

• Посуду с бакелитовыми и силиконовыми ручками, а также с заклепочным креплением ручек, не рекомендуется ставить в духовку (максимальная температура нагрева такой посуды в духовке: бакелит 180°C, силикон – 177°C).

• При длительном интенсивном нагревании ручки посуды и крышек могут нагреться. Пользуйтесь прихватками и кухонными рукавицами.

• Посуда из нержавеющей стали не предназначена для использования в микроволновой печи.

• Не режьте продукты ножом в посуде Polaris.

• Сыпьте соль только на плиту, а не на дно посуды, разведите ее в жидкости. Перед тем как добавить соль, уксус или другие заправки и специи, убедитесь в том, что жидкость хорошо нагрелась или кипит, тогда заправки растворятся быстро, не вызывая окисления стенок посуды из нержавеющей стали и изменения внешнего вида. Пятнышки или разводы, возникшие на поверхности посуды в случае прямого контакта специй с ее стенками, никак не сказываются на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи, от них легко избавиться с помощью обычных моющих средств или 4,5% раствора уксуса.

• Не сыпьте соль в холодную воду. При нагревании может пойти реакция, которая приведет к появлению на дне посуды темных пятен, появление которых, однако, не сказывается на функциональных свойствах посуды.

• После каждого использования посуды дождитесь ее достаточного охлаждения, затем вымойте посуду мягкой губкой, слейте воду и хорошо высушите посуду. Не используйте холодную воду для охлаждения посуды и стеклянных крышек. Резкие перепады температуры могут стать причиной изменения цвета металла и деформации поверхности.

• Никогда не используйте при мытье посуды жесткие предметы, металлические мочалки, а так же абразивные, сильно хлорированные или содержащие кислоту моющие средства.

• Посуду линейки Mosaic Line не рекомендуется мыть в посудомоечной машине, так как это может повлечь изменение цвета внешней мозаичной деколи, что однако никак не сказывается на функциональных свойствах посуды и качестве приготавливаемой пищи.

• При мытье посуды из нержавеющей стали со временем может измениться цвет пластиковых и бакелитовых аксессуаров, это не влияет на их функциональность.

• Для мытья стеклянных крышек не применяйте моющие средства, содержащие абразивные добавки, т.к. появление царапин на стекле резко снижает его стойкость к термударам.



polaris

По всем вопросам качества посуды Polaris обращайтесь, согласно законодательству, в магазин по месту приобретения товара.

При правильной эксплуатации Polaris предоставляет следующую гарантию на материалы, из которых изготовлена посуда, с момента продажи через розничные магазины:

- Посуда из нержавеющей стали – 25 лет \* \* \* \* \*
- Посуда из алюминия – 12 месяцев \* \* \* \*
- Бакелитовые и силиконовые ручки – 12 месяцев \* \* \*

Условия рассмотрения рекламации: сохранение чека и гарантийного талона в течение всего гарантийного срока.

Гарантия на посуду Polaris действительна с момента приобретения и распространяется на производственные дефекты: сколы, вмятины и трещины.

Гарантия не распространяется:

- Использование изделия не соответствовало РЕКОМЕНДАЦИЯМ ПО УХОДУ И ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ (небрежного обращения, применения товара не по назначению, уход за товаром с использованием посудомоечной машины и моющих средств не пригодных для данного вида продукции).
- Повреждения, возникшие в результате неправильного использования (перегрева, падения изделия, других механических и термических воздействий), или преднамеренной поломки.
- Повреждения, вызванные чрезмерным приложением силы при завинчивании и откручивании рабочих частей.
- Самостоятельный ремонт и изменения изделия.
- Внешние изменения, возникшие в результате обычного применения, не влияющие на функциональное свойство посуды: механические повреждения внешней или внутренней поверхности (вмятины, царапины, потертости), естественные изменения цвета металла в т.ч. появление радужных пятен.
- На стеклянные крышки.
- Пятна, точки извести, возникающие в результате использования жесткой воды, и прочее.

Пожалуйста, посмотрите разделы Рекомендации по уходу и использованию посуды Polaris.

Обмен или ремонт товаров, имеющих скрытые производственные дефекты и дефекты материала, выявленные в процессе эксплуатации, производится магазином, осуществившим продажу в течение 30 календарных дней с момента обращения покупателя.

Возврат разрешен только в оригинальной упаковке.

\* Золотистый или голубой оттенок, возникающий в результате чрезмерного перегрева посуды или приготовления некоторых продуктов (томаты, лимон, овощи, рассолы и пр.), является характерным для посуды из нержавеющей стали и никоим образом не влияет ни на функциональные свойства посуды, ни на качество приготавливаемой пищи. Удалить такие пятна можно с помощью специальных средств для чистки изделий из нержавеющей стали или 4,5% раствором столового уксуса.

\*\* В случае некоммерческого использования

\*\*\* Видимые места точечной сварки – результат качественного исполнения соответствующего технологического процесса и являются неотъемлемыми для всей посуды из нержавеющей стали при данном методе крепления ручек.

## Гарантийный талон

Наименование изделия		Дата продажи	
Артикул		Подпись продавца	

Печать продавца

Настоящим принимаю гарантийные условия и подтверждаю, что претензий по внешнему виду и комплектации не имею.

Подпись покупателя \_\_\_\_\_

Следите за правильностью заполнения гарантийного талона: все графы талона должны быть заполнены, указана дата продажи, имеется печать продавца на гарантийном талоне.

Адреса сервис-центров и телефон горячей линии

Вы можете найти на сайте: [www.polaris.ru](http://www.polaris.ru)

Телефон горячей линии : 8-800-700-11-78. Звонок бесплатный по всей России.



Вся продукция Polaris производится из высококачественных материалов по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля прежде, чем попадет к Вам на кухню.

## Рекомендации по уходу и использованию посуды:

- Внимательно ознакомьтесь с информацией о характеристиках Вашей посуды Polaris на упаковке, ярлыках, в буклетах.
- Перед первым использованием посуды Polaris удалите с нее все ярлыки и этикетки и вымойте ее в горячей воде с мягким моющим средством. Тщательно сполосните посуду и вытрите насухо, чтобы избежать на полированной поверхности появления пятен от воды.
- Всегда используйте рекомендованные источники тепла.
- Выберите размер посуды в соответствии с количеством продуктов, которые Вы собираетесь готовить.
- Литраж посуды, указанный на упаковке продукции и в описании продукта, соответствует реальной общей вместимости посуды. Однако посуду нельзя наполнять до верха, не наполняйте посуду более чем на 3/4 от общего объема – это позволит Вам избежать переливания жидкостей через края при кипении.
- При использовании газовых плит следите за тем, чтобы пламя касалось только дна посуды и не доходило до стенок.
- При использовании других видов плит выбирайте диск с диаметром соответствующим дну посуды.
- При правильном обращении пища в посуде не пригорает. Но если же по каким либо причинам пища пригорела, не следует применять металлические щетки и абразивные вещества, а лучше наполнить кастрюлю водой с моющим средством и довести до кипения, после чего остудить.
- Не перегревайте посуду и не оставляйте пустую посуду на огне. Чрезмерный перегрев может быть причиной образования золотисто-желтого оттенка, что не влияет на функциональные свойства посуды. Такие пятна можно удалить 4,5% раствором столового уксуса или специальными средствами для чистки посуды из нержавеющей стали.
- На поверхности посуды из нержавеющей стали, минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию белого налета. Для их устранения необходимо протереть поверхность посуды мягкой губкой, смоченной лимонным соком, или 4,5% раствором уксуса.