайте.
14. После окончания работы, выключите прибор, переведя переключатель «ВКЛ./ВЫКЛ./РЕВЕРС» («ON/OFF/REV») в положение OFF, и отключите его от электросети.

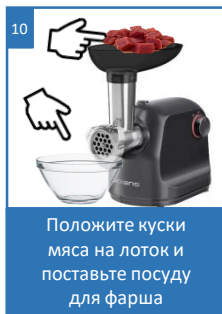


Внимание! Если мясорубка не работает, проверьте правильность подключения к сети.

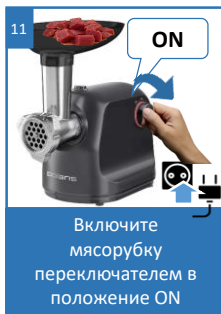


2 x 2 x 6 см.

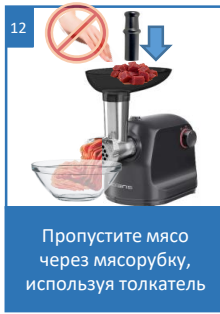
Подготовьте мясо для рубки. Удалите кости, сухожилия, твердые хрящи



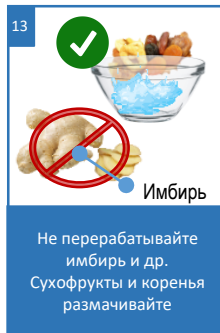
Положите куски мяса на лоток и поставьте посуду для фарша



Включите мясорубку переключателем в положение ON



Пропустите мясо через мясорубку, используя толкатель

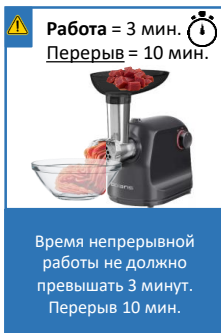


Имбирь

Не перерабатывайте имбирь и др. Сухофрукты и корни размачивайте

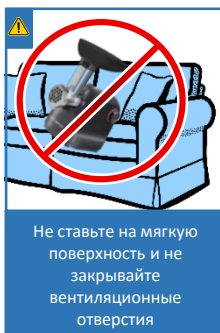


Выключите мясорубку переключателем в положение Выкл. (OFF)



Работа = 3 мин.
Перерыв = 10 мин.

Время непрерывной работы не должно превышать 3 минут. Перерыв 10 мин.



Не ставьте на мягкую поверхность и не закрывайте вентиляционные отверстия



ВНИМАНИЕ! Допустимое время непрерывной работы прибора не должно превышать 3-х минут. После каждых 3-х минут работы требуется перерыв 10 минут для остывания электродвигателя. Максимальное количество циклов «работа-остывание» за 1 сеанс – 4. С учетом производительности этого прибора за это время можно переработать до 15 кг продуктов. По окончании 4х циклов рекомендуется оставить прибор выключенным для остывания до комнатной температуры в течение 1,5 часов.

ЕСЛИ МЯСОРУБКА ЗАСОРИЛАСЬ

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» («ON/OFF/REV») в положение REV 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.

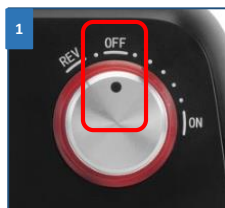
2. Шнек будет вращаться в обратном направлении, очищаясь от жил, затрудняющих работу мясорубки. После устранения засора можно продолжить работу.
3. Если данная функция не поможет, отключите прибор от сети, разберите рабочий блок и прочистите его вручную.



Внимание!

Не перегружайте мясорубку продуктами во избежание засоров.

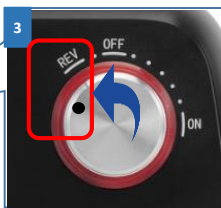
4. Во избежание заедания механизма мясорубки не давите сильно на толкатель.



1
Если мясо застряло – выключите мясорубку Выкл. (OFF)



2
Включите функцию обратного хода (REV)



3
Переведите переключатель «ON/OFF/REV» в положение REV



4
Если не помогло - отключите от сети, разберите и прочистите вручную

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРУЗКИ

Мясорубка оборудована автоматической системой защиты двигателя от перегрузки, которая отключает прибор при перегреве электродвигателя и редуктора, вызванном слишком долгой непрерывной работой прибора, блокировкой шнека перерабатываемыми продуктами и/или переработкой чрезмерно жилистых и твердых продуктов, но не гарантирует 100% защиту компонентов прибора от поломки при нарушении правил эксплуатации.

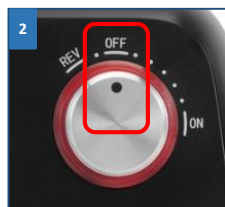
Не допускайте эксплуатации прибора до срабатывания защиты от перегрузки.

Если при работе сработала функция автоматического отключения при перегрузке, выключите прибор из сети и дайте ему остыть ПОЛНОСТЬЮ.

Прибор снова можно будет включить в работу после того, как температура электродвигателя снизится до допустимого уровня.



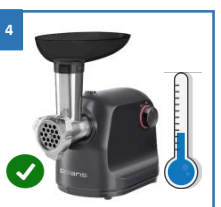
1
Авто ОТКЛ.
Выключите прибор из сети и дайте ему полностью остыть



2
Переведите переключатель «ON/OFF/REV» в положение Выкл.



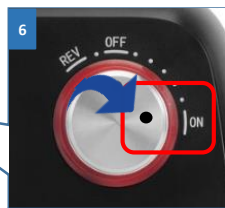
3
Разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов



4
Дайте прибору ОСТЫТЬ ПОЛНОСТЬЮ!



5
Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку



6
Переведите переключатель в положение Вкл. (ON)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

Кеббе – это традиционное арабское блюдо, представляющее собой трубочки из мяса, которые фаршируются и обжариваются.

Процесс приготовления начинки:

1. Пропустите мясо через мясорубку 1 или 2 раза.
2. Обжарьте лук и добавьте к нему пропущенное через мясорубку мясо, соль, специи и муку.

Ингредиенты для начинки:

- ✓ баранина – 100 г,
- ✓ оливковое масло – 1,5 ст.л.,
- ✓ измельченный лук – 1,5 ст.л.,
- ✓ мука 1,5 ст.л.,
- ✓ соль и специи по вкусу.

Процесс приготовления оболочки:

1. Пропустите мясо через мясорубку 3 раза. Смешайте все ингредиенты в емкости.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, на шнек установите насадку для кеббе и фиксирующее кольцо. Убедитесь, что выступы решетки вошли в пазы рабочего блока.
3. Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

Ингредиенты для оболочки:

- ✓ постное мясо – 450 г,
- ✓ мука 150-200 г,
- ✓ измельченный мускатный орех – 1 шт.,
- ✓ соль, перец, специи – по вкусу.



ВНИМАНИЕ! Установка ножа не производится!

Не затягивайте туго гайку!

4. Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Для подачи используйте толкатель, отрежьте готовые трубочки необходимой длины.
5. Возьмите трубочку, залепите один конец и наполните его начинкой, затем залепите другой конец трубочки.
6. Обжарьте кеббе в горячем растительном масле.



Пропустите мясо через мясорубку 3 раза



Установите шнек в съёмный рабочий блок, на шнек установите насадку для кеббе и фиксирующее кольцо



Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой. **Внимание!** Установка ножа не производится



Приготовьте трубочки из подготовленной смеси для оболочки. Используйте толкатель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАС

1. Приготовьте колбасный фарш.
2. Установите шнек в съёмный рабочий блок, установите на шнек нож и диск, затем насадку для приготовления колбас и зафиксируйте сборку кольцевой гайкой.

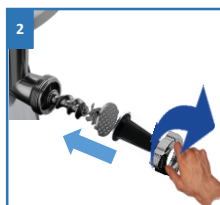


Внимание! Не затягивайте туго гайку!

3. Используйте для приготовления колбас натуральную оболочку, предварительно выдержав её в тёплой воде 10 минут. Натяните размячённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел.
4. Для подачи готового фарша используйте толкатель, по мере заполнения оболочки сдвигайте её с насадки, по мере высыхания оболочки смачивайте её водой.



1
Приготовьте колбасный фарш



2
Установите шнек, нож, диск, далее установите насадку для колбас



3
Зафиксируйте сборку кольцевой гайкой



4
Используйте натуральную оболочку, предварительно выдержав в тёплой воде 10 минут



5
Натяните размячённую оболочку на насадку и завяжите на конце оболочки узел



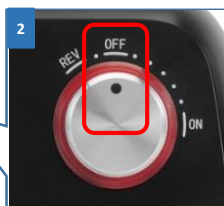
6
Для подачи готового фарша используйте толкатель

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 и сразу тщательно просушите. Корпус мясорубки протирайте влажной тканью.
- **Для ухода за деталями мясорубки запрещается использовать посудомоечные машины и составы на основе сильных щелочей (допускается использование посудомоечных машин для ухода за дисками и ножом).**
- Не применяйте абразивные, хлорсодержащие вещества и органические растворители.
- Протрите все части мясорубки сухой тканью.
- Чистые и высушенные нож и диски протрите салфеткой, пропитанной растительным маслом.
- 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 прибор из сети и дайте ему полностью остыть



Переведите переключатель в положение Выкл. (OFF)



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



Вымойте детали, контактирующие с продуктами, в тёплой мыльной воде



Корпус мясорубки протирайте влажной тканью



Запрещается использовать посудомоечные машины



Протрите все части мясорубки сухой тканью



Нож и диски протрите салфеткой с растительным маслом

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	<ul style="list-style-type: none">✓ Неисправна розетка.✓ Поврежден шнур электропитания.	<ol style="list-style-type: none">1. Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор.2. Устраняется только специалистами ремонтных мастерских.
➤ При работе мясорубка внезапно отключилась	<ul style="list-style-type: none">✓ Сработала функция автоматического отключения при перегрузки.	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите прибор из розетки и дайте ему полностью остыть в течение 60 мин.2. Также разберите рабочий блок и прочистите шнек от остатков продуктов.3. Подключите прибор к сети и снова включите мясорубку, переведя переключатель положение Вкл. (ON).
➤ Во время работы мясорубка засорилась	<ul style="list-style-type: none">✓ Продукты нарезаны слишком крупно.✓ Мясо слишком жилистое.	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите мясорубку и используйте функцию обратного хода «реверс» (REV).
➤ Во время работы появился посторонний запах	<ul style="list-style-type: none">✓ Прибор перегрелся.✓ У новых приборов возможен запах во время приработки деталей двигателя.	<ol style="list-style-type: none">1. Сократите время непрерывной работы прибора. Увеличьте интервалы между включениями.2. Запах пропадает по мере использования прибора.



Внимание!

Если с помощью описанных выше шагов Вы не смогли устранить проблему своими силами, то рекомендуем обратиться в ближайший Авторизованный сервисный центр POLARIS в Вашем регионе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PMG 1890 RUS – мясорубка электрическая бытовая торговой марки Polaris.

Напряжение: 220-240В

Частота: ~ 50 Гц

Номинальная мощность: 250 Вт

Максимальная мощность: 1800 Вт

Время непрерывной работы: 3 мин.

Класс защиты - II

Производительность: до 2х кг. фарша в минуту



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 и не прикладывайте к толкателю значительных усилий
- Данный прибор не рассчитан на продолжительную работу. Непрерывное использование мясорубки должно длиться не больше 3 минут с последующим 10-ти минутным перерывом для охлаждения мотора.
- Данный прибор имеет встроенную защиту от перегрузки. В случае, если произошло автоматическое отключение при перегрузке, следует немедленно:
 - вытащить вилку из розетки электросети
 - дать прибору полностью остыть в течение не менее 60 мин перед повторным использованием.
- Во время работы мясорубки не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе и не устанавливайте мясорубку на мягкой поверхности.
- Не допускайте попадания жидкостей в вентиляционные отверстия мясорубки и соединительный узел рабочего блока
- Прежде чем приступать 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

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- 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 находится в положении «OFF».
- 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.
- Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем. Ремонт должен производиться только квалифицированными специалистами сервисного центра.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные части.



НИКОГДА не проталкивайте продукты руками



Чистку мясорубки проводите после каждого использования. Не используйте острых предметов



Осуществляйте надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором



Нельзя переносить прибор, держа его за сетевой шнур

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 1890 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 темных пятен, а также - коррозии на металле в местах повреждения покрытия и непокрытых участках металла;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - 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.

