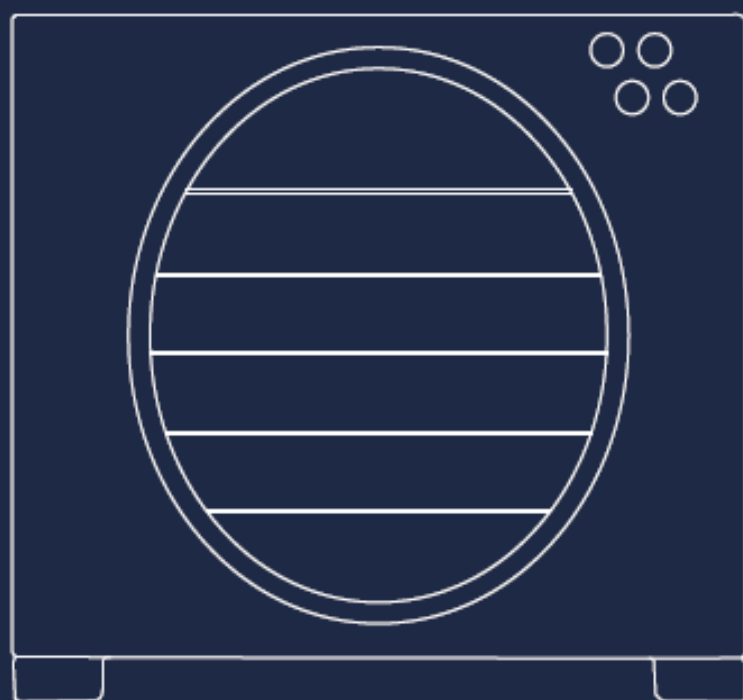


polaris

since 1995



PFD 1705H Pro

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.

Внимание! 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

1	Общая информация	4
2	Сфера использования	4
3	Описание прибора	4
4	Подготовка к работе	5
5	Порядок работы	6
	Рекомендации по подготовке и обработке продуктов	8
	Приготовление пастилы	9
	Приготовление энергетических батончиков	10
	Советы	11
6	Чистка и уход	12
7	Хранение	13
8	Транспортировка	13
9	Реализация	13
10	Требования по утилизации	13
11	Указания по безопасности данного прибора	14
12	Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	15
13	Поиск и устранение неисправностей	16
14	Комплектация	16
15	Технические характеристики	16
16	Информация о сертификации	17
17	Гарантийные обязательства	18

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

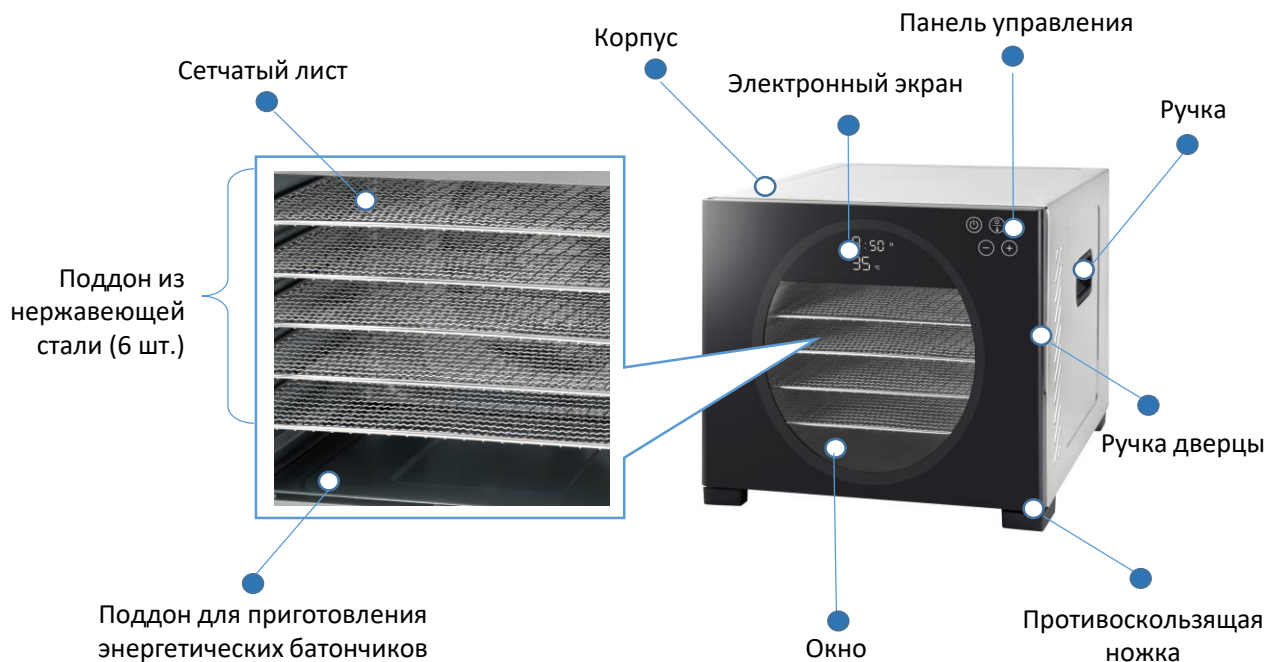
Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения сушилки для овощей и фруктов электрической POLARIS, модель **PFD 1705H Pro** (далее по тексту – сушилка, прибор, дегидратор).

2. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового использования при температуре и влажности жилого помещения в соответствии с данным руководством:
 - в местах постоянного проживания;
 - в пунктах питания сотрудников магазинов, офисов, фермерских хозяйств и других подразделений;
 - в гостиницах и других местах, предназначенных для проживания;
 - в местах, предназначенных для ночлега и завтрака.
- Прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, а также для обработки непищевых продуктов.
- Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим руководством по эксплуатации использования.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Сушилка электрическая предназначена для сушки овощей и фруктов, грибов и трав, мяса, рыбы, птицы, а также для приготовления фруктовых чипсов, энергетических батончиков и пастилы. Теплый воздух, подаваемый горизонтально в зону сушки циркулирует между съемными поддонами, благодаря чему продукты тщательно высушиваются без потери питательных свойств..



4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его части в наличии (см. раздел 3. «Описание прибора») и не повреждены.
- Снимите с корпуса прибора все наклейки, протрите мягкой влажной тканью.
- Все части прибора, контактирующие с продуктами питания, тщательно промойте и просушите в соответствии с рекомендациями раздела 6. «Чистка и уход».

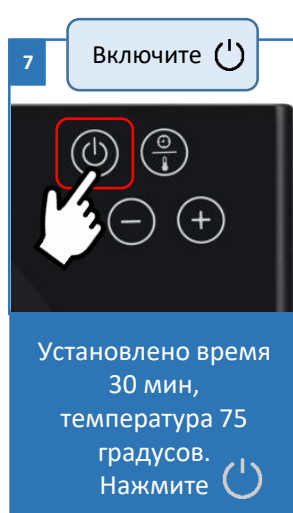
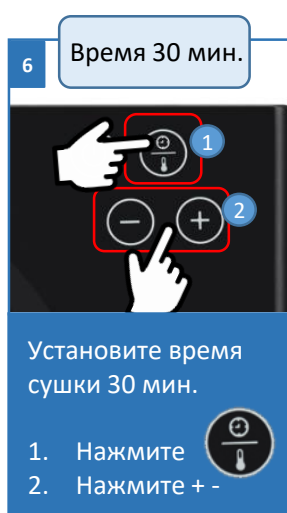
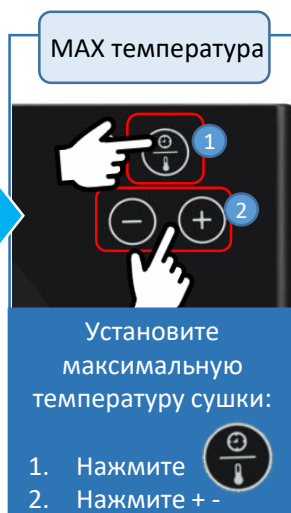
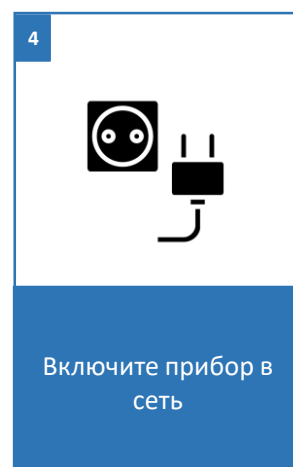


Совет! Перед первым использованием рекомендуется включить прибор на максимальную температуру сушки, без продуктов, на 30 минут или более в хорошо проветриваемом помещении.



На заметку! Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора является нормальным явлением, и не указывает на его неисправность.

- Включите прибор в сеть, установите максимальную температуру сушки и время 30 минут.
- После завершения работы отключите прибор от сети и дайте остыть. Поддоны ополосните водой и просушите.



5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

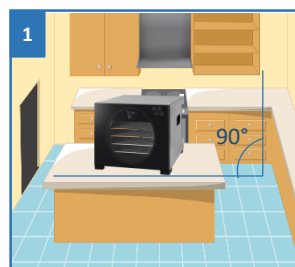
- Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты на съемные поддоны.
- Установите съемные поддоны в сушилку.

СЕТЧАТЫЙ ЛОТОК	(поместите сетку на лоток из нержавеющей стали) Используйте для трав и мелких ягод.
ЛОТОК ДЛЯ ПАСТИЛЫ	Используйте для приготовления пастилы естественным способом
ЛОТОК для приготовления ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ БАТОНЧИКОВ	Используйте для приготовления энергетических батончиков естественным способом. Если лоток не используется, поместите его на дно сушилки в качестве поддона для крошек и стекающего сока.

- Закройте дверь сушилки.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что его параметры (см. раздел «Технические характеристики») соответствуют параметрам электрической сети.
- Включите прибор в сеть, сначала раздастся звуковой сигнал, цифровой дисплей отобразится в полноэкранном режиме. Через 3 секунды дегидратор перейдет в режим ожидания. На экране появится 00:00
- Нажмите кнопку «Время/температура», температура будет мигать с частотой один раз в секунду, что означает, что вы можете отрегулировать температуру. Температура по умолчанию составляет 70° С.
- Диапазон изменения температуры составляет 35°С - 75°С. Каждое нажатие «+» или «-» увеличивает/уменьшает температуру на 5°С.
- Нажмите кнопку «Время/температура» еще раз, время будет мигать с частотой один раз в секунду, что означает, что вы можете настроить время. Время по умолчанию — 10 часов. Диапазон изменения времени: 0:30 - 48 ч. Каждое нажатие «+» или «-» увеличивает/уменьшает значение на 30 минут.



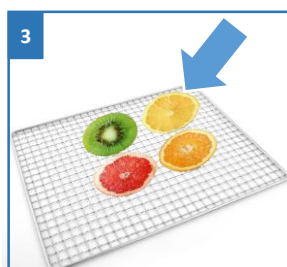
ПРИМЕЧАНИЕ: При настройке времени, ранее индицируемое значение сбрасывается



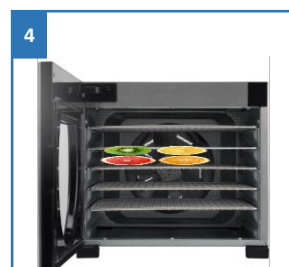
1
Установите прибор на ровную поверхность



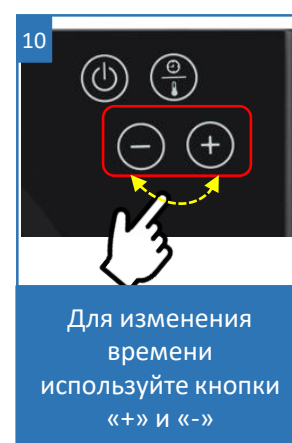
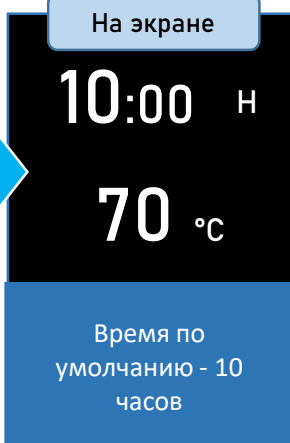
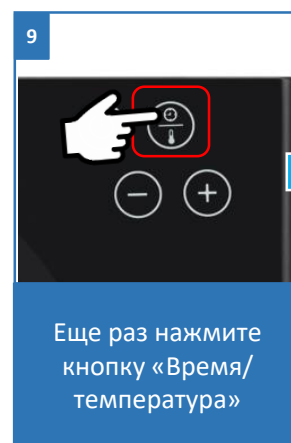
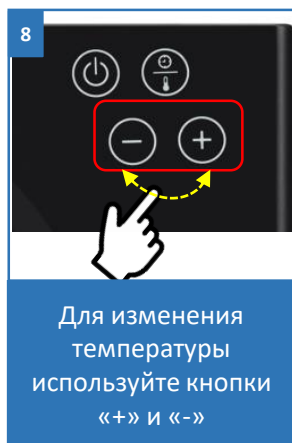
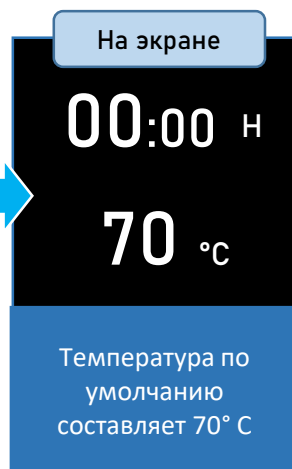
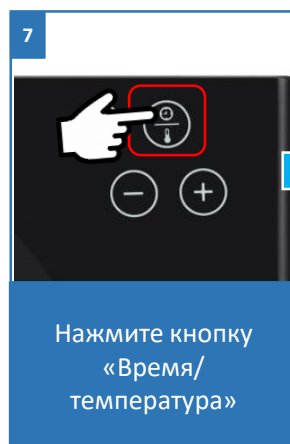
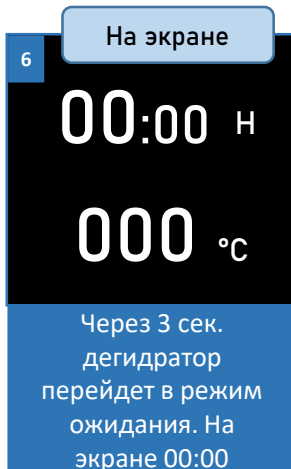
2
Подготовьте и нарежьте продукты



3
Разложите заранее подготовленные продукты на съемные поддоны



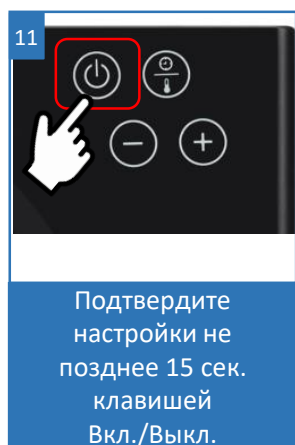
4
Установите съемные поддоны в сушилку



- Кнопка увеличения «+», чтобы увеличить время или температуру. Нажмите и удерживайте 2 секунды для непрерывного увеличения. Кнопка снижения «-», чтобы уменьшить время или температуру. Нажмите и удерживайте 2 секунды для непрерывного снижения.
- После установки времени и температуры прибор автоматически перейдет в новое рабочее состояние (настройки сбросятся на 0) примерно через 15 секунд. Успейте нажать клавишу «⏻», чтобы начать работу с заданными Вами настройками.



Советы: во время работы прибора нажмите кнопку времени/температуры, значение будет мигать, что означает, что вы можете перенастроить время или температуру прямо во время работы сушилки.



- Время работы истекло, нагрев остановлен, вентилятор будет продолжать работать в течение 5 секунд, сигнал прозвучит 5 раз. Затем прибор перейдет в режим ожидания.
- В любое время во время работы продукта нажмите кнопку «⏻», чтобы остановить работу. Прибор перейдет в режим ожидания через 5 секунд после нажатия кнопки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

* Таблица 1

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13 – 23
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	8 – 16
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8 - 16
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	22 - 36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм	8 – 16
Клюква	Сушить целиком	16 – 36
Персики	Разрезать ломтями или дольками толщиной 6 – 10 мм, удалить косточку	8 – 16
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кружочками толщиной 0,6см	8 – 12
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	8 – 12
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками или натереть на терке	8 – 14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	8 – 14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	8 - 14

Рекомендуемые температурные режимы:

- Травы: 35-40°C
- Хлеб: 40-50°C
- Овощи: 50-55°C
- Фрукты: 55-60°C
- Грибы: 50-55°C

* Время и способы предварительной обработки овощей и фруктов, описанные в данной таблице, носят ознакомительный характер. При подготовке и обработке продуктов Вы можете учитывать Ваши личные предпочтения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТИЛЫ

Пастила из яблок и бананов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яблоки – 300 грамм (2-3 шт.);
- банан – 1 шт.;

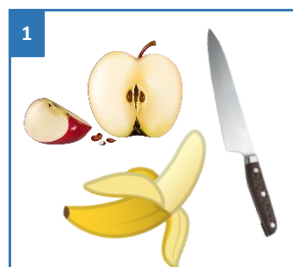
ПОРЯДОК РАБОТЫ:

- Приготовьте фрукты: банан очистите от кожуры, яблоки порежьте на небольшие дольки.
- Поместите фрукты в блендер и измельчите до однородной массы. При использовании кислых яблок в смесь можно добавить мёд по вкусу.
- Смажьте растительным маслом поддон для пастилы.
- Распределите готовое пюре по поддону таким образом, чтобы слой наносимого пюре был по возможности равномерным 0,4 - 0,5 см.
- Сушить пастилу рекомендуется 8 - 9 часов при температуре 40 - 45 градусов



ВАЖНО: Не пересушивайте листы до хрупкости, пастила хорошо отделяется от поддона и скатывается в рулет, пока не утратила эластичность в тёплом состоянии.

- Высушенную пастилу аккуратно отделите и скатайте в рулетики.
- Подавайте пастилу нарезанную кружочками или полосками, просыпьте для красоты сахарной пудрой. Можно есть и просто так – отрывая кусочки.



1
Подготовьте фрукты, очистите кожуру бананов, порежьте яблоки



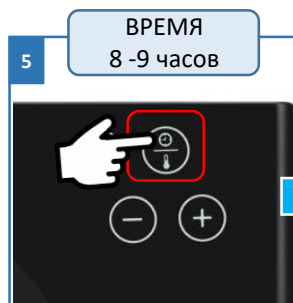
2
Измельчите фрукты в блендере



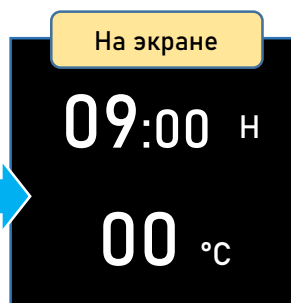
3
Поддон для пастилы смажьте растительным маслом



4
Распределите пюре равномерно, тонким слоем толщиной ≈ 0,5 см.



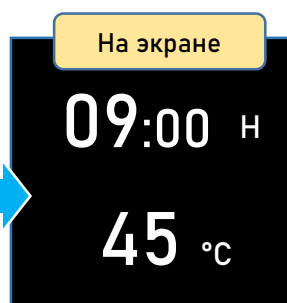
5
Установите время, нажав на «Время/ температура»



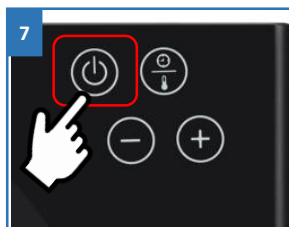
На экране
Сушить пастилу рекомендуется 8 - 9 часов



6
Установите температуру, нажав на «Время/ температура»



На экране
Сушить пастилу рекомендуется при температуре 40 - 45 градусов



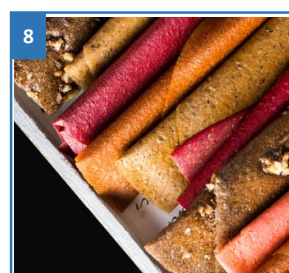
Запустите программу приготовления нажав на Вкл./Выкл.



По завершении прозвучит 5 звуковых сигналов



Высушенную пастилу аккуратно отделите и скатайте в рулетики



Приятного аппетита!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ БАТОНЧИКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курага – 120 грамм;
- изюм без косточек – 120 грамм;
- чернослив без косточек – 120 грамм;
- клюква вяленая – 80 грамм;
- миндаль жареный – 100 грамм;
- арахис жареный – 50 грамм;
- кунжут – 50 грамм;
- лимоны – 1 шт.;
- Финики без косточек – 150 грамм.

ПОРЯДОК РАБОТЫ:

- Все сухофрукты должны быть вымыты и хорошо высушены.
- Финики складываем в блендер и перемалываем до тягучей массы (либо два раза пропускаем через мелкую решетку мясорубки).
- Орехи перемалываем в блендере до мелкой крошки, добавляем в ореховую смесь кунжут.
- Оставшиеся сухофрукты складываем в блендер, добавляем нарезанный на ломтики лимон и перемалываем.
- Далее соединяем финики, сухофрукты и ореховую смесь. Перемешиваем. Получается очень пластичная масса.
- Раскатываем "тесто" между двумя листами пергаменты до толщины пласта примерно 5-6 мм.
- Нарезаем батончики желаемой величины складываем их на поддон. Сушить в сушилке нужно при 70°C около 6-8 часов. Таким образом образуется тонкая корочка, а внутренность — пластичная и тягучая.
- Хранить эти батончики нужно в сухом прохладном месте в герметичной таре.

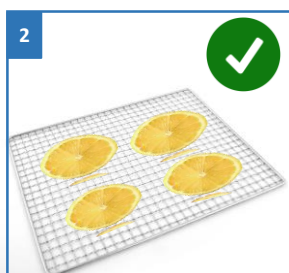
СОВЕТЫ



- Не допускайте одновременную сушку (одной загрузкой) продуктов с разными вкусовыми качествами, например, чеснок и фрукты, пряные травы и цитрусовые, ягоды и грибы, поскольку сохнущие продукты активно выделяют собственные, и впитывают окружающие запахи. По этой же причине нельзя эксплуатировать прибор в помещениях со специфическими запахами.
- Во время сушки рекомендуется проверять продукты каждый час. Скорость сушки зависит от размера, влажности и предварительной обработки продуктов, а также плотности загрузки поддонов и количества поддонов, заполненных продуктами.
- Время сушки одних и тех же продуктов может меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора (температуры и влажности в помещении). Используйте сушилку в не запыленных, теплых помещениях с хорошей вентиляцией. Хорошая циркуляция воздуха в помещении в процессе сушки очень важна.
- Чтобы фрукты во время сушки не потемнели, можно сбрызнуть их лимонным соком.
- Мясные и рыбные продукты перед сушкой рекомендуется мариновать в промышленных или самостоятельно приготовленных маринадах. Сушить следует при температуре не выше 60 градусов, поскольку животный белок сворачивается при более высокой температуре.
- Такие овощи, как зеленые бобы, цветная капуста, брокколи, спаржа рекомендуется предварительно бланшировать (обработать горячим паром, кипятком или маслом в течение 3-5 минут). Если Вы хотите придать овощам кислинку, поместите их на 2 минуты в лимонный сок.
- Скорость сушки на разных уровнях, а также у дверцы и задней стенки не одинакова, поэтому проверяйте усушку каждые 2 часа и меняйте поддоны местами, переворачивая на 180 градусов, для равномерной обработки.
- При необходимости прервать процесс сушки, например, на ночь, никогда не оставляйте недосушенные продукты внутри дегидратора, извлекайте поддоны и раскладывайте их для естественной сушки.
- Сушеные продукты храните в сухом, прохладном, затемненном месте. Оптимальная температура хранения 15°C и ниже.
- Максимальный срок хранения сушеных продуктов при условии их заморозки - 1 год.
- Не храните сушеные продукты в металлических емкостях.
- Пакеты и контейнеры для хранения следует закрывать герметично.



1
Не сушите вместе разные типы продуктов, например чеснок, лук и фрукты!



2
Не сушите вместе разные типы продуктов, например чеснок, лук и фрукты!



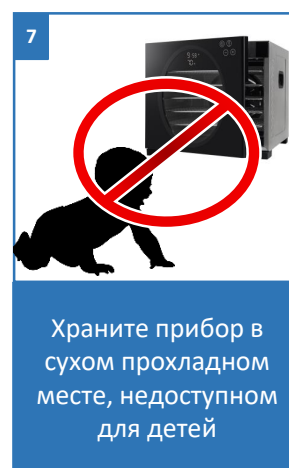
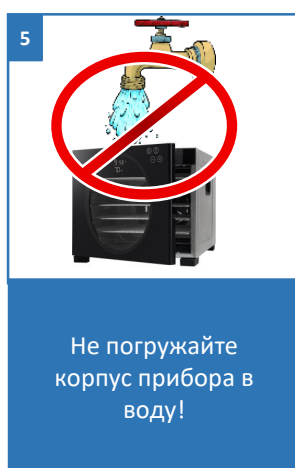
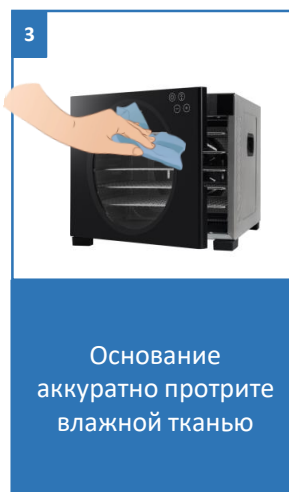
3
Сбрызните фрукты лимонным соком, чтобы не потемнели. Высушенные продукты храните герметично



4
Овощи (зеленые бобы, цветная капуста, брокколи, спаржа) необходимо бланшировать перед сушкой

6. ЧИСТКА И УХОД

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте съемные поддоны для продуктов, сетчатые листы, поддоны для пастилы, лоток для приготовления энергетических батончиков в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Для того чтобы удалить с поверхности поддонов засохшие продукты и соки, рекомендуется предварительное замачивание в теплой мыльной воде.
3. Не погружайте корпус прибора в воду, протрите его влажной тканью.
4. Основание аккуратно протрите влажной тканью. Остатки продуктов и соков с основания можно удалить тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
5. После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.
6. Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.
7. **Съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине.**
8. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



7. ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку устройства.
- Смотайте шнур питания.
- Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.

8. ТРАНСПОРТИРОВКА

- Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.
- Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

9. РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

10. 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.»



Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.



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 электроприборами.

11. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДАННОГО ПРИБОРА

- Не допускается эксплуатация прибора в помещениях со специфическими запахами красок, растворителей и т. п., а также в помещениях, содержащих взрывоопасные концентрации газов и паров в воздухе.
- Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
- Не допускайте ударов и падений съёмных корзин, т. к. могут получить механические повреждения.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание.
- Устанавливайте прибор только на ровной чистой сухой поверхности вдали от легко воспламеняющихся веществ и сгораемых предметов.
- Не ставьте работающий прибор на мягкие поверхности (ковёр, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха. По этой же причине запрещается прислонять прибор задней стенкой к любым поверхностям.
- Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- Не допускается ускорять сушку продуктов используя внешние источники тепла (фены, плиты, обогреватели) это может привести к выходу из строя прибора и съёмных частей.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.
- Не оставляйте прибор работающим более, чем на 48 часов. По окончании непрерывной работы в течение 48 часов, выключите прибор, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов.



Внимание!

При работе наружные поверхности корпуса сушилки могут нагреваться. Устанавливайте прибор так, чтобы расстояние от корпуса до окружающих предметов составляло не менее 15 см.

При возникновении неисправностей любого характера обращайтесь в авторизованный сервисный центр.



1
Не ставьте на мягкую поверхность.
Ставьте прибор только на твердую



2
Не подвергайте прибор экстремальным внешним воздействиям



3
Во время работы не накрывайте корпус!



4
Защищайте прибор от любых ударов

12. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Эксплуатация прибора должна производиться в соответствии с «Правилами технической эксплуатации электроустановок потребителей».
- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед началом эксплуатации этого прибора внимательно и полностью прочитайте данное 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! Всегда выключайте прибор, если Вы им не пользуетесь.
- Храните прибор в заводской упаковке в недоступном для детей месте.



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 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.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Способ устранения
При включении в электросеть прибор не работает	Неисправна розетка	Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских



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

14. КОМПЛЕКТАЦИЯ

- | | |
|--|-------|
| 1. Прибор | 1 шт. |
| 2. Поддоны из нержавеющей стали | 6 шт. |
| 3. Сетчатые листы | 6 шт. |
| 4. Поддоны для пастилы | 6 шт. |
| 5. Лоток для приготовления энергетических батончиков | 1 шт. |
| 6. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 7. Гарантийный талон | 1 шт. |
| 8. Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка). | 1 шт. |

15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PFD 1705H Pro - сушилка для овощей и фруктов электрическая бытовая торговой марки POLARIS

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~50-60 Гц

Мощность: 650 Вт

Температура сушки: от 35°C до 75°C

Класс защиты: I

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

Последнюю версию Руководства по эксплуатации Вы можете найти на сайте www.polar.ru.

16. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также 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

Гарантийный срок: 3 года со дня покупки

Дата изготовления указана на паспортной идентификационной табличке на самом изделии.

В состав изделия входят комплектующие, подверженные естественному износу и/или имеющие ограниченный срок службы.

На эти комплектующие Изготовитель устанавливает ограниченную гарантию при условии соблюдения правил эксплуатации. В данном товаре таковыми являются:

- Поддоны из нержавеющей стали, сетчатые листы, поддоны для пастилы, лоток для приготовления энергетических батончиков, срок гарантии на покрытие - 6 месяцев со дня покупки».

Изготовитель:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED- НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД
№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цыси, Провинция Чжэцзян, КНР
No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Импортер: ООО "ЭйДжиАй Электроникс", Россия, 115419, г. Москва, улица Орджоникидзе, д. 11, строение 3, этаж 4, помещение I, комната 13.

Уполномоченный представитель изготовителя в РФ и государствах-членах Таможенного Союза:

ООО "Поларис Инт", Россия, 105005, г. Москва, 2-ая Бауманская ул., д. 7, стр. 5, ком. 26

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

Authorized representative of the manufacturer in EU:

JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

На заводе:

ГУАНДУН КАНЙЕ ЭЛЕКТРИК АППЛАЙАНСЕ КО., ЛТД

No.21, Промышленная зона, Цзяньгун, город Лелью, округ Шунде, префектура Фошан, провинция Гуандун, Китай

At factory:

GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD

No.21, Jiangcun industrial Zone, Leliu town, Shunde district, Foshan city, Guangdong province, China

Сделано в Китае

17. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Изделие: Сушилка для овощей и фруктов

Модель: PFD 1705H Pro

Настоящая гарантия действует в течение 36 месяцев с подтвержденной даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в соответствии с Законами Государств – членов Таможенного Союза «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 приобретается исключительно для личных бытовых нужд. Изделие должно использоваться в строгом соответствии с Руководством 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 Российским законодательством.
4. Настоящая гарантия не распространяется на дефекты и внешние изменения изделия, 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;
 - 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;
 - Отложения известкового осадка, водного камня и накипи из-за использования воды с высоким содержанием минеральных веществ;
 - Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
 - 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.

5. Изготовитель не несет гарантийные обязательства, если на изделии отсутствует паспортная идентификационная табличка, либо данные в ней стерты или исправлены.
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.

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.polar.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.

Шановний покупцю!

Дякуємо за вибір продукції, що випускається під торговою маркою **POLARIS**.

Наші вироби розроблені відповідно до високих вимог якості, функціональності та дизайну. Ми впевнені, що Ви задоволені придбанням нового виробу від нашої фірми.

Увага! Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація щодо Вашої безпеки, а також рекомендації щодо правильного використання приладу та догляду за ним.

Збережіть інструкцію разом із гарантійним талоном, касовим чеком, по можливості, картонною коробкою та пакувальним матеріалом.

Зверніть увагу! Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень, між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

ЗМІСТ

1	Загальна інформація	22
2	Сфера використання	22
3	Опис приладу	22
4	Підготовка до роботи	23
5	Порядок роботи	24
	Рекомендації з підготовки та обробки продуктів	26
	Приготування пастили	27
	Приготування енергетичних батончиків	28
	Поради	29
6	Чищення та догляд	30
7	Зберігання	31
8	Транспортування	31
9	Реалізація	31
10	Вимоги щодо утилізації	31
11	Вказівки щодо безпеки цього приладу	32
12	Загальні вказівки щодо безпеки під час роботи з електроприладами	33
13	Пошук та усунення несправностей	34
14	Комплектація	34
15	Технічні характеристики	34
16	Інформація про сертифікацію	35
17	Гарантійні зобов'язання	36

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

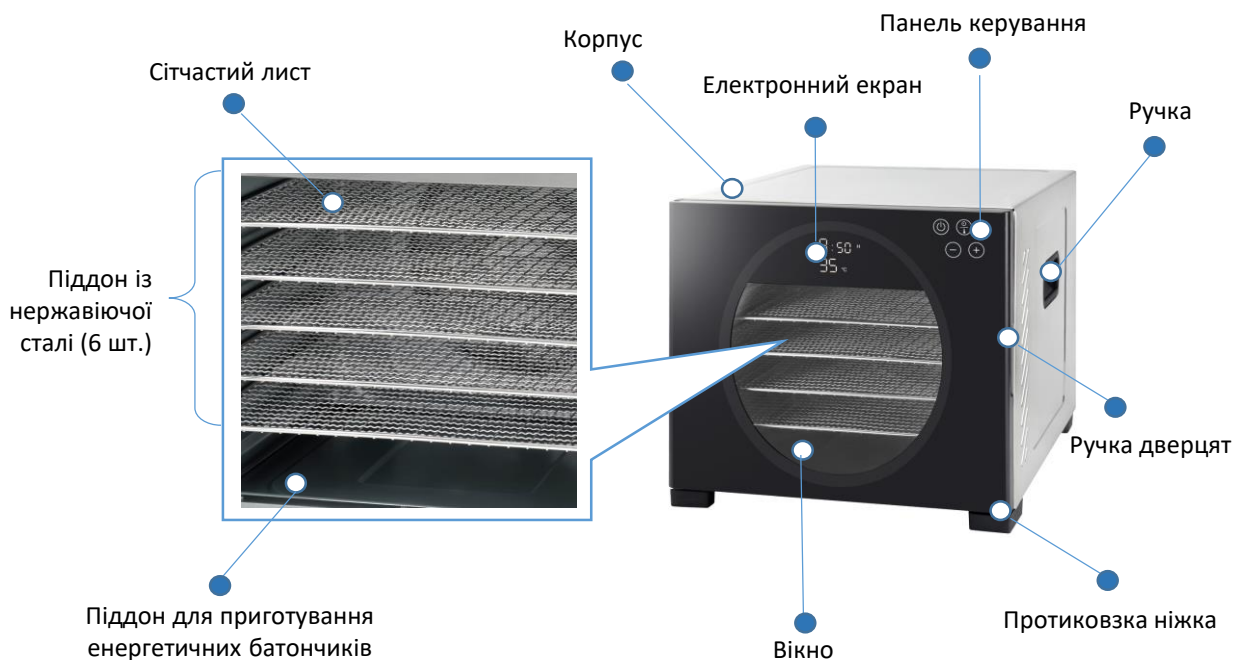
Ця інструкція з використання призначена для ознайомлення з технічними даними, пристроєм, правилами з експлуатації та зберігання електричної сушарки для овочів та фруктів POLARIS, модель **PFD 1705H Pro** (далі за текстом – сушарка, прилад, дегідратор).

2. СФЕРА ВИКОРИСТАННЯ

- Прилад призначений для побутового використання за температури та вологості житлового приміщення відповідно до цього посібника:
 - у місцях постійного проживання;
 - у пунктах харчування працівників магазинів, офісів, фермерських господарств та інших підрозділів;
 - у готелях та інших місцях, призначених для проживання;
 - у місцях, призначених для ночівлі та снідання.
- Прилад не призначений для промислового та комерційного використання, а також обробки нехарчових продуктів.
- Прилад не призначений для використання поза приміщеннями.
- Виробник не несе відповідальності за збитки, що виникли внаслідок неправильного або непередбаченого цим посібником з експлуатації.

3. ОПИС ПРИЛАДУ

Сушарка електрична призначена для сушіння овочів та фруктів, грибів та трав, м'яса, риби, птиці, а також для приготування фруктових чіпсів, енергетичних батончиків та пастили. Тепле повітря, що подається горизонтально в зону сушіння, циркулює між знімними піддонами, завдяки чому продукти ретельно висушуються без втрати поживних властивостей.



4. ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Розпакуйте прилад і переконайтеся, що всі його частини є в наявності (див. розділ 3. «Опис приладу») та не пошкоджені.
- Зніміть з корпусу приладу всі наклейки, та протріть м'якою вологою тканиною.
- Усі частини приладу, що контактують із продуктами харчування, ретельно промийте та просушіть відповідно до рекомендацій розділу 6. «Чищення та догляд».



Порада! Перед першим використанням рекомендується увімкнути прилад на максимальну температуру сушіння, без продуктів, на 30 хвилин або більше у приміщенні, що добре провітрюється.

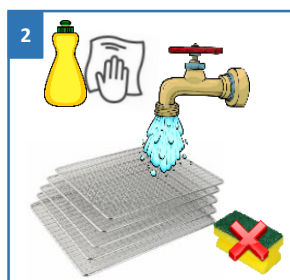


На замітку! Поява невеликої кількості диму та характерного запаху за першого увімкнення приладу є нормальним явищем і не вказує на його несправність.

- Увімкніть прилад у мережу, встановіть максимальну температуру сушіння та час 30 хвилин.
- Після завершення роботи вимкніть прилад від мережі та дайте охолонути. Піддони промийте водою і просушіть.



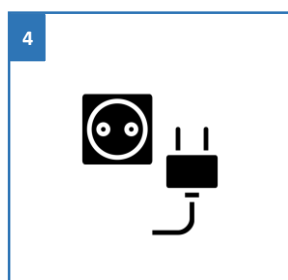
Зніміть з корпусу всі наклейки та протріть вологою тканиною



Вимийте знімні кошики для продуктів у теплій воді



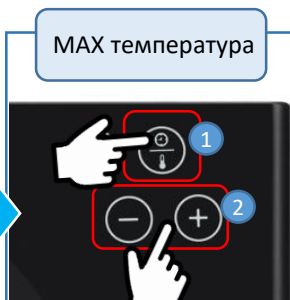
Ретельно просушіть



Увімкніть пристрій у мережу

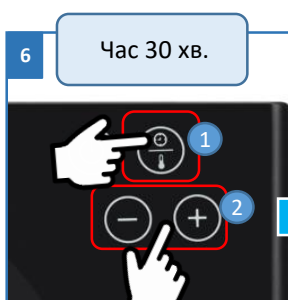


1-ий раз увімкніть прилад у добре провітрюваному приміщенні, без продуктів на 30 хвилин



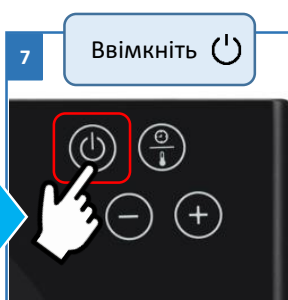
Встановіть максимальну температуру сушіння

1. Натисніть
2. Натисніть + -



Встановіть час сушіння 30 хв.

1. Натисніть
2. Натисніть + -



Встановлено час 30 хв., температура 75 градусів.
Вімкніть

5. ПОРЯДОК РОБОТИ

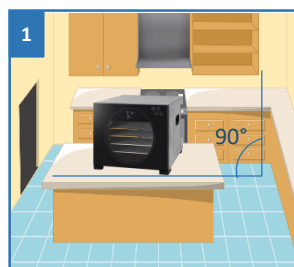
- Встановіть прилад на тверду суху рівну поверхню.
- Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти на знімні піддони.
- Встановіть знімні піддони в сушарку.

СІТЧАСТИЙ ЛОТОК	(Помістіть сітку на лоток з нержавіючої сталі) Використовуйте для трав та дрібних ягід.
ЛОТОК ДЛЯ ПАСТИЛИ	Використовуйте для приготування пастили природним способом
ЛОТОК для приготування ЕНЕРГЕТИЧНИХ БАТОНЧИКІВ	Використовуйте для виготовлення енергетичних батончиків природним способом. Якщо лоток не використовується, помістіть його на дно сушарки як піддон для крихт і соку, що стікає.

- Зачиніть двері сушарки.
- Перед під'єднанням пристрою до мережі переконайтеся, що його параметри (див. розділ «Технічні характеристики») відповідають параметрам електричної мережі.
- Увімкніть пристрій у мережу, спочатку пролунає звуковий сигнал, цифровий дисплей з'явиться в повноекранному режимі. Через 3 секунди дегідратор перейде в режим очікування. На екрані з'явиться 00:00
- Натисніть кнопку «Час/температура», температура буде блимати з частотою один раз на секунду, що означає, що ви можете відрегулювати температуру. Температура за замовчуванням становить 70 °С.
- Діапазон зміни температури становить 35°C - 75°C. Кожне натискання «+» або «-» збільшує/зменшує температуру на 5°C.
- Натисніть кнопку «Час/температура» ще раз, час блиматиме з частотою один раз на секунду, що означає, що ви можете налаштувати час. Час за замовчуванням – 10 годин. Діапазон зміни часу: 0:30 – 48 год. Кожне натискання «+» або «-» збільшує/зменшує значення на 30 хвилин.



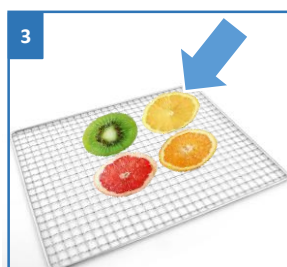
ПРИМІТКА: Під час налаштування часу встановлене значення скидається раніше



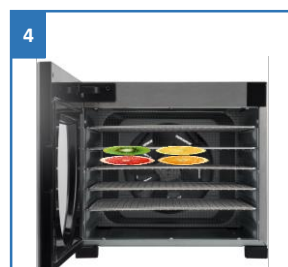
1
Встановіть прилад на рівну поверхню.



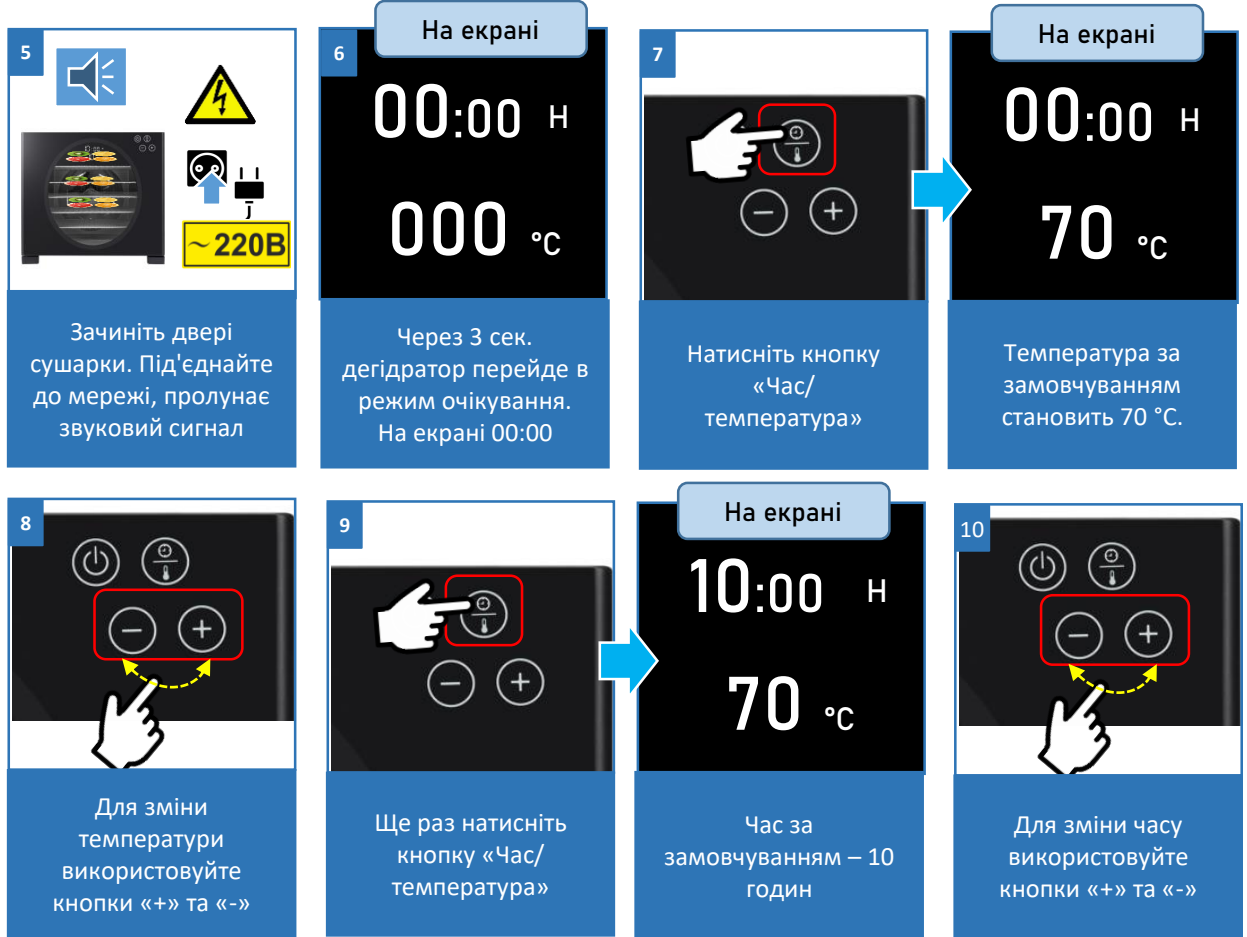
2
Підготуйте та нарежте продукти




3
Розкладіть заздалегідь підготовлені продукти на знімні піддони

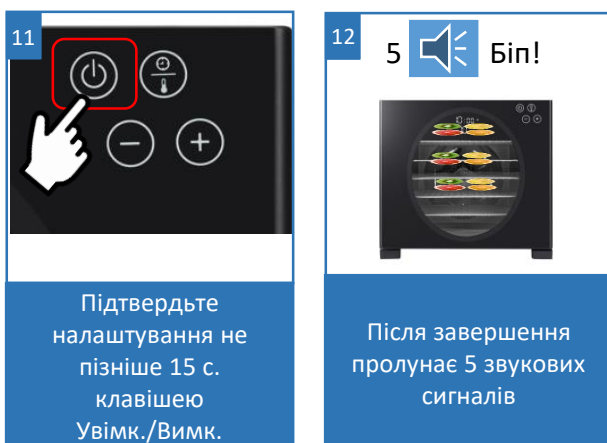



4
Встановіть знімні піддони в сушарку



- Кнопка збільшення «+», щоб збільшити час або температуру. Натисніть та утримуйте 2 секунди для безперервного збільшення. Кнопка зниження «-», щоб зменшити час або температуру. Натисніть та утримуйте 2 секунди для безперервного зниження.
- Після встановлення часу та температури прилад автоматично перейде у новий робочий стан (налаштування скинуться на 0) приблизно через 15 секунд. Встигніть натиснути клавішу «», щоб розпочати роботу із заданими Вами налаштуваннями.

Поради: під час роботи приладу натисніть кнопку часу/температури, значення блиматиме, що означає, що ви можете переналаштувати час або температуру прямо під час роботи сушарки.



- Час роботи минув, нагрівання зупинено, вентилятор продовжуватиме працювати протягом 5 секунд, сигнал прозвучить 5 разів. Потім пристрій перейде в режим очікування.
- Будь-коли під час роботи продукту натисніть кнопку «», щоб зупинити роботу. Прилад перейде в режим очікування через 5 секунд після натискання кнопки.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПІДГОТОВКИ ТА ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

* Таблиця 1

Продукт	Підготовка	Тривалість сушіння, годинник
Абрикоси	Витягти кісточку і тонко нарізати	13 – 23
Ананаси (свіжі)	Очистити, нарізати кільцями, шматочками чи кубиками	8 – 16
Банани	Зняти шкірку, нарізати кружальцями завтовшки 3-5 мм.	8 - 16
Вишня	Допускається сушити повністю, видаляти кісточку не обов'язково. Поділ навпіл з видаленням кісточки суттєво скорочує сушіння	22 - 36
Груші	Очистити від шкірки, видалити серцевину, нарізати скибками завтовшки 5 – 8 мм.	8 – 16
Журавлина	Сушити повністю	16 – 36
Персики	Розрізати скибками або часточками завтовшки 6 – 10 мм, видалити кісточку	8 – 16
Яблука	Очистити від шкірки, видалити серцевину, нарізати кружальцями завтовшки 0,6см.	8 – 12
Баклажани	Нарізати кружальцями завтовшки 8-10 мм	8 – 12
Морква	Варити до м'якості. Нарізати кружальцями або натерти на тертці	8 – 14
Болгарський перець	Витягти серцевину, нарізати смужками або кружальцями	8 – 14
Гриби	Тонко нарізати, дрібні гриби можна сушити повністю	8 - 14

Рекомендовані температурні режими:

- Трави: 35-40°C
- Хліб: 40-50°C
- Овочі: 50-55°C
- Фрукти: 55-60°C
- Гриби: 50-55°C

* Час та способи попередньої обробки овочів та фруктів, що описані в цій таблиці, мають ознайомлювальний характер. Під час підготовки та обробки продуктів Ви можете враховувати Ваші особисті уподобання.

ПРИГОТУВАННЯ ПАСТИЛИ

Пастила з яблук та бананів

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яблука – 300 грам (2-3 шт.);
- банан - 1 шт.;

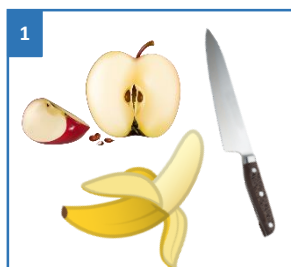
ПОРЯДОК РОБОТИ:

- Приготуйте фрукти: банан очистіть від шкірки, поріжте яблука на невеликі часточки.
- Покладіть фрукти в блендер і подрібніть до однорідної маси. За використання кислих яблук до суміші можна додати мед за смаком.
- Змастіть олією піддон для пастили.
- Розподіліть готове пюре по піддону таким чином, щоб шар пюре, що наноситься, був по можливості рівномірним 0,4 - 0,5 см.
- Сушити пастилу рекомендується 8-9 годин за температури 40-45 градусів



ВАЖЛИВО: Не пересушуйте листи до крихкості, пастила добре відокремлюється від піддону і скочується в рулет, поки не втратила еластичність у теплому стані.

- Висушену пастилу акуратно відокремте та скачайте в рулетики.
- Подавайте пастилу нарізану кружальцями або смужками, просипте для краси цукровою пудрою. Можна їсти і просто так – відриваючи шматочки.



1 Підготуйте фрукти, очистіть шкірку бананів, поріжте яблука



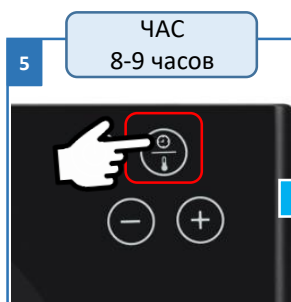
2 Подрібніть фрукти у блендері



3 Піддон для пастили змастіть олією

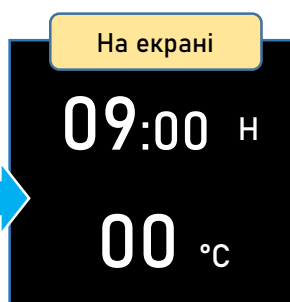


4 Розподіліть пюре рівномірно, тонким шаром завтовшки \approx 0,5 см.



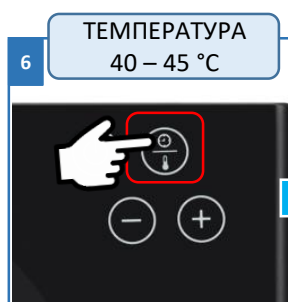
5 ЧАС
8-9 часів

Встановіть час, натиснувши «Час/температура»



На екрані

Сушити пастилу рекомендується 8-9 годин



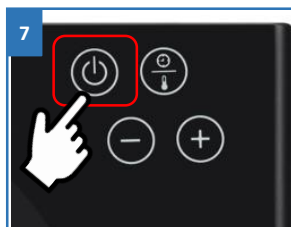
6 ТЕМПЕРАТУРА
40 – 45 °C

Встановіть температуру, натиснувши «Час/температура»



На екрані

Сушити пастилу рекомендується за температури 40-45 градусів



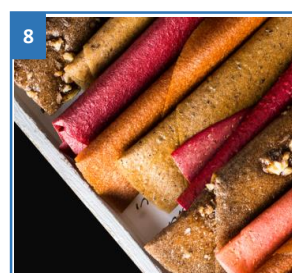
Запустіть програму приготування, натиснувши Увімк./Вимк.



Після завершення пролунає 5 звукових сигналів



Висушену пастилу акуратно відокремте та скачайте в рулетики



Смачного!

ПРИГОТУВАННЯ ЕНЕРГЕТИЧНИХ БАТОНЧИКІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курага – 120 грам;
- родзинки без кісточок – 120 грам;
- чорнослив без кісточок – 120 грам;
- журавлина в'ялена – 80 грам;
- мигдаль смажений – 100 грам;
- арахіс смажений – 50 грам;
- кунжут – 50 грам;
- лимони – 1 шт.;
- Фініки без кісточок – 150 грам.

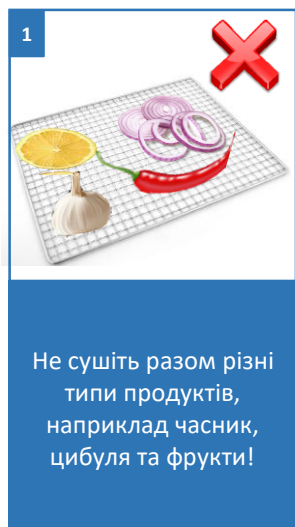
ПОРЯДОК РОБОТИ:

- Усі сухофрукти повинні бути вимиті та добре висушені.
- Фініки складаємо в блендер і перемелюємо до тягучої маси (або двічі пропускаємо через дрібні ґрати м'ясорубки).
- Горіхи перемелюємо в блендері до дрібної крихти, додаємо в горіхову суміш кунжут.
- Сухофрукти, що залишилися, складаємо в блендер, додаємо нарізаний на скибочки лимон і перемелюємо.
- Далі з'єднуємо фініки, сухофрукти та горіхову суміш. Перемішуємо. Виходить дуже пластична маса.
- Розкочуємо "тісто" між двома листами пергаменту до товщини пласта приблизно 5-6 мм.
- Нарізаємо батончики бажаної величини, складаємо їх на піддон. Сушити у сушарці потрібно за 70°C близько 6-8 годин. Таким чином утворюється тонка скоринка, а начинка — пластична і тягуча.
- Зберігати ці батончики потрібно в сухому прохолодному місці у герметичній тарі.

ПОРАДИ

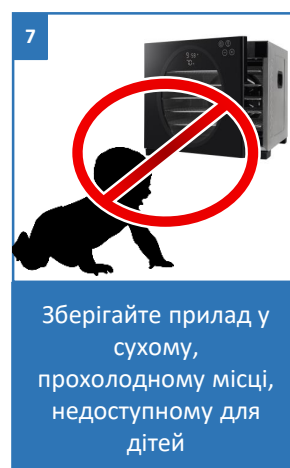
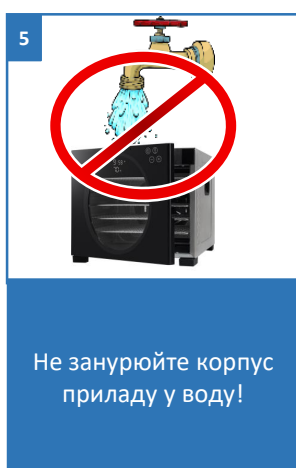
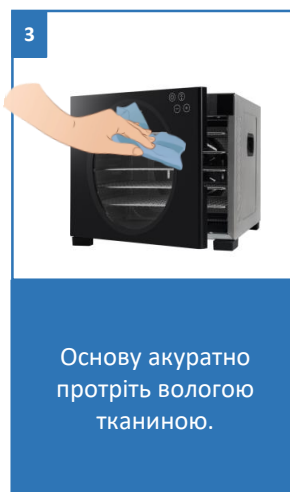


- Не допускайте одночасне сушіння (одним завантаженням) продуктів з різними смаковими якостями, наприклад, часник і фрукти, пряні трави та цитрусові, ягоди та гриби, оскільки продукти, що сохнуть, активно виділяють власні, і вбирають навколишні запахи. З цієї причини не можна експлуатувати прилад у приміщеннях зі специфічними запахами.
- Під час сушіння рекомендується перевіряти продукти щогодини. Швидкість сушіння залежить від розміру, вологості та попередньої обробки продуктів, а також щільності завантаження піддонів та кількості піддонів, що заповнені продуктами.
- Час сушіння тих самих продуктів може змінюватися залежно від умов експлуатації приладу (температури та вологості в приміщенні). Використовуйте сушарку в незапилених, теплих приміщеннях з гарною вентиляцією. Хороша циркуляція повітря у приміщенні у процесі сушіння дуже важлива.
- Щоб фрукти під час сушіння не потемніли, можна збризкати їх лимонним соком.
- М'ясні та рибні продукти перед сушінням рекомендується маринувати у промислових чи самостійно приготовлених маринадах. Сушити слід за температури не вище 60 градусів, оскільки тваринний білок згортається за вищої температури.
- Такі овочі, як зелені боби, цвітна капуста, броколі, спаржа рекомендується попередньо бланшувати (обробити гарячою парою, окропом або олією протягом 3-5 хвилин). Якщо Ви бажаєте надати овочам кислинку, помістіть їх на 2 хвилини в лимонний сік.
- Швидкість сушіння на різних рівнях, а також біля дверцят і задньої стінки не однакова, тому перевіряйте усихання кожні 2 години і міняйте піддони місцями, перевертаючи на 180 градусів, для рівномірної обробки.
- За необхідності перервати процес сушіння, наприклад, на ніч, ніколи не залишайте недосушені продукти всередині дегідратора, витягайте піддони та розкладайте їх для природного сушіння.
- Сушені продукти зберігайте у сухому, прохолодному, затемненому місці. Оптимальна температура зберігання 15°C та нижче.
- Максимальний термін зберігання сушених продуктів за умови їхньої заморозки – 1 рік.
- Не зберігайте сушені продукти у металевих ємностях.
- Пакети та контейнери для зберігання треба закривати герметично.



6. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому повністю охолонути.
2. Вимийте знімні піддони для продуктів, сітчасті листи, піддони для пастили, лоток для приготування енергетичних батончиків у теплій воді із застосуванням нейтрального миючого засобу. Для того щоб видалити з поверхні піддонів засохлі продукти та соки, рекомендується попереднє замочування у теплій мильній воді.
3. Не занурюйте корпус у воду, протріть його вологою тканиною.
4. Основу акуратно протріть вологою тканиною. Залишки продуктів та соків з основи можна видалити тканиною, змоченою у теплій мильній воді.
5. Після миття та очищення прилад необхідно ретельно просушити.
6. Не застосовуйте агресивні та абразивні засоби для миття, а також органічні розчинники.
7. **Знімні частини приладу можна мити в посудомийній машині.**
8. Зберігайте прилад у сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.



7. ЗБЕРІГАННЯ

- Перш ніж прибрати прилад на зберігання, виконайте чищення приладу.
- Змотайте шнур живлення.
- Електроприлади зберігаються в закритому сухому та чистому приміщенні за температури навколишнього повітря не вище плюс 40°C із відносною вологістю не вище 70% та відсутності у навколишньому середовищі кислотних та інших пар, що негативно впливають на матеріали електроприладів.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.

8. ТРАНСПОРТУВАННЯ

- Електроприлади транспортують всіма видами транспорту відповідно до правил перевезення вантажів, що діють на транспорті конкретного виду. Під час перевезення приладу використовуйте оригінальну упаковку.
- Транспортування приладів має виключати можливість безпосереднього впливу на них атмосферних опадів та агресивних середовищ.

9. РЕАЛІЗАЦІЯ

Правила реалізації не встановлені.

10. ВИМОГИ ЩОДО УТИЛІЗАЦІЇ

Відходи, що утворюються при утилізації виробів, підлягають обов'язковому збору з подальшою утилізацією в установленому порядку та відповідно до чинних вимог та норм галузевої нормативної документації, у тому числі відповідно до СанПіН 2.1.7.1322-03 «Гігієнічні вимоги до розміщення та знешкодження відходів виробництва споживання.»



Увага! Після закінчення строку служби не викидайте прилад разом із побутовими відходами. Передайте його до спеціалізованого пункту для подальшої утилізації. Цим Ви допоможете захистити довкілля.



Щоб уникнути ризику пожежі, ураження електричним струмом чи травмування під час використання вашого приладу, а також його поломки, суворо дотримуйтесь основних запобіжних заходів під час роботи з приладом, а також загальних вказівок щодо безпеки під час роботи з електроприладами.

11. СПЕЦІАЛЬНІ ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЦЬОГО ПРИЛАДУ

- Не допускається експлуатація приладу у приміщеннях зі специфічними запахами фарб, розчинників тощо, а також у приміщеннях, що містять вибухонебезпечні концентрації газів та пари у повітрі.
- Прилад призначений лише для сушіння харчових продуктів.
- Не допускайте ударів та падінь знімних кошиків, оскільки можуть отримати механічні пошкодження.
- Не укладайте продукти для сушіння безпосередньо на основу.
- Встановлюйте прилад лише на рівній чистій сухій поверхні далеко від легкозаймистих речовин і предметів.
- Не ставте прилад, що працює на м'які поверхні (килим, рушник, серветка). Під час роботи під приладом має бути видимий зазор, необхідний для циркуляції повітря. З цієї ж причини забороняється тулити прилад задньою стінкою до будь-яких поверхонь.
- Не накривайте працюючий пристрій тканиною або іншими предметами.
- Не допускається прискорювати сушіння продуктів, використовуючи зовнішні джерела тепла (фени, плити, обігрівачі), це може призвести до виходу з ладу приладу та знімних частин.
- Не залишайте недосушені продукти всередині приладу тривалий час, оскільки вони можуть зіпсуватись.
- Не залишайте прилад працюючим більш ніж на 48 годин. Після закінчення безперервної роботи протягом 48 годин, вимкніть прилад, натиснувши на кнопку ВВІМК/ВИМК, від'єднайте його від мережі та дайте охолонути протягом щонайменше 2 годин.

Увага!



Під час роботи зовнішні поверхні корпусу сушарки можуть нагріватися. Встановлюйте прилад так, щоб відстань від корпусу до навколишніх предметів становила щонайменше 15 см.

У разі виникнення несправностей будь-якого характеру звертайтеся до авторизованого сервісного центру.



1
Не ставте на м'яку поверхню.
Ставте прилад лише на тверду



2
Не піддавайте прилад екстремальним зовнішнім впливам



3
Під час роботи не закривайте корпус!



4
Захищайте прилад від будь-яких ударів

12. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ З ЕЛЕКТРОПРИЛАДАМИ

- Експлуатація приладу повинна проводитись відповідно до «Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів».
- Прилад має бути використаний лише за призначенням.
- Перед початком експлуатації цього приладу уважно та повністю прочитайте цю інструкцію з експлуатації.
- Щоразу перед увімкненням приладу оглядайте його. За наявності пошкоджень приладу та мережевого дроту, не вмикайте прилад у розетку.
- Прилад і мережевий шнур повинні зберігатися так, щоб вони не потрапляли під вплив спеки, сонячних променів і вологи.
- Не залишайте прилад без нагляду! Завжди вимикайте прилад, якщо ви не користуєтесь.
- Зберігайте прилад у заводській упаковці в недоступному для дітей місці.



Увага! Не використовуйте прилад поблизу ванни, раковини або інших ємностей, наповнених водою.

- У жодному разі не занурюйте прилад у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу вологими руками. За намокання приладу одразу від'єднайте його від мережі.
- У разі падіння приладу у воду негайно від'єднайте його від мережі. При цьому в жодному разі не опускайте руки у воду. Перед повторним використанням прилад має бути перевірено кваліфікованим спеціалістом.
- Увімкніть прилад лише у джерело змінного струму (~). Перед увімкненням переконайтеся, що прилад розрахований на напругу, яка використовується в мережі.
- Прилад може бути увімкнений тільки в мережу із заземленням. Для забезпечення Вашої безпеки заземлення має відповідати встановленим електротехнічним нормам. Не користуйтеся нестандартними джерелами живлення та пристроями з'єднання.
- При використанні подовжувача переконайтеся, що він заземлений.
- **Будь-яке помилкове увімкнення позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.**
- Перед увімкненням приладу в мережу переконайтеся, що він у вимкненому стані.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями. Бережіть прилад від ударів об гострі кути. Після закінчення експлуатації, чищення або поломки приладу завжди відмикайте його від мережі.
- Не можна переносити прилад, тримаючи його за провід. Забороняється також відмикати прилад від мережі, тримаючи його за дріт. За від'єднання приладу від мережі тримайтеся за штепсельну вилку.
- Використання додаткових аксесуарів, що не входять до комплектації, позбавляє Вас права на гарантійне обслуговування.
- Після використання ніколи не обмотуйте дріт електроживлення навколо приладу, оскільки це може призвести до зламу дроту. Завжди гладко розправляйте провід на час зберігання.
- Заміну шнура можуть здійснювати лише кваліфіковані спеціалісти — співробітники сервісного центру. Некваліфікований ремонт становить пряму небезпеку для користувача.
- Не здійснюйте ремонт приладу самостійно. Ремонт повинен проводитись лише кваліфікованими спеціалістами сервісного центру.
- Для ремонту приладу можна використовувати тільки оригінальні запасні частини.

13. ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Спосіб усунення
Під час під'єднання в мережу прилад не працює	Несправна розетка	Перевірте напругу в розетці, ввімкнувши інший пристрій.
	Пошкоджено шнур електроживлення	Усувається лише фахівцями ремонтних майстерень



Увага! Якщо за допомогою описаних вище кроків Ви не можете вирішити проблему самотужки, зверніться, будь ласка, до Авторизованого сервісного центру POLARIS.

14. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- | | |
|---|-------|
| 1. Прилад | 1 шт. |
| 2. Піддони з нержавіючої сталі | 6 шт. |
| 3. Сітчасті листи | 6 шт. |
| 4. Піддони для пастили | 6 шт. |
| 5. Лоток для приготування енергетичних батончиків | 1 шт. |
| 6. Інструкція з експлуатації | 1 шт. |
| 7. Гарантійний талон | 1 шт. |
| 8. Упаковка (поліетиленовий пакет + коробка). | 1 шт. |

15. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PFD 1705H Pro – сушарка для овочів та фруктів електрична побутова техніка торгової марки POLARIS

Напруга: 220—240 В

Частота: ~50–60 Гц

Потужність: 650 Вт

Температура сушіння: від 35°C до 75°C

Клас захисту: I

Примітка: Внаслідок постійного процесу внесення змін та покращень між інструкцією та виробом можуть спостерігатися деякі відмінності. Виробник сподівається, що користувач зверне на це увагу.

Останню версію Інструкції з експлуатації Ви можете знайти на сайті www.polar.ru.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО СЕРТИФІКАЦІЮ

Продукція пройшла процедуру підтвердження відповідності вимогам ТР ТС 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», а також ТР ТС 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів», ТР ЄАЕС 037/2016 «Про обмеження застосування небезпечних речовин у виробках електротехніки та радіоелектроніки» та маркується єдиним знаком обігу продукції на ринку держав-членів Митного Союзу.

Інформацію про номер сертифіката/декларації відповідності та термін його дії Ви можете отримати у місці придбання виробу POLARIS або в Уповноваженого представника виробника.



Строк служби виробу:

3 роки

Гарантійний термін:

3 роки від дня купівлі

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці на самому виробі.

До складу виробу входять комплектуючі, схильні до природного зносу та/або мають обмежений термін служби.

До складу виробу входять комплектуючі, схильні до природного зносу та/або мають обмежений термін служби. У цьому товарі такими є:

– Піддони з нержавіючої сталі, сітчасті листи, піддони для пастили, лоток для приготування енергетичних батончиків, термін гарантії на покриття – 6 місяців від дня покупки».

Виробник:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED-НІНБО ХЕНСФОРТ ОВЕРСІЗ ЕЙША ЛІМІТЕД

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидо, Цісі, Провінція Чжезцян, КНР

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Імпортер в Україні: ТОВ «МБТ ИНТ», 03067, Україна, м. Київ, бульвар Лепсе, буд. 4

На заводі:

ГУАНДУН КАНЙЕ ЕЛЕКТРИК АПЛАЙАНСЕ КО., ЛТД

№.21, Промислова зона, Цзяньгун, місто Лелю, округ Шунде, префектура Фошан, провінція Гуандун, Китай

At factory:

GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD

No.21, Jiangcun industrial Zone, Leliu town, Shunde district, Foshan city, Guangdong province, China

Виготовлено в Китаї

17. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Виріб: Сушарка для овочів та фруктів

Модель: PFD 1705H Pro

Ця гарантія діє протягом 36 місяців з підтвердженої дати придбання товарів і передбачає гарантійне обслуговування виробу відповідно до Законів Держав-членів Митного Союзу «Про захист прав споживачів».

1. Гарантійні зобов'язання виробника поширюються на всі моделі, що випускаються під торговою маркою «POLARIS» та придбані у уповноважених виробником продавців у країнах, де надається гарантійне обслуговування (незалежно від місця покупки).
2. Виріб купується виключно для особистих побутових потреб. Виріб повинен використовуватися у суворій відповідності до Посібника з експлуатації з дотриманням правил та вимог щодо безпеки.
3. Зобов'язки виробника за гарантією виконуються продавцями – уповноваженими дилерами виробника та офіційними обслуговуючими (сервіс) центрами. Ця гарантія не поширюється на вироби, придбані у продавців, які не уповноважені виробником, які самостійно відповідають перед споживачем відповідно до Російського законодавства.
4. Ця гарантія не поширюється на дефекти та зовнішні зміни виробу, що виникли після передачі товару споживачеві внаслідок:
 - Хімічного, механічного або іншого впливу, потрапляння сторонніх предметів, рідин, комах та продуктів їхньої життєдіяльності всередину виробу;
 - Неправильної експлуатації, що полягає у використанні виробу не за його прямим призначенням, а також встановлення та експлуатації виробу з порушенням вимог Посібника з експлуатації та правил техніки безпеки;
 - Нормальної експлуатації, а також природного зношування, що не впливають на функціональні властивості: механічні пошкодження зовнішньої або внутрішньої поверхні (вм'ятини, подряпини, потертості), природні зміни кольору металу, в т.ч. поява райдужних та темних плям, а також - корозії на металі у місцях пошкодження покриття та непокритих ділянках металу;
 - Відкладення вапняного осаду, водного каменю та накипу через використання води з високим вмістом мінеральних речовин;
 - Використання виробу з метою, для якої воно не призначене;
 - Зношування деталей оздоблення, насадок та аксесуарів, ламп, батарей, захисних екранів, фільтрів, накопичувачів сміття, ущільнювальних елементів, ременів, щіток та інших деталей з обмеженим терміном використання та схильних до природного зносу в процесі експлуатації;
 - Ремонту виробу, виконаного особами або організаціями, що не є Авторизованими сервісними центрами*;
 - Ушкоджень виробу під час транспортування, некоректного його використання, а також у зв'язку з модифікаціями, непередбаченими конструкцією виробу, або самостійним ремонтом.

5. Виробник не несе гарантійних зобов'язань, якщо на виробі відсутня паспортна ідентифікаційна табличка, дані в ній стерті або виправлені.
6. Ця гарантія дійсна лише для виробів, що використовуються для особистих побутових потреб, і не поширюється на вироби, що використовуються для комерційних, промислових чи професійних цілей.

Увага!! Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, прямо або опосередковано заподіяну виробом POLARIS людям, домашнім тваринам, навколишньому середовищу, або шкоду майну у випадку, якщо це сталося внаслідок недотримання правил або умов експлуатації та встановлення виробу, умисних чи необережних дій споживача або третіх осіб.

З усіх питань, пов'язаних з технічним обслуговуванням, перевіркою якості, гарантійним та післягарантійним ремонтом виробів POLARIS звертайтеся до найближчого Авторизованого сервісного центру POLARIS або до продавця – уповноваженого дилера POLARIS.

Гарантійний ремонт виробів POLARIS здійснюють лише авторизовані сервісні центри POLARIS.

*Адреси авторизованих сервісних центрів на сайті Компанії: www.polar.ru.

Для підтвердження дати придбання виробу під час гарантійного ремонту або пред'явлення інших передбачених законом вимог просимо Вас зберігати документи про покупку.

Такими документами можуть бути заповнений гарантійний талон POLARIS, касовий чек або квитанція Продавця, інші документи, що підтверджують дату та місце покупки.

У разі ненадання документа, що підтверджує дату придбання виробу, термін гарантії обчислюється з дати виготовлення виробу.

Дата виготовлення вказана на паспортній ідентифікаційній табличці, що знаходиться на задній стінці виробу.

Құрметті сатып алушы!

Сізге **POLARIS** сауда маркасының өнімін таңдағаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз.

Біздің өнімдеріміз сапа, функционалдылық пен дизайнның жоғары талаптарына сәйкес әзірленген. Сіз біздің фирмамыздың жаңа өнімін сатып алғаныңызға риза болатыңызға сенімдіміз.

Назар аударыңыз! Аспапты пайдалануды бастар алдында Сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпараты бар осы нұсқаулықты, сондай-ақ құралды дұрыс пайдалану және оны күту жөніндегі ұсыныстарды мұқият және толықтай оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты кепілдік талонымен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше, картон қораппен және орауыш материалмен бірге сақтап қойыңыз.

Назар аударыңыз! Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық, пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

МАЗМҰНЫ

1	Жалпы ақпарат	40
2	Пайдалану аясы	40
3	Аспап сипаттамасы	40
4	Жұмысқа дайындық	41
5	Жұмыс тәртібі	42
	Азық-түлікті дайындау және өңдеу жөніндегі нұсқаулар	44
	Тосапты дайындау	45
	Кеңестер	47
6	Тазалау және күтім	48
7	Сақтау	49
8	Тасымалдау	49
9	Өткізу	49
10	Кәдеге жарату бойынша талаптар	49
11	Осы аспап қауіпсіздігі бойынша нұсқаулар	50
12	Электрлік аспаптармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	51
13	Ақаулықтарды іздеу және жою	52
14	Жиынтықтама	52
15	Техникалық сипаттамалары	52
16	Сертификаттау туралы ақпарат	53
17	Кепілдікті міндеттемелер	54

1. ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

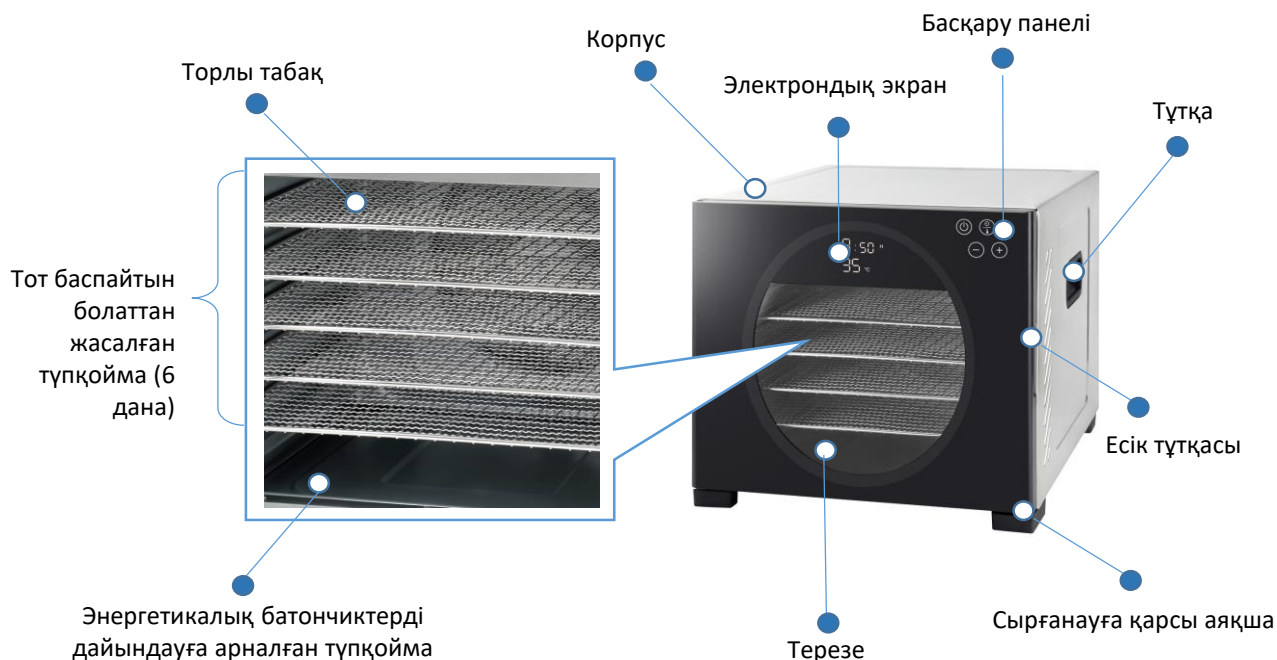
Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық көкөністер мен жемістердің POLARIS электрлік кептіргішінің, моделі **PFD 1705H Pro** (бұдан әрі мәтін бойынша – кептіргіш, аспап, дегидратор) техникалық деректерімен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

2. ПАЙДАЛАНУ САЛАСЫ

- Аспап тұрғын үй-жайдың осы нұсқаулыққа сәйкес температурасы мен ылғалдылығында тұрмыстық пайдалану үшін арналған:
 - үнемі тұратын орындарда;
 - дүкендердің, кеңселердің, фермерлік шаруашылықтар мен басқа да бөлімшелер қызметкерлері тамақтанатын пункттерінде;
 - қонақ үйлерде және тұрақты мекендеуге арналған өзге жерлерде;
 - жатақтар мен таңғы ас үшін арналған орындарда.
- Аспап өндірістік және коммерциялық пайдалану үшін, сонымен қатар тағамдық емес өнімдерді өңдеу үшін тағайындалмаған.
- Аспап үй-жайлардан тыс пайдалануға арналмаған.
- Өндіруші қате пайдалану немесе осы пайдалану нұсқаулығында көзделмеген пайдалану нәтижесінде туындаған залал үшін жауапты болмайды.

3. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Электрлік кептіргіш көкөністер мен жемістерді, саңырауқұлақтар мен шөптерді, етті, балықты, тауық еті кептіруге, сондай-ақ жеміс чипстерін, энергетикалық батончиктер мен тосап дайындауға арналған. Табаннан кептіру аймағына көлденеңінен берілетін жылы ауа алмалы себеттер арасында айналады, осының арқасында азық-түлік, қоректік қасиеттерінен айырылмай, мұқият кептіріледі.



4. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Аспаптың қаптамасын шешіңіз және оның барлық бөліктері бар екендігіне және бүлінбегеніне көз жеткізіңіз (3-тарауды «Аспап сипаттамасы» қар.).
- Корпуста барлық жапсырмаларды кетіріңіз және ылғал матамен сүртіп алыңыз.
- Аспаптың азық-түлікпен жанасатын барлық бөліктерін 6-тараудың нұсқауларына сәйкес мұқият жуып-шайыңыз және кептіріңіз. «Тазалау және күтім».



Кеңес! Алғашқы пайдаланар алдында аспапты кептірудің максималды температурасына, азық-түліксіз, 30 немесе одан астам минутқа жақсы желдетілетін үй-жайда іске қосу ұсынылады.



Ескертпе ретінде! Аспапты алғашқы рет іске қосқанда түтіннің азғантай мөлшерінің және ерекше иістің пайда болуы қалыпты құбылыс болып табылады және оның ақаулы екендігін көрсетпейді.

- Аспапты желіге қосыңыз, кептірудің максимал температурасын және 30 минут уақытты орнатыңыз.
- Жұмысты аяқтағаннан кейін аспапты сөндіріңіз және сууға мүмкіндік беріңіз. Түпқоймаларды сумен жуып-шайыңыз және кептіріңіз.

1

Корпуста барлық жапсырмаларды шешіп алыңыз және ылғал матамен сүртіп алыңыз

2

Азық-түлікке арналған алмалы себеттерді жылы суға жуып-шайыңыз

3

Мұқият құрғатыңыз

4

Құралды розеткаға қосыңыз

5

≈ 30 мин.

1-ші рет аспапты жақсы желдетілетін үй-жайда, азық-түліксіз 30 минутқа іске қосыңыз

MAX температура

Кептірудің максимал температурасын орнатыңыз

1. Басыңыз
2. Басыңыз + -

6

Уақыт 30 мин.

Кептіру уақытын 30 мин орнатыңыз.

1. Басыңыз
2. Басыңыз + -

7

Іске қосыңыз

30 мин уақыт, 75 градус температура орнатылған. Басыңыз

5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

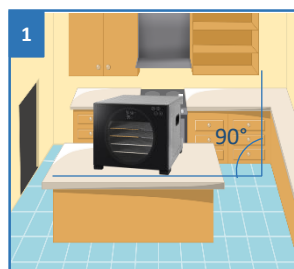
- Аспапты қатты құрғақ тегіс бетке орнатыңыз.
- Алдын ала дайындалған азық-түлікті алмалы түпқоймаларға салыңыз.
- Алмалы түпқоймаларды кептіргішке орнатыңыз.

ТОРЛЫ АСТАУ	(себетті тот баспайтын болаттан жасалған астауға қойыңыз) Шөптер және ұсақ жидектер үшін пайдаланыңыз.
ТОСАПҚА АРНАЛҒАН АСТАУ	Тосапты табиғи тәсілмен дайындау үшін пайдаланыңыз
ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ БАТОНЧИКТЕРДІ дайындауға арналған АСТАУ	Энергетикалық батончиктерді табиғи тәсілмен дайындау үшін пайдаланыңыз. Егер астау пайдаланылмаса, оны кептіргіштің түбіне ұнтақ пен ағатын шырынға арналған түпқойма ретінде орналастырыңыз.

- Кептіргіштің есігін жабыңыз.
- Аспапты желіге қосар алдында оның параметрлері («Техникалық сипаттамалар» тарауын қар.) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспапты желіге қосыңыз, алдымен дыбыстық сигнал естіледі, цифрлық дисплей толық экранды режимде көрсетіледі. 3 секундтан кейін дегидратор күту режиміне көшеді. Экранда 00:00 шығады
- «Уақыт/температура» батырмасын басыңыз, температура секундына бір рет жиілікпен жыпылықтайтын болады, бұл сіз температураны өзгерте аласыз дегенді білдіреді. Әдепкі қалпы бойынша температура 70° C құрайды.
- Температураны өзгеру диапазоны 35°С - 75°С құрайды. «+» немесе «-» әр басу температураны 5°С-ге жоғарлатады/төмендетеді.
- Тағы бір рет «Уақыт/температура» батырмасын басыңыз, температура секундына бір рет жиілікпен жыпылықтайтын болады, бұл сіз температураны өзгерте аласыз дегенді білдіреді. Әдепкі қалпы бойынша уақыт — 10 сағат. Уақыттың өзгеру диапазоны: 0:30 - 48 сағ. «+» немесе «-» әр басу мәнді 30 минутқа



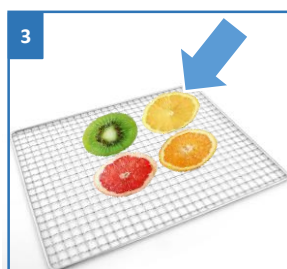
ЕСКЕРТУ: Уақытты баптаған кезде бұрын көрсетілген мән арылады.



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



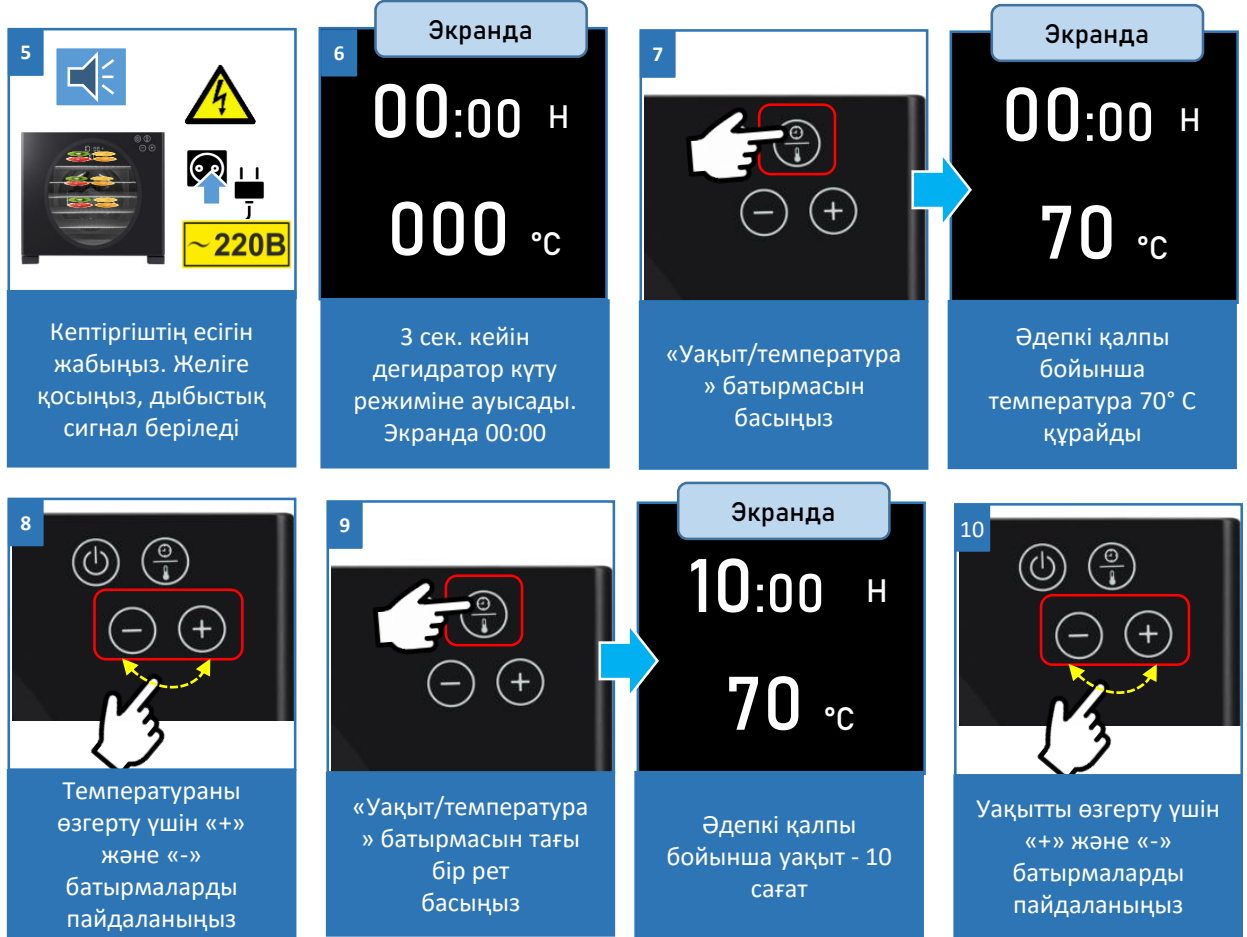
Азық-түлікті дайындаңыз және тураңыз





Алдын ала дайындалған азық-түлікті алмалы түпқоймаларға салыңыз

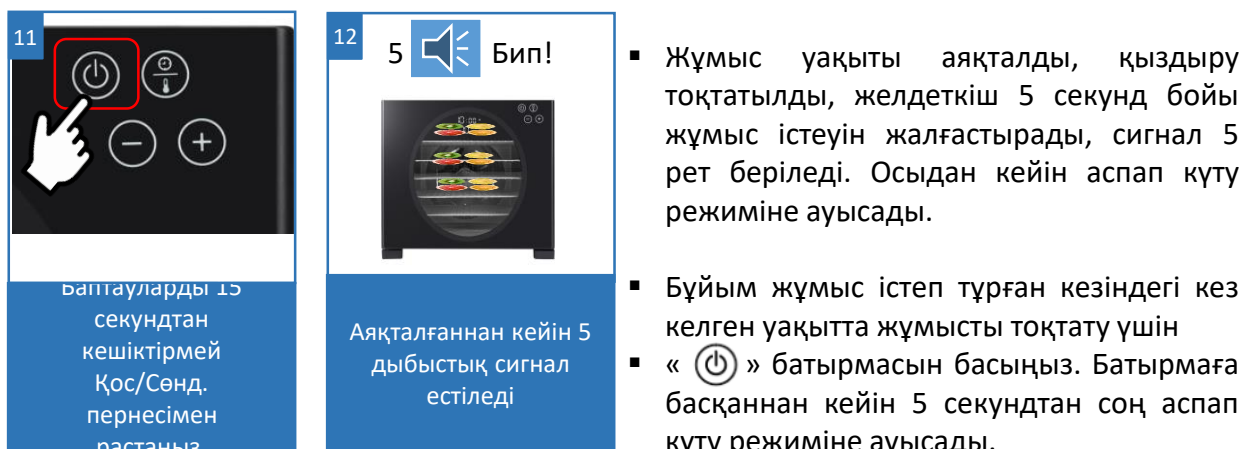


Алмалы түпқоймаларды кептіргішке орнатыңыз



- Уақытты немесе температураны көбейту үшін «+» көбейту батырмасы. Үзіліссіз жоғарлату үшін басыңыз және 2 секунд басып ұстаңыз. Уақытты немесе температураны төмендету үшін «-» төмендету батырмасы. Үзіліссіз төмендету үшін басыңыз және 2 секунд басып ұстаңыз.
- Уақытты және температураны орнатқаннан кейін аспап шамамен 15 секундтан кейін автоматты түрде жаңа жұмыс күйге ауысады (баптаулар 0-ге дейін арылады). Сіз белгілеген баптаулармен жұмысты бастау үшін «» пернесін басуға үлгеріңіз.

 **Кеңестер:** аспап жұмыс істеп тұрған кезде уақыт/температура батырмасын басыңыз, мән жыпылықтайтын болады, бұл сіз кептіргіш жұмыс істеп тұрған кездің өзінде уақытты немесе температураны қайта баптай аласыз дегенді білдіреді.



АЗЫҚ-ТҮЛІКТІ ДАЙЫНДАУ ЖӘНЕ ӨҢДЕУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛАР

* 1-кесте

Азық-түлік	Дайындау	Кептіру ұзақтығы, сағат
Өрік	Сүйегін алып тастап, жұқалап турау керек	13 – 23
Ананас (жаңа піскен)	Тазалау, доңгелектіп немесе текшелеп турау керек	8 – 16
Банан	Қабығын тазалау, қалыңдығы 3-5 мм шеңберлерге турау керек	8 - 16
Шие	Тұтас кептіруге болады, сүйегін алып тастау міндетті емес. Сүйегін алып тастап, екіге бөлу кептіруді әлдеқанша қысқартады	22 - 36
Алмұрт	Қабығын тазалау, өзегін алып тастау, қалыңдығы 5 – 8 мм кесектерге турау керек	8 – 16
Мүкжидек	Тұтас кептіру	16 – 36
Шабдалы	Қалыңдығы 6 – 10 мм кесектерге немесе бөліктерге турау, сүйегін алып тастау керек	8 – 16
Алма	Қабығын тазалау, өзегін алып тастау, қалыңдығы 0,6см шеңберлерге турау керек	8 – 12
Баялды	Қалыңдығы 8-10 мм шеңберлерге турау	8 – 12
Сәбіз	Жұмсарғанша пісіру. Доңғалатып турау немесе үккіште үгу	8 – 14
Болгар бұрышы	Өзекті алып шығу, тілімшелеп немесе доңғалатып турау керек	8 – 14
Саңырауқұлақтар	Жұқалап турау, ұсақ саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады	8 - 14

Ұсынылатын температуралық режимдер:

- Шөптер: 35-40°C
- Нан: 40-50°C
- Көкөністер: 50-55°C
- Жемістер: 55-60°C
- Саңырауқұлақтар: 50-55°C

* Көкөністер мен жемістердің алдын ала қңдеудің осы кестеде сипатталған уақыты мен тәсілдері таныстыру сипатты болады. Азық-түлікті дайындаған және өңдеген кезде Сіз өзіңіздің жеке ұнатымыңызды ескере аласыз.

ТОСАПТЫ ДАЙЫНДАУ

Алма мен бананнан жасалған тосап

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- алма – 300 грамм (2-3 дана);
- банан – 1 дана;

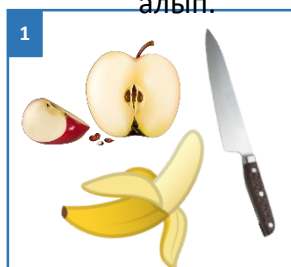
ЖҰМЫС ТӘРТІБІ:

- Жемістерді дайындаңыз: банан қабығын аршыңыз, алманы кішкентай тілімдеп тураңыз.
- Жемістерді блендерге салыңыз және біркелкі массаға дейін ұсақтаңыз. Қышқыл алма пайдаланғанда қоспаға дәміне қарай бал қосуға болады.
- Тосапқа арналған түпқойманы өсімдік майымен майлаңыз.
- Дайын езбені түпқоймаға жағылатын езбенің қабаты мүмкіндігінше біркелкі 0,4 - 0,5 см болатындай етіп үлестіріңіз.
- Тосапты 40 - 45 градус температурада 8 - 9 сағат кептіру ұсынылады



МАҢЫЗДЫ: Тілімдерді сыңғыштыққа дейін артық кептірмеңіз, тосап, жылы күйінде иілімдігінен айырылмай тұрып, түпқоймадан жақсы бөлінеді және оралады.

- Кептірілген тосапты абайлап алыңыз және шиыршықтап ораңыз.
- Тосапты доңғалатып немесе тілімшелеп туралған түрде беріңіз, сәндік үшін үстінен қант ұнтағын себіңіз. Жай осылай да жеуге болады – кесектеп жұлып алып.



1
Жемістерді дайындаңыз, банан қабығын аршыңыз, алманы тураңыз



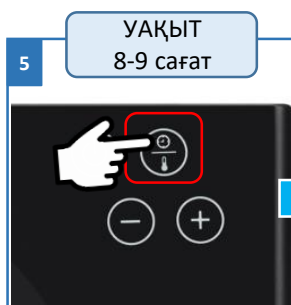
2
Жемістерді блендерде ұсақтаңыз



3
Тосапқа арналған түпқойманы өсімдік майымен майлаңыз



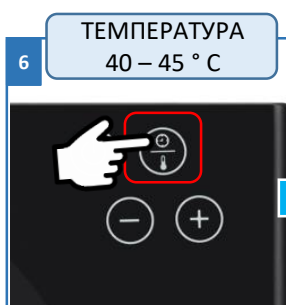
4
Езбені беркелкі, қалыңдығы ≈ 0,5 см жұқа қабаттап жағыңыз.



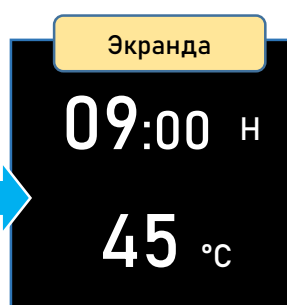
5
«Уақыт/температураға» басып, уақытты орнатыңыз



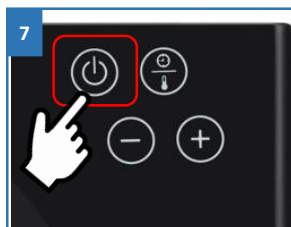
Экранда
Тосапты 8 - 9 сағат кептіру ұсынылады



6
«Уақыт/температураға» басып, температураны орнатыңыз



Экранда
Тосапты 40 - 45 градус температурада кептіру ұсынылады



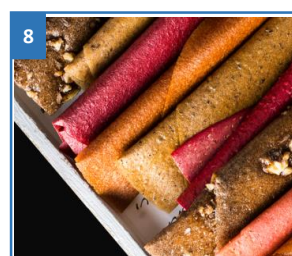
Қос./Сөнд. басып,
дайындау
бағдарламасын іске
қосыңыз.



Аяқталғаннан кейін 5
дыбыстық сигнал
естіледі



Кептірілген тосапты
абайлап алыңыз
және шиыршықтап
ораңыз



Астарыңыз дәмді
болсын!

ЭНЕРГЕТИКАЛЫҚ БАТОНЧИКТЕРДІ ДАЙЫНДАУ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- қақ өрік – 120 грамм;
- сүйексіз мейіз – 120 грамм;
- сүйексіз қара өрік – 120 грамм;
- қақталған мүкжидек – 80 грамм;
- қуырылған бадам – 100 грамм;
- қуырылған жержаңғақ – 50 грамм;
- күнжіт – 50 грамм;
- лимон – 1 дана;
- Сүйексіз құрма – 150 грамм.

ЖҰМЫС ТӘРТІБІ:

- Барлық кептірілген жемістер жуылған және жақсы құрғатылған болуы керек.
- Құрманы блендерге саламыз және созылмалы массаға дейін ұнтақтаймыз (немесе ет тартқыштың ұсақ торы арқылы екі рет өткіземіз).
- Жаңғақтарды ұсақ үгіндіге дейін ұнтақтаймыз, жаңғақ қоспасына күнжіт қосамыз.
- Қалған кептірілген жемістерді блендерге саламыз, тілімшелеп туралған лимонды қосамыз және ұнтақтаймыз.
- Содан кейін құрма, кептірілген жемістер мен жаңғақ қоспасын біріктіреміз. Араластырамыз. Өте созымды масса шығады.
- "Қамырды" пергаменттің екі парағы арасында қалыңдығы шамамен 5-6 мм дейінгі қабаттап жаямыз.
- Батончиктерді қалаулы өлшемде тұраймыз, оларды түпқоймаға қаттап қоямыз. Кептіргіште 70°C-де 6-8 сағат шамасында кептіру керек. Осылайша жұқа қабық пайда болады, ал іші — иілімді және созылмалы болады.
- Бұл батончиктерді құрғақ салқын жерде саңылаусыз ыдыста сақтау керек.

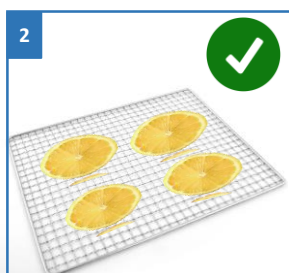
КЕҢЕСТЕР



- Әртүрлі дәмдік қасиеттері бар азық-түлікті, мысалы, сарымсақ пен жемістерді, татымды шөптер мен цитрустыларды, жидектр мен саңырауқыұлақтарды бір мезгілде (бір тиеумен) кептіруге жол бермеңіз, өйткені кебетін азық-түлік өзінің иісін белесенді шығарып, айналадағы иістерді сіңіріп алады. Дәл осы себептен аспапты ерекше иістері бар үй-жайларда пайдалануға болмайды.
- Кептірген кезде азық-түлікті әр сағат сайын тексеру ұсынылады. Кептіру жылдамдығы азық-түліктің өлшеміне, ылғалдығы мен алдын ала өңделуіне, сонымен қатар себеттердің тиелу тығыздығына және азық-түлікке толтырылған себеттердің санына байланысты.
- Бір азық-түліктің кебу уақыты аспапты пайдалану жағдайларына (үй-жайдағы температура мен ылғалдылық) байланысты өзгеріп тұруы мүмкін. Кептіргішті жақсы желдетілуі бар шаңдалмаған, жылы үй-жайларда пайдаланыңыз. Кептіру барысында үй-жайдағы ауаның жақсы айналуы маңызды.
- Кептірген кезде көкөністер қоңырланбауы үшін оларға лимон шырынын шашыратыңыз.
- Ет және балық өнімдерін кептірер алдында өнеркәсіптік немесе өз бетінше дайындаған маринадтарда маринадтау ұсынылады. 60 градустан аспайтын температурада кептіру керек, өйткені мал нәруызы жоғарырақ температурада ұйып қалады.
- Көк бұршық, гүлді қырыққабат, брокколи, қасқыржем сияқты көкөністерді алдын ала шарпылау (3-5 минут ішінде ыстық бұмен, қайнаған сумен немесе маймен өңдеу) ұсынылады. Егер Сіз көкөністерге қышқыл дәм бергіңіз келсе, оларды 2 минутқа лимон шырынына салып қойыңыз.
- Әртүрлі деңгейлерде, сондай-ақ есік пен артқы қабырға жақта кептірудің жылдамдығы бірдей емес, сондықтан әр 2 сағат сайын кебуін тексеріңіз және, біркелкі өңделуі үшін, түпқоймаларды 180 градусқа бұрып отырып, орындарын ауыстырыңыз.
- Кептіру процесін тоқтату қажет болғанда, мысалы, түнге қалдырмай, кептірілмеген азық-түлікті дегидратор ішінде ешқашан қалдырмаңыз, түпқоймаларды алып шығыңыз және оларды табиғи кебу үшін орналастырыңыз.
- Кептірілген азық-түлікті құрғақ, салқын, қараңғыланған жерде сақтаңыз. Сақтаудың оңтайлы температурасы 15°C және төмен болады.
- Кептірілген азық-түліктің сақталуының максималды мерзімі олар мұздатылған жағдайда - 1 жыл.
- Кептірілген азық-түлікті металл ыдыстарда сақтамаңыз.
- Сақтауға арналған пакеттер мен контейнерлерді саңылаусыз жабу керек.



1
Азық-түліктердің әртүрлі типтерін, мысалы, сарымсақ, пияз бен жемістерді, бірге кептірмеңіз!



2
Азық-түліктердің әртүрлі типтерін, мысалы, сарымсақ, пияз бен жемістерді, бірге кептірмеңіз!



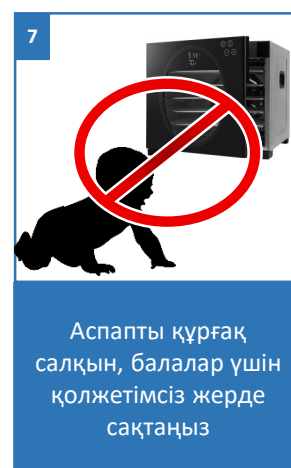
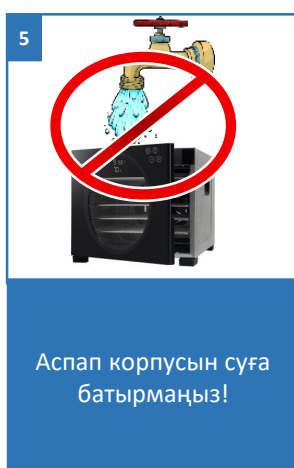
3
Жемістер тотығып қалмауы үшін оларға лимон шырынын себіңіз. Кептірілген өнімдерді қымтақты сақтаңыз.



4
Көкөністерді (көк бұршақ, гүлді қырыққабат, брокколи, қасқыржем) кептірер алдында шарпылау керек

6. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

1. Аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға мүмкіндік беріңіз.
2. Азық-түлікке арналған алмалы түпқоймаларды, торлы табақтарды, тосапқа арналған түпқоймаларды, энергетикалық батончиктерді дайындауға арналған астауды жылы суға, бейтарап жуғыш құралды пайдалана отырып, жуыңыз. Түпқоймалар бетінен қатып қалған азық-түлік пен шырындарды кетіру үшін жылы сабынды суға алдын ала салып қою ұсынылады.
3. Аспап корпусын суға батырмаңыз, оны ылғал матамен сүртіп алыңыз.
4. Табанды ылғал матамен абайлап сүртіп алыңыз. Азық-түлік пен шырындардың қалдықтарын табаннан жылы сабынды суға шыланған матамен кетіруге болады.
5. Аспыпты жуғаннан және тазалағаннан кейін мұқият құрғату керек.
6. Жегі және қажак жуғыш құралдарды, сонымен қатар органикалық еріткіштерді пайдаланбаңыз.
7. **Аспаптың алмалы бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға болады.**
8. Аспапты құрғақ салқын, балалар үшін қолжетімсіз жерде сақтаңыз.



7. САҚТАУ

- Аспапты сақтауға қояр алдында құрылғыға ылғи тазарту жүргізіңіз.
- Қуат баусымын орап қойыңыз.
- Электр аспаптары қоршаған ауаның температурасы плюс 40°C-ден аспайтын, салыстырмалы ылғалдылығы 70%-дан аспайтын және қоршаған ортада электр аспаптар материалдарына теріс әсер ететін шаң, қышқылды және басқа да булар болмайтын жабық құрғақ және таза үй-жайда сақталады.
- Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

8. ТАСЫМАЛДАУ

- Электр аспаптарды нақты түрдегі көлікте қолданылатын жүктерді тасымалдау ережелеріне сәйкес көліктің барлық түрлерімен тасымалдайды. Аспапты тасымалдағанда зауыттық түпнұсқа ораманы пайдаланыңыз.
- Аспаптардың тасымалдануы оларға атмосфералық жауын-шашын мен жегі орталардың тікелей әсер ету мүмкіндігін болдырмауы тиіс.

9. ӨТКІЗУ

Өткізу ережелері белгіленбеген.

10. КӘДЕГЕ ЖАРАТУ БОЙЫНША ТАЛАПТАР

Бұйымдарды кәдеге жарату кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіппен және салалық нормативтік құжаттаманың қолданыстағы талаптары мен нормаларына сәйкес, соның ішінде СанЕЖН 2.1.7.1322-03 «Өндіріс және тұтыну қалдықтарын орналастыруға және залалсыздандыруға қойылатын гигиеналық талаптарға» сәйкес кейінгіде кәдеге жаратумен міндетті түрде жинауға жатады.



Назар аударыңыз! Қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін құралды тұрмыстық қалдықтармен бірге шығарып тастамаңыз. Оны одан әрі кәдеге жаратуға арналған мамандырылған пунктке тапсырыңыз. Сіз осымен қоршаған ортаны қорғауға көмектесе аласыз.



Сіздің аспабыңызды пайдалану кезінде өрттің, электр токпен зақымдану немесе жарақат алу қаупінің, сонымен қатар оның сынуының алдын алу үшін осы құралмен жұмыс істеген кездегі сақтықтың негізгі шараларын, сонымен қатар электр құралдарымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік бойынша жалпы нұсқауларды қатаң сақтаңыз.

11. ОСЫ АСПАП ҚАУІПСІЗДІГІ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Аспапты бояулардың, еріткіштердің және т. б. айрықша иістері бар үй-жайларда, сондай-ақ ауасында газдар мен булардың жарылысқа қауіпті концентрациялары бар үй-жайларда пайдалануға болмайды.
- Аспап тек қана тамақ өнімдерін кептіруге арналған.
- Алмалы себеттердің соққылануына және құлауына жол бермеңіз, өйткені механикалық бүлінулер пайда болуы мүмкін.
- Азық-түлікті кептіру үшін желдеткіші бар табанға тікелей салмаңыз-
- Аспапты тек қана тегіс таза құрғақ бетке жеңіл тұтанатын және жанатын заттардан алыстатып орнатыңыз.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты жұмсақ беттерге (кілем, сүлгі, сулық) қоймаңыз. Жұмыс барысында аспаптың астында ауаның айналуына қажетті көзге көрінетін саңылау болуы керек. Дәл осы себептен аспаптың артқы қабырғасын кез келген беттерге сүйеп қоюға тыйым салынады.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты матамен немесе басқа заттармен бүркемеңіз.
- Азық-түліктің кебуін, жылудың сыртқы көздерін (фен, плиталар, жылытқыштар) пайдалана отырып, жылдамдатуға болмайды, бұл аспаптың және оның алмалы бөліктерінің істен шығуына әкелуі мүмкін.
- Толық кеппеген азық-түлікті аспаптың ішінде ұзақ уақытқа қалдырмаңыз, өйткені олар бүлініп кетуі мүмкін.
- Аспапты 48 сағаттан астам жұмыс істеуіне қалдырмаңыз. 48 сағат бойы үзіліссіз жұмыс аяқталғаннан кейін, ҚОС/СӨНД батырмасына басып, аспапты сөндіріңіз, оны желіден ажыратыңыз және кем дегенде 2 сағат бойы сууға мүмкіндік беріңіз.



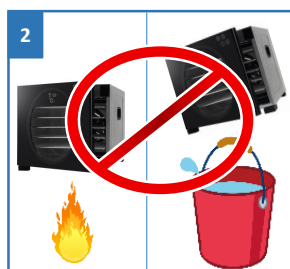
Назар аударыңыз!

Жұмыс кезінде кептіргіштің сыртқы беттері қатты қызуы мүмкін. Аспапты корпустаң айналадағы заттарға дейінгі қашықтық кем дегенде 15 см болатындай орнатыңыз.

Кез келген сипаттағы ақаулықтар пайда болғанда авторизацияланған қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1
Жұмсақ бетке қоймаңыз. Аспапты тек қана қаттыға қойыңыз



2
Аспапты сыртқы төтенше әсерлерге ұшыратпаңыз




3
Жұмыс кезінде корпусты бүркемеңіз!



4
Аспапты кез келген соққылардан сақтаңыз

12. ЭЛЕКТР ҚҰРАЛДАРЫМЕН ЖҰМЫС ІСТЕУ КЕЗІНДЕГІ ҚАУІПСІЗДІК ЖӨНІНДЕГІ ЖАЛПЫ НҰСҚАУЛАР

- Аспаптың пайдаланылуы «Тұтынушылардың электр қондырғыларын техникалық пайдалану ережелеріне» сәйкес жүргізілуі керек.
- Аспап тек мақсаты бойынша пайдаланылуы тиіс.
- Аспапты пайдалануды бастар алдында пайдалану жөніндегі осы нұсқаулықты мұқият және толығымен оқып шығыңыз.
- Аспапты іске қосар әр кезде оны қарап тексеріп шығыңыз. Аспаптың және желілік баусымның зақымдануы болған жағдайда аспапты розеткаға қоспаңыз.
- Аспап пен желілік баусым олар ыстықтың, тікелей күн сәулесінің және ылғалдың әсеріне түспейтіндей сақталуы тиіс.
- Жұмыс істеп тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз! Егер Сіз аспапты пайдаланбайтын болсаңыз, оны ылғи сөндіріп қойыңыз.
-  Аспапты зауыттық қаптамада балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Назар аударыңыз! Құралды ванналар, шұңғылшалар немесе сумен толтырылған басқа ыдыстар маңында пайдаланбаңыз.

- Ешбір жағдайда құралды суға немесе басқа да сұйықтықтарға батырмаңыз. Аспапқа дымқыл қолыңызды тигізбеңіз. Аспап суланған жағдайда оны лезде желіден ажыратып қойыңыз.
- Құрал суға түскен жағдайда оны тез арада желіден өшіріңіз. Бұл ретте қолдарыңызды ешқашан суға батырмаңыз. Аспапты қайталап пайдаланар алдында ол білікті маманмен тексерілуі керек.
- Аспапты тек қана айнымалы ток (~) көзіне қосыңыз. Қосар алдында құралды желіде қолданылатын кернеуге арналған екеніне көз жеткізіңіз.
- Аспап тек жерге тұйықталуы бар желіге қосылуы мүмкін. Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін жерге тұйықталу бекітілген электртехникалық нормаларға сәйкес келуі керек. Бейстандартты қуат көздерін немесе қосу құрылғыларын пайдаланбаңыз.
- Ұзартқышты пайдаланғанда ол жерге тұйықталғанына көз жеткізіңіз.
- **Кез келген қате қосу Сізді кепілдікті қызмет көрсету құқығынан айырады.**
- Құралды желіге қосу алдында ол өшірулі күйде екеніне көз жеткізіңіз.
- Құралды үй-жайдан тыс пайдаланбаңыз. Құралды өткір бұрыштарға соғылудан сақтаңыз. Пайдалану аяқталған кезде, құрал сынғанда немесе тазалау кезінде оны үнемі желіден өшіріңіз.
- Құралды желілік сымнан ұстап, тасымалдауға болмайды. Сонымен қатар аспапты желіден, оның желілік сымынан ұстап, сөндіруге тыйым салынады. Аспапты желіден ажыратқанда оның штепсельдік айырынан ұстаңыз.
- Жинақтың құрамына кірмейтін қосымша аксессуарларды пайдалану сіздің кепілдік құқығыңыздан айырады.
- Пайдаланудан кейін ешқашанда да электрлік қуат көзі желісін құралды айналдырып орамаңыз, себебі уақыт өте келе сымның сынуына әкелуі мүмкін. Сақтау уақытында сымды үнемі түзулеп ораңыз.
- Баусымды ауыстыруды тек қана білікті мамандар - сервистік орталықтың қызметкерлері іске асыра алады. Біліксіз жөндеу пайдаланушы үшін тікелей қауіп төндіреді.
- Аспапқа өздігіңізден жөндеу жүргізбеңіз. Жөндеу тек қана сервистік орталығының білікті мамандарымен жүргізілуі тиіс.
- Аспапты жөндеу үшін тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдаланылуы мүмкін.

13. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Мәселе	Себебі	Жою тәсілі
Электр желісіне қосқанда аспап жұмыс істемейді	Розетка ақаулы	Басқа аспапты қосып, розеткадағы кернеуді тексеріңіз
	Қуат беру баусымы зақымдалған	Тек қана жөндеу шеберханаларының мамандарымен жойылады



Назар аударыңыз! Егер Сіз жоғарыда сипатталған қадамдар көмегімен мәселені өз күшіңізбен шеше алмасаңыз, POLARIS авторизацияланған сервистік орталығына хабарласуды сұраймыз.

14. ЖИЫНТЫҚТАМА

- | | |
|--|---------|
| 1. Аспап | 1 дана. |
| 2. Тот баспайтын болаттан жасалған түпқоймалар | 6 дана. |
| 3. Торлы табақтар | 6 дана. |
| 4. Тосапқа арналған түпқоймалар | 6 дана. |
| 5. Энергетикалық батончиктерді дайындауға арналған астау | 1 дана. |
| 6. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық | 1 дана. |
| 7. Кепілдік талоны | 1 дана. |
| 8. Қаптама (полиэтиленді пакет + қорапша). | 1 дана. |

15. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PFD 1705H Pro - POLARIS сауда маркасының көкөністер мен жемістерге арналған электрлік тұрмыстық кептіргіші

Кернеу: 220-240 В

Жиілігі: ~50-60 Гц

Қуаты: 650 Вт

Кептіру температурасы: 35°C-ден 75°C дейін

Қорғаныс санаты: I

Ескерту: Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың соңғы нұсқасын Сіз www.polar.ru сайтынан таба аласыз.

16. СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұйым КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты құралдардың қауіпсіздігі туралы», сонымен қатар КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі», ЕАЭО ТР 037/2016 «Электртехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттардың қолданудағы шектеулер туралы» талаптардың сәйкестігін растау процедурасынан өткен және Кедендік Одақтың мүше мемлекеттері нарығында бұйымдарды ұстаудың бірыңғай белгісімен таңбаланады.

Сәйкестік сертификатының/декларациясының нөмірі және оның қолданылу мерзімі туралы ақпаратты Сіз POLARIS бұйымын сатып алған жерде немесе өндірушінің Уәкілетті өкілінен ала аласыз.



Бұйымның қызмет ету мерзімі:

3 жыл

Кепілдік мерзімі:

сатып алынған күннен бастап 3 жылы

Дайындалған күні бұйымның өзіндегі паспорттық сәйкестендіргіш тақтайшада көрсетілген.

Бұйым құрамына табиғи тозуға бейім және/немесе қызмет етудің шектеулі мерзімі бар құрамдас бөлшектер кіреді.

Бұл құрамдас бөлшектерге Дайындаушы пайдалану ережелері сақталған жағдайда шектеулі кепілдік белгілейді. Бұл бұйымда осындайлар болып табылады:

- Тот баспайтын болаттан жасалған түпқоймалар, торлы табақтар, тосапқа арналған түпқоймалар, энергетикалық батончиктерді дайындауға арналған астау, жабынға берілетін кепілдік - сатып алған күннен бастап 6 ай».

Өндіруші:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED- НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидо, Цыси, Чжэзцян провинциясы, ҚХР

No. 158 Dongshan Lu, Hushan Jiedao, Cixi City, Zhejiang Province, PRC

Импорттаушы: "ЭйДжиАй Электроникс" ЖШҚ, 115419, Мәскеу қ., Орджоникидзе көшесі, 11-үй, 3-құрылыс, 4-қабат, I-ғимарат 13-бөлме.

Өндірушінің РФ-ғы және Кеден Одағы мүше мемлекеттеріндегі Уәкілетті өкілі:

«Поларис Инт» ЖШҚ, Ресей, 105005, Мәскеу қ., 2-ші Бауманская к-сі, 7-үй, 5-құр., 26-бөлме

Бірыңғай анықтама қызметінің телефоны: 8 800-700-11-78

Authorized representative of the manufacturer in EU:

JSC "HTV1", Švitrigailos g. 11 A, Vilnius, LT-03228

Зауытта:

ГУАНДУН КАНЙЕ ЭЛЕКТРИК АППЛАЙАНСЕ КО., ЛТД

No.21, Өнеркәсіптік аймақ, Цзяньгун, Лелью қаласы, Шунде округі, Фошан префектурасы, Гуандун провинциясы, Қытай

At factory:

GUANGDONG KANGYE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD

No.21, Jiangcun industrial Zone, Leliu town, Shunde district, Foshan city, Guangdong province, China

Қытайда жасап шығарылған

17. КЕПІЛДІКТІ МІНДЕТТЕМЕЛЕР

Бұйым: Көкөністер мен жемістерге арналған кептіргіш

Моделі: PFD 1705H Pro

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 36 ай бойы әрекет етеді және «Тұтынушылардың құқықтарын қорғау туралы» Кедендік одақтың мүше мемлекеттерінің Заңына сәйкес бұйымға кепілдік қызмет көрсетілуін білдіреді.

1. Өндірушінің кепілдікті міндеттемелері «POLARIS» сауда маркасымен шығарылатын және өндіруші уәкілеттік берген сатушылардан, кепілдік қызмет көрсетілетін елдерде (сатып алу орнына қарамастан) сатып алынған барлық үлгілерге қолданылады.
2. Бұйым тек жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін сатып алынады. Бұйым қауіпсіздік ережелері мен талаптарын сақтау арқылы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа қатаң сәйкестікте пайдаланылуы қажет.
3. Осы кепілдік бойынша өндірушінің міндеттемелерін сатушылар – өндірушінің уәкілетті дилерлері және ресми қызмет көрсету (сервистік) орталықтары орындайды. Осы кепілдік өндірушімен уәкілетті етілмеген сатушылардан сатып алынған бұйымдарға таралмайды, олар Ресей заңнамасына сәйкес тұтынушы алдында өздігінен жауап береді.
4. Осы кепілдік тауарды тұтынушыға бергеннен кейін келесі туындаған ақаулар мен сыртқы өзгерістерге қолданылмайды:
 - Химиялық, механикалық немесе өзге де әсер ету, бөгде заттардың, сұйықтықтардың, жәндіктердің және олардың тіршілік ету өнімдерінің бұйымның ішіне түсуінен;
 - Бұйымды оның тікелей міндетінен тыс пайдалануында болатын қате пайдаланылуы, сондай-ақ Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың және қауіпсіздік техникасы ережелерінің талаптарын бұза отырып, бұйымды орнату және пайдаланудан;
 - Қалыпты пайдалану, сонымен қатар функционалдық қасиеттеріне әсер етпейтін: сыртқы немесе ішкі беттің механикалық зақымдануы (майысулар, сызаттар, ескірулер), металл түсінің табиғи өзгеруі, оның ішінде құбылмалы және қара дақтардың пайда болуы, сондай-ақ жабынды зақымдалған жерлерде және металдың жабылмаған учаскелерінде металл жемірілуінен;
 - Құрамында минералды заттар көп мөлшерде болатын суды пайдалану салдарынан әк шөгіндісі, су тасы мен қақ шөгінділері;
 - Бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдаланудан;
 - Өңдеу бөлшектерінің, қондырмалар мен аксессуарлардың, шамдардың, батареялардың, қорғаныс экрандардың, қоқыс жинағыштардың, тығыздағыш элементтердің, белдіктердің, щеткалардың пайдалану мерзімі шектеулі басқа бөлшектердің және пайдалану барысында табиғи тозуға бейім бөлшектердің тозуы;
 - Авторизацияланған сервис орталықтары* болып табылмайтын тұлғалар немесе ұйымдар өндірген бұйымды жөндеуіне;
 - Бұйымның тасымалдау кезіндегі, дұрыс пайдаланбау, сондай-ақ бұйымның конструкциясында көзделмеген модификациялармен немесе өз бетінше жөндеумен байланысты зақымдануларына.

5. Егер бұйымда паспорттық сәйкестендіру тақтайшасы жоқ болса, немесе ондағы деректер жойылған не түзетілген болса, өндіруші кепілдікті міндеттемелер үшін жауапты болмайды.
6. Осы кепілдік тек қана жеке тұрмыстық қажеттіліктер үшін жарамды және де коммерциялық, өнеркәсіптік немесе кәсіби мақсаттар үшін пайдаланылатын бұйымдарға қолданылмайды.

Назар аударыңыз!! Өндіруші POLARIS бұйымымен адамдарға, үй жануарларына, қоршаған ортаға тікелей немесе жанама келтірілген зиян немесе егер бұл бұйымды пайдалану және орнату ережелерін немесе шарттарын сақтамау, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда мүлікке келтірілген зиян үшін жауапты болмайды.

POLARIS бұйымдарына техникалық қызмет көрсету, сапаны тексеру, кепілдік және кепілдік жөндеу бойынша барлық сұрақтар бойынша жақын жердегі POLARIS қызмет көрсету орталығына немесе сатушыға – POLARIS өкілетті дилеріне хабарласыңыз. POLARIS бұйымдарына кепілді жөндеуді тек POLARIS Авторизацияланған сервистік орталықтары жүзеге асырады.

*Авторизацияланған сервистік орталықтардың мекенжайлары Компания сайтында: www.polar.ru.

Кепілдік жөндеу кезінде бұйымды сатып алу күнін растау немесе заңда көзделген өзге де талаптарды ұсыну үшін Сізден сатып алу туралы құжаттарды сақтауды сұраймыз.

Мұндай құжаттар болып POLARIS толтырылған кепілдік талоны, кассалық чек немесе сатушының түбіртегі, сатып алу күні мен орнын растайтын өзге де құжаттар табылуы мүмкін.

Бұйымды сатып алу күнін растайтын құжат ұсынылмаған кезде кепілдік мерзімі бұйым дайындалған күннен бастап есептеледі.

Дайындалған күні бұйымның артқы қабырғасындағы паспорттық сәйкестендіру тақтайшасында көрсетілген.

