

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Manual instruction / Guarantee



PFS 0305AD

Пароварка
Food steamer

POLARIS

Модель PFS 0305AD

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 прибора.....	3
Сфера использования прибора.....	3
Описание прибора.....	4
Комплектация изделия.....	4
Подготовка к работе и использование	5
LCD дисплей.....	5
1. Установка текущего времени.....	5
2. Установка времени приготовления.....	5
3. Функция автоматического подогрева.....	5
4. Режим отложенного приготовления.....	6
Обработка паром в паровой корзине или в чаше для риса.....	6
Рецепты.....	9
Полезные советы.....	10
Уход за прибором.....	11
Технические характеристики.....	12
Информация о сертификации.....	12
Гарантийное обязательство.....	13

Общие указания по безопасности

- Используйте прибор только по назначению.
- Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте данную инструкцию.
- 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 высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
- Не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы больше не пользуетесь прибором, всегда выключайте его.
- Храните прибор в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Использование прибора детьми и людьми с ограниченными физическими и умственными 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 намокании 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.
- 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.
- При использовании удлинителя, убедитесь, что он заземлен.
- **Любое ошибочное включение лишает Вас права на гарантийное обслуживание.**
- Перед включением прибора в сеть убедитесь, что переключатель находится в положении «ВЫКЛ».
- Не используйте прибор вне помещений. Предохраняйте прибор от ударов об острые углы. По окончании эксплуатации, при 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.

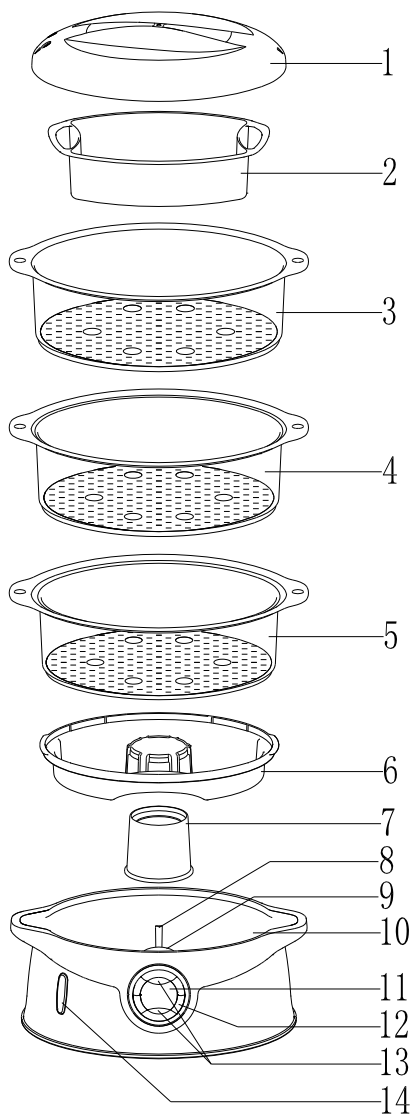
Специальные указания по безопасности данного прибора

- 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.**

Сфера использования прибора

Прибор предназначен исключительно для использования в быту.

Описание прибора



1. Крышка
2. Чаша для риса (емкость 1 л)
3. Паровая корзина №3
4. Паровая корзина №2
5. Паровая корзина №1
6. Сокоприёмник
7. Паровой ускоритель
8. Внутренний индикатор уровня воды
9. Нагревательный элемент
10. Водный резервуар
11. LCD-дисплей
12. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
13. Световой индикатор работы
14. Внешний индикатор уровня воды


Комплектация изделия

1. Водный резервуар
2. Паровой ускоритель
3. Сокоприемник
4. Паровая корзина №1
5. Паровая корзина №2
6. Паровая корзина №3
7. Чаша для риса
8. Крышка
9. Инструкция по эксплуатации
10. Список сервисных центров
11. Гарантийный талон


Подготовка к работе и использование

1. Перед использованием пароварки тщательно вымойте все съемные части теплой водой с использованием моющих средств.
2. Внутреннюю часть водного резервуара протрите влажной матерчатой салфеткой.
3. Установите водный резервуар на ровную устойчивую поверхность.
4. Установите паровой ускоритель на нагревательный элемент наибольшим радиусом вниз.
5. Наполните водный резервуар водой до максимального уровня. Уровень воды не должен быть ниже отметки «MIN»
6. Установите сокоприёмник.
7. Поместите продукты в центр корзины.
8. Установите корзину на сокоприёмник и наденьте крышку.
9. Включите прибор и установите рекомендованное время приготовления (см. таблицу), при этом загорится индикаторная лампочка.
10. Следите за уровнем воды в резервуаре. При необходимости долейте воду.
11. По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, прибор отключается автоматически, контрольная лампа погаснет.
12. Надев кухонные рукавицы, аккуратно снимите крышку. Выньте корзину с продуктами и положите её на тарелку.
13. Отключите прибор от электропитания.




LCD дисплей

Вставьте вилку в электророзетку, при этом на дисплее будет отображаться .


1. Установка текущего времени


- Одновременно нажмите кнопки «**PROG**» и кнопку , раздастся сигнал зуммера.
- Для установки текущего времени нажимайте кнопки «+» и «-». При нажатии кнопки «+» время увеличивается на 10 минут, при нажатии «-» - уменьшается на 1 минуту.
- После установки текущего времени, нажмите кнопку «**PROG**».

2. Установка времени приготовления.




- Нажмите и отпустите кнопку , и на дисплее высветится .
- Раздастся сигнал зуммера, и загорится красный свет индикатора, начнется процесс паровой обработки исходя из первоначально заданного времени (45 минут). Таймер начнет отсчет времени паровой обработки.
- Для коррекции времени паровой обработки в процессе работы прибора нажимайте кнопки «+» или «-». При нажатии кнопки «+» время увеличивается на 5 минут, при нажатии «-» - уменьшается на 1 минуту. Максимальное время паровой обработки 90 минут.
- Для отмены паровой обработки и возврата в режим индикации текущего времени нажмите кнопку «».

3. Функция автоматического подогрева.

- По истечении установленного времени паровой обработки раздастся звуковой сигнал, таймер автоматически вернется в режим индикации текущего времени, а прибор перейдет в режим подогрева. На дисплее отобразится текущее время и , загорится синяя лампочка. В режиме подогрева прибор подогревает продукты в течение 2 минут каждые 8 минут.

- Для выхода из режима подогрева, нажмите кнопку «». При нажатии этой кнопки вы вернётесь в режим индикации текущего времени.

4. Режим отложенного приготовления.

- Нажмите кнопку «**PROG**» в режиме индикации текущего времени, на дисплее отобразится текущее время и  в мигающем режиме.
- Установите время отсрочки начала паровой обработки, нажимая кнопки «+» или «-». При нажатии кнопки «+» время увеличивается на 10 минут, при нажатии «-» - уменьшается на 1 минуту. Минимальное время отсрочки приготовления 1 час.
- Нажмите кнопку «**PROG**» еще раз, на дисплее отобразится . Установите желаемое время обработки паром, нажимая кнопки «+»/«-». При нажатии кнопки «+» время увеличивается на 5 минут, при нажатии «-» - уменьшается на 1 минуту.
- По окончании установки желаемого времени паровой обработки, нажмите кнопку «**PROG**» еще раз, на дисплее отобразится «**PROG**» и текущее время, что свидетельствует об установке режима отложенного включения.
- Если вы хотите выйти из режима отложенного включения, нажмите кнопку «**PROG**», вы вернетесь в режим индикации текущего времени.
- Когда истечет заданное время отсрочки начала паровой обработки, раздастся сигнал зуммера и загорится красный цвет индикатора. Начнется паровая обработка продуктов.
- Для коррекции времени паровой обработки в процессе работы прибора нажимайте кнопки «+» или «-».
- Для отмены паровой обработки и возврата в режим индикации текущего времени нажмите кнопку «».

Обработка паром в паровой корзине или 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

Продукты	Тип	Количество	Продолжительность обработки паром
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, 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 МАХ 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 цыпленком.

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 свежих моркови - нарежьте ломтиками
¼ стакана масла или маргарина
Соль и перец.

На 4 порции

Помойте и очистите овощи, разрежьте их на кусочки толщиной 3 см. Намажьте маслом 4 куса 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 МАХ. 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 МАХ. 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 МАХ. 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 большего 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 попал 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.

Уход за прибором

- 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 сможете сохранить окружающую среду.

Технические характеристики

Напряжение: 220 – 240 В

Частота: ~50 Гц

Мощность: 800 Вт

Общий объем: 9 л.

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 0305AD**

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