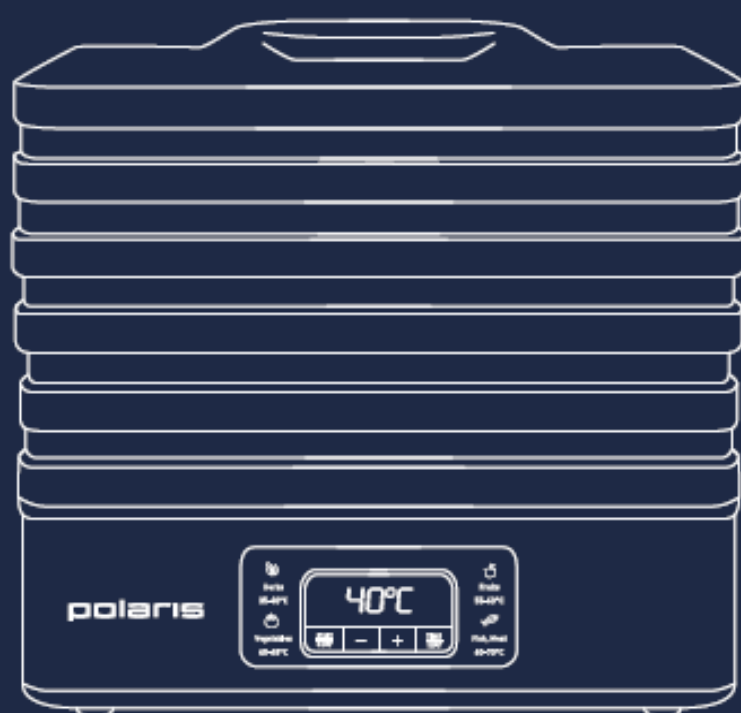


polaris

since 1995



PFD 2008SV

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
	Советы	10
6	Чистка и уход	11
7	Хранение	12
8	Транспортировка	12
9	Реализация	12
10	Требования по утилизации	12
11	Указания по безопасности данного прибора	13
12	Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	14
13	Поиск и устранение неисправностей	15
14	Комплектация	15
15	Технические характеристики	15
16	Информация о сертификации	16
17	Гарантийные обязательства	17

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 2008SV (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 с основания, 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.

- Убедитесь, что дегидратор устойчиво стоит на твердой ровной поверхности. Сложите поддоны для сушки и подключите вилку к сетевой розетке.
- Лотки можно ставить друг на друга с зазором 1,5 см или 2,8 см, они регулируются в зависимости от толщины продуктов.



СОВЕТЫ: Если вы ставите 2 лотка друг в друга и замечаете, что верхний лоток касается продуктов, расположенных ниже, переместите верхний лоток на более высокое положение.

- 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.

1



Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тканью

2



Вымойте крышку и съемные корзины

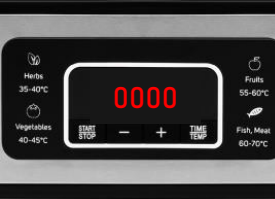
3



Тщательно просушите


4

Включите



Подключите источник питания. На экране появится «0000»

5



1ый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов на 30 минут

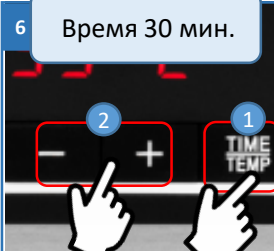
МАХ температура



Установите максимальную температуру сушки, нажимая «+»

6

Время 30 мин.



Установите время сушки 30 мин.
1) Нажмите TIME/TEMP
2) Нажмите «+» / «-»

7



Отключите от сети, дождитесь полного остывания прибора

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты на съемные поддоны.
- Сложите съемные поддоны. Рекомендуется ставить друг на друга весь комплект лотков, независимо от того, есть на них продукты или нет.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что его параметры (см. раздел 13. «Технические характеристики») соответствуют параметрам электрической сети.
- Подключите источник питания. На экране появится «0000».

Рекомендуемые температурные режимы для сушки

ТРАВ
ОВОЩЕЙ



Рекомендуемые температурные режимы для сушки

ФРУКТОВ
РЫБЫ, МЯСА

- Установка таймера и температуры:

1) Регулировка температуры (35°C–40°C–45°C–50°C–55°C–60°C–65°C–70°C)

Нажмите кнопку TIME/TEMP, на дисплее отобразится температура по умолчанию 70 °C и начнет мигать, а затем нажмите кнопки «+» или «-», чтобы выбрать желаемую температуру. Для быстрого изменения температуры удерживайте нажатыми кнопки «+» или «-».

2) Установка таймера (00:30-48:00)

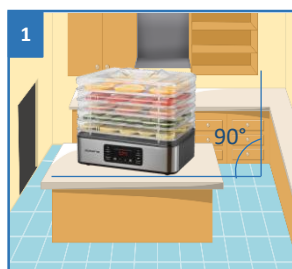
Нажмите кнопку TIME/TEMP еще раз, дисплей покажет время по умолчанию 10.00 и начнет мигать, а затем нажимайте кнопки «+» или «-», пока не отобразится нужное время.

Для быстрого изменения времени удерживайте нажатыми кнопки «+» или «-».

- После окончания установки времени и температуры нажмите кнопку START/STOP, устройство начнет работать. Время в окне дисплея начнет обратный отсчет.



ПРИМЕЧАНИЕ: если вы снова нажмете START/STOP, чтобы остановить процесс сушки, дегидратор автоматически вернется в режим ожидания.



1
Установите прибор на ровную поверхность



2
Подготовьте и нарежьте продукты



3
Разложите заранее подготовленные продукты в съемные корзины



4
Рекомендуется ставить друг на друга весь комплект лотков

5

Установите съемные корзины на основание

6

Воздух должен свободно циркулировать между съемными корзинами

Не ставьте на основание с вентилятором съемную корзину с продуктами, с которых стекает вода или сок

Основание с вентилятором: следите, чтобы не попадала вода или сок

7

Подключите источник питания

8

На экране появится «0000»

9

Установите ТЕМПЕРАТУРУ

Нажмите кнопку TIME/TEMP
Затем нажмите «+» / «-»

На дисплее

На дисплее по умолчанию температура 70 °C

10

Установите ТАЙМЕР

Нажмите кнопку TIME/TEMP
Затем нажмите «+» / «-»

На дисплее

На дисплее по умолчанию время 10:00

11

START STOP

Нажмите кнопку START/STOP, время начнет обратный отсчет

12

Принудительная остановка

Повторное нажатие START/STOP – остановит процесс сушки

13

Завершение работы

5 Бип

По завершении – прозвучит 5 сигналов

- Дегидратор автоматически выключится по истечении установленного времени, сначала перестанет работать нагревательный элемент, вентилятор будет продолжать работать в течение 10 секунд, зуммер издаст 5 звуковых сигнала (1 раз в секунду), а на экране появится сообщение «End».
- Отключите устройство.

- Если сушка завершена, удалите продукты из дегидрататора. Если требуется дополнительное время сушки, выполните предыдущие шаги.
- При перерыве в процессе сушки не оставляйте недосушенные продукты в дегидрататоре. Разложите лотки с продуктами на горизонтальной поверхности для естественной сушки и вентиляции вплоть до возобновления процесса.

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

* Таблица 1

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Извлечь косточку и тонко нарезать	13 – 28
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	6 – 36
Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8 - 38
Вишня	Допускается сушить целиком, косточку удалять не обязательно. Разделение пополам с удалением косточки существенно сокращает сушку	8 - 36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтями толщиной 5 – 8 мм	8 – 30
Клюква	Сушить целиком	6 - 26
Персики	Разрезать ломтями или дольками толщиной 6 – 10 мм, удалить косточку	10 – 34
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кружочками толщиной 0,6см	4 – 15
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм	6 – 18
Морковь	Варить до мягкости. Нарезать кружочками или натереть на терке	8 – 14
Болгарский перец	Извлечь сердцевину, нарезать полосками или кружочками	4 – 14
Грибы	Тонко нарезать, мелкие грибы можно сушить целиком	6 - 14

Рекомендуемые температурные режимы:

- Травы: 35-40°C
- Овощи: 40-45°C
- Фрукты: 55-60°C
- Рыба, мясо 60-70°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.;

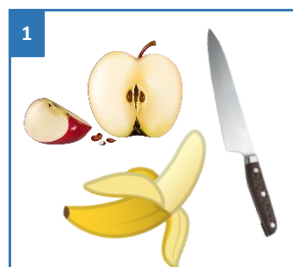
ПОРЯДОК РАБОТЫ:

- 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 10 - 12 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



1
Подготовьте фрукты, очистите кожуру бананов, порежьте яблоки



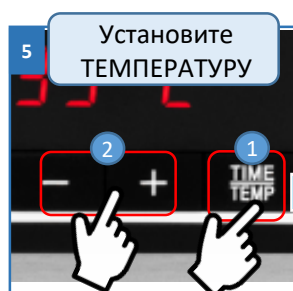
2
Измельчите фрукты в блендере



3
Поддон для пастилы смажьте растительным маслом



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



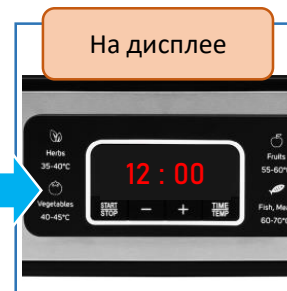
5
Установите ТЕМПЕРАТУРУ
Нажмите кнопку TIME/TEMP
Установите 40-45°C



На дисплее
Сушить пастилу рекомендуется при температуре 40-45°C



6
Установите ТАЙМЕР
Нажмите кнопку TIME/TEMP
Затем нажмите «+» / «-»



На дисплее
Сушить пастилу рекомендуется 10 - 12 часов

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.



6. ЧИСТКА И УХОД

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте съемные поддоны для продуктов 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.

1




Приступайте к чистке прибора только после того, как он полностью остыл

2



Снимите поддоны, промойте в теплой мыльной воде без использования агрессивных моющих средств

3




Основание аккуратно протрите влажной тканью

4



Съемные части прибора можно мыть в посудомоечной машине

5



Не погружайте корпус прибора в воду!

6



После мытья тщательно просушите

7



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. они изготовлены из хрупкого материала и могут получить механические повреждения.
- Не укладывайте продукты для сушки непосредственно на основание с вентилятором.
- 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.
- 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.

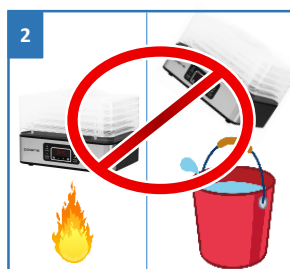


Внимание!

При 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.
- **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 | 5 шт. |
| 3. Поддон для приготовления пастилы | 1 шт. |
| 4. Руководство по эксплуатации | 1 шт. |
| 5. Гарантийный талон | 1 шт. |
| 6. Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка). | 1 шт. |

15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PFD 2008SV - сушилка для овощей и фруктов электрическая бытовая торговой марки POLARIS

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~50-60 Гц

Мощность: 250 Вт

Температура сушки: от 35°C до 70°C

Класс защиты: II

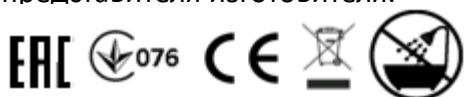
Примечание: Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

Последнюю версию Руководства по эксплуатации Вы можете найти на сайте www.polaris.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: 1 год 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, поддон для изготовления пастилы, срок гарантии на покрытие - 6 месяцев со дня покупки».

Изготовитель:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED- НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидо, 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

№.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 2008SV

Настоящая гарантия действует в течение 12 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.polaris.ru.

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

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

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

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

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	21
2	Пайдалану аясы	21
3	Аспап сипаттамасы	21
4	Жұмысқа дайындық	22
5	Жұмыс тәртібі	23
	Азық-түлікті дайындау және өңдеу жөніндегі нұсқаулар	25
	Кеңестер	27
6	Тазалау және күтім	28
7	Сақтау	29
8	Тасымалдау	29
9	Өткізу	29
10	Кәдеге жарату бойынша талаптар	29
11	Осы аспап қауіпсіздігі бойынша нұсқаулар	30
12	Электрлік аспаптармен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік жөніндегі жалпы нұсқаулар	31
13	Ақаулықтарды іздеу және жою	32
14	Жиынтықтама	32
15	Техникалық сипаттамалары	32
16	Сертификаттау туралы ақпарат	33
17	Кепілдікті міндеттемелер	34

1. ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

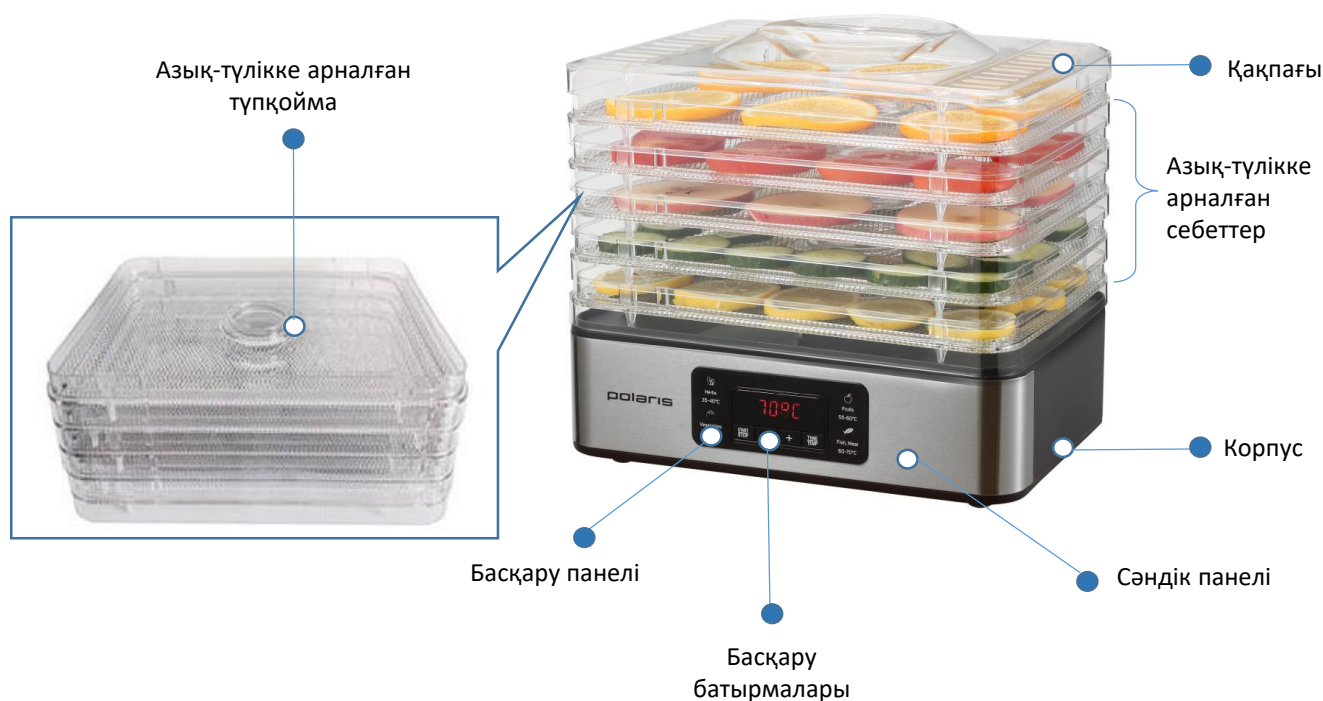
Пайдалану жөніндегі осы нұсқаулық көкөністер мен жемістердің POLARIS электрлік кептіргішінің, моделі **PFD 2008SV** (бұдан әрі мәтін бойынша – кептіргіш, аспап, дегидратор) техникалық деректерімен, құрылымымен, пайдалану және сақтау ережелерімен танысуға арналған.

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 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.

- Дегитратор қатты тегіс бетте тұрғанына көз жеткізіңіз. Кептіруге арналған түпқоймаларды жинаңыз және айырды желілік розеткаға қосыңыз.
- Астауларды бірінің үстіне бірін 1,5 см немесе 2,8 см саңылаумен қаттауға болады, олар азық-түліктің қалыңдығына байланысты реттеледі.



КЕҢЕСТЕР: Егер сіз 2 астауды бірінің ішіне бірін салғанда жоғарғы астау төменде орналасқан азық-түлікке тиіп тұратынын байқасаңыз, жоғарғы астауды жоғарырақ жайғасымға орналастырыңыз.

- 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



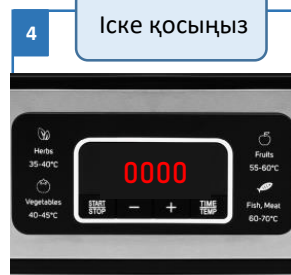
2

Қақпақты және алмалы себеттерді жуыңыз



3

Мұқият құрғатыңыз



4

Іске қосыңыз

Қуат көзін қосыңыз. Экранда «0000» шығады



5

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



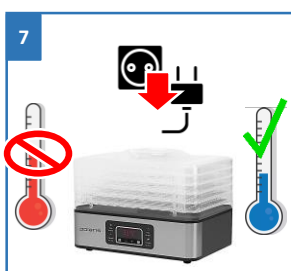
МАХ температура

Кептірудің максимал температурасын, «+» басып отырып, орнатыңыз



Уақыт 30 мин.

Кептіру уақытын 30 мин орнатыңыз.
1) TIME/TEMP басыңыз
2) «+» / «-» басыңыз



7

Желіден ажыратыңыз, аспап толығымен суығанын күтіңіз

5. ЖҰМЫС ТӘРТІБІ

- Аспапты қатты құрғақ тегіс бетке орнатыңыз.
- Алдын ала дайындалған азық-түлікті алмалы түпқоймаларға салыңыз.
- Алмалы түпқоймаларды қаттаңыз. Астаулардың бүкіл жиынтығын, оларда азық-түлік бар немесе жоқ екендігіне қарамастан, бірінің үстіне бірін қою ұсынылады.
- Аспапты желіге қосар алдында оның параметрлері (13-тарау. «Техникалық сипаттамалар» қар.) электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Қуат көзін қосыңыз. Экранда «0000» шығады.

Кептіруге арналған температуралық режимдер

ШӨПТЕРДІ

КӨКӨНІСТЕРДІ



Кептіруге арналған температуралық режимдер

ЖЕМІСТЕРДІ

БАЛЫҚ, ЕТТІ

- Таймерді және температураны орнату:

1) Температураны реттеу (35°C–40°C–45°C–50°C–55°C–60°C–65°C–70°C)

TIME/TEMP батырмасын басыңыз, дисплейде әдепкі қалпы бойынша температура 70 °C көрсетіледі және жыпылықтай бастайды, ал содан кейін, қалаулы температураны таңдау үшін, «+» немесе «-» батырмаларды басыңыз. Температураны жылдам өзгерту үшін «+» немесе «-» батырмаларды басылған күйде ұстаңыз.

2) Таймерді орнату (00:30-48:00)

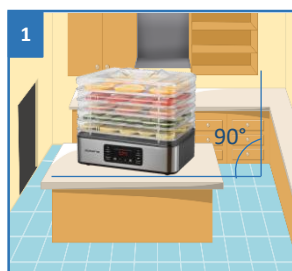
TIME/TEMP батырмасын тағы бір рет басыңыз, дисплей әдепкі қалпы бойынша температураны 10.00 көрсетеді және жыпылықтай бастайды, ал содан кейін, қажетті уақыт көрсетілгенше, «+» немесе «-» батырмаларды басыңыз.

Уақытты жылдам өзгерту үшін «+» немесе «-» батырмаларды басылған күйде ұстаңыз.

- Уақыт пен температураны орнату аяқталғаннан кейін START/STOP батырмасын басыңыз, құрылғы жұмысын бастайды. Дисплей терезесіндегі уақыт кері санағын бастайды.



ЕСКЕРТУ: егер сіз кептіру процесін тоқтату үшін START/STOP батырмасын қайталап бассаңыз, дегидратор күту режиміне автоматты түрде ауысады.



Аспапты тегіс бетке орнатыңыз



Азық-түлікті дайындаңыз және тураңыз



Алдын ала дайындалған азық-түлікті алмалы себеттерге салыңыз



Астаулардың бүкіл жиынтығын бірінің үстіне бірін қаттап қою ұсынылады

5

Алмалы себеттерді табанға орнатыңыз

6

Ауа алмалы себеттер айналасында еркін айналуы керек

Желдеткіші бар табанға су немесе шырыны сорғалап тұрған азық-түлік салынған алмалы себітті қоймаңыз

Желдеткіші бар табан: су немесе шырын түспеуін қадағалаңыз

7

Қуат көзін қосыңыз

8

Экранда «0000» шығады

9

ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз

TIME/TEMP батырмасын басыңыз Содан кейін «+» / «-» баыңыз

Дисплейде

Дисплейде әдепкі қалпы бойынша температура 70 °C

10

Орнатыңыз ТАЙМЕР

TIME/TEMP батырмасын басыңыз Содан кейін «+» / «-» баыңыз

Дисплейде

Дисплейде әдепкі қалпы бойынша уақыт 10:00

11

START STOP

START/STOP батырмасын басыңыз, уақыт кері санағын бастайды

Мәжбүрлеп тоқтату

12

START/STOP қайталап басу – келтіру процесін тоқтатады

Жұмыстың аяқталуы

13

5 Бип

Аяқталғаннан кейін – 5 дыбыстық сигнал естіледі

- Дегидратор орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін автоматты түрде сөнеді, алдымен қыздырғыш элемент жұмысын тоқтатады, желдеткіш 10 секунд бойы жұмысын жалғастырады, зуммер 5 дыбыстық сигнал береді (секундіна 1 рет), ал экранда «End» хабарламасы шығады.
- Құрылғыны сөндіріңіз.

- Егер кептіру аяқталса, азық-түлікті дегидратордан алыңыз. Егер кептірудің қосымша уақыты қажет болса, алдыңғы қадамдарды орындаңыз.
- Кептіру процесіндегі үзілісте толық кеппеген азық-түлікті дегидраторда қалдырмаңыз. Өнім салынған астауларды табиғи кептіру мен желдету үшін көлденең бетке процесс қайта басталғанша жайғастырып қойыңыз.

Азық-түлікті дайындау және өңдеу жөніндегі нұсқаулар

* 1-кесте

Азық-түлік	Дайындау	Кептіру ұзақтығы, сағат
Өрік	Сүйегін алып тастап, жұқалап турау керек	13 – 28
Ананас (жаңа піскен)	Тазалау, доңгелектіп немесе текшелеп турау керек	6 – 36
Банан	Қабығын тазалау, қалыңдығы 3-5 мм шеңберлерге турау керек	8 - 38
Шие	Тұтас кептіруге болады, сүйегін алып тастау міндетті емес. Сүйегін алып тастап, екіге бөлу кептіруді әлдеқанша қысқартады	8 - 36
Алмұрт	Қабығын тазалау, өзегін алып тастау, қалыңдығы 5 – 8 мм кесектерге турау керек	8 – 30
Мүкжидек	Тұтас кептіру	6 - 26
Шабдалы	Қалыңдығы 6 – 10 мм кесектерге немесе бөліктерге турау, сүйегін алып тастау керек	10 – 34
Алма	Қабығын тазалау, өзегін алып тастау, қалыңдығы 0,6см шеңберлерге турау керек	4 – 15
Баялды	Қалыңдығы 8-10 мм шеңберлерге турау	6 – 18
Сәбіз	Жұмсарғанша пісіру. Доңғалатып турау немесе үккіште үгу	8 – 14
Болгар бұрышы	Өзекті алып шығу, тілімшелеп немесе доңғалатып турау керек	4 – 14
Саңырауқұлақтар	Жұқалап турау, ұсақ саңырауқұлақтарды тұтас кептіруге болады	6 - 14

Ұсынылатын температуралық режимдер:

- Шөптер: 35-40°C
- Көкөністер: 40-45°C
- Жемістер: 55-60°C
- Балық, ет 60-70°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 ұнататымыңызды ескере аласыз.

ТОСАПТЫ ДАЙЫНДАУ

Алма мен бананнан жасалған тосап

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

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

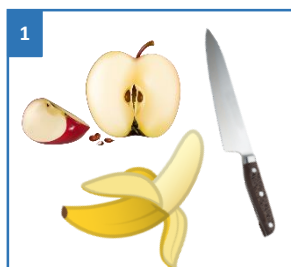
ЖҰМЫС ТӘРТІБІ:

- 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 10 - 12 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 жолақтап турап беріңіз, үстіне қант себіңіз



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.



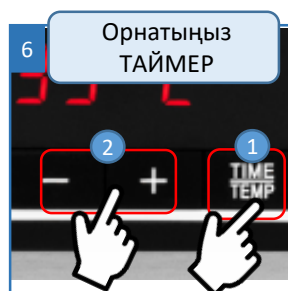
5
ТЕМПЕРАТУРАНЫ орнатыңыз

TIME/TEMP батырмасын басыңыз 40-45°C орнатыңыз



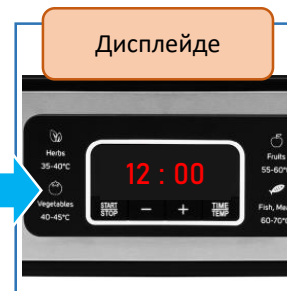
Дисплейде

Тосапты 40-45°C температурада кептіру ұсынылады



6
Орнатыңыз ТАЙМЕР

TIME/TEMP батырмасын басыңыз Содан кейін «+» / «-» баыңыз



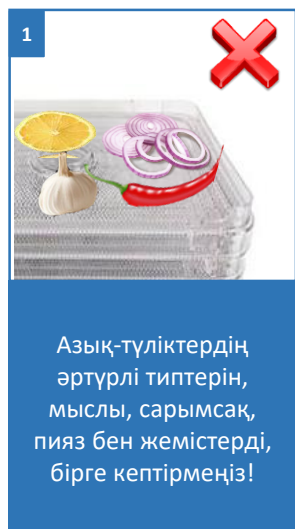
Дисплейде

Тосапты 10 -12 сағат кептіру ұсынылады

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 бүмен, қайнаған сүмен 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 кебүін тексеріңіз және, біркелкі өңделуі үшін, түпқоймаларды 180 градусқа бұрып отырып, орындарын ауыстырыңыз.
- Кептіру процесін тоқтату қажет болғанда, мысалы, түнге қалдырмай, кепттірілмеген азық-түлікті дегидртаор 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 сақтамңыз.
- Сақтауға арналған пакеттер меен контейнерлерді саңылаусыз жабу керек.



6. ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ

1. Аспапты желіден ажыратыңыз және оған толығымен сууға мүмкіндік беріңіз.
2. Азық-түлікке арналған алмалы себеттерді жылы суда бейтарап жуғыш құралды пайдаланып 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 қажәк 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.

1




Аспапты тазалауға тек қана ол толығымен суығаннан кейін кірісіңіз

2



Түпқоймаларды шешіп алыңыз, жегі жуғыш құралдарды пайдаланусыз жылы сабынды суда жуып-шайыңыз

3




Табанды ылғал матамен абайлап сүртіп алыңыз

4



Аспаптың алмалы бөліктерін ыдыс жуатын машинада жууға болады

5




Аспап корпусын суға батырмаңыз!

6



Жуғаннан кейін мұқият кептіріңіз

7



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 бұлардың жарылысқа қауіпті концентрациялары бар үй-жайларда пайдалануға болмайды.
- Аспап тек қана тамақ өнімдерін кептіруге арналған.
- Алмалы себеттердің соққыға ұшырауына және құлауына жол бермеңіз, өйткені олар сынғыш материалдан жасалған және механикалық зақымданулар алуы 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.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты матамен немесе басқа зеттармен 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.

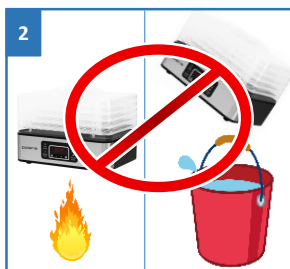


Назар аударыңыз!

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.
- **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 түпқойма | 5 дана. |
| 3. Тосап дайындауға арналған түпқойма | 1 дана. |
| 4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық | 1 дана. |
| 5. Кепілдік талоны | 1 дана. |
| 6. Қаптама (полиэтиленді пакет + қорапша). | 1 дана. |

15. ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

PFD 2008SV - POLARIS сауда маркасының көкөністер мен жемістерге арналған электрлік тұрмыстық кептіргіші

Кернеу: 220-240 В

Жиілігі: ~50-60 Гц

Қуаты: 250 Вт

Кептіру температурасы: 35°C-ден 70°C дейін

Қорғау класы: II

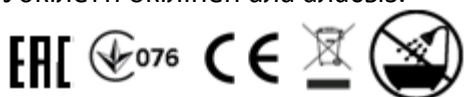
Ескерту: Өзгерістер мен жақсартуларды енгізудің үздіксіз процесінің салдарынан нұсқаулық пен өнім арасында кейбір айырмашылықтар байқалуы мүмкін. Өндіруші пайдаланушы осыған назар аударады деп үміттенеді.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың соңғы нұсқасын Сіз www.polaris.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 1 жыл

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, тосап жасауға арналған түпқойма, жабынға кепілдік мерзімі - сатып алынған күннен 6 ай».

Өндіруші:

NINGBO HANSFORT OVERSEAS ASIA LIMITED- НИНБО ХЭНСФОРТ ОВЕРСИЗ ЭЙША ЛИМИТЕД

№ 158 Доншан Лю, Хушан Чжидао, Цыси, Чжэцзян 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 2008SV

Осы кепілдік бұйымды сатып алудың расталған күнінен бастап 12 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 зақымдануларынан.

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.polaris.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.

