

polaris
ТЕХНИКА УЮТНОЙ ЖИЗНИ

Руководство по эксплуатации / Гарантия
Інструкція з експлуатації / Гарантія
Пайдалану жөніндегі нұсқау / Кепілдік
Manual instruction / Guarantee



PFD 0305AD

Сушилка для овощей и фруктов
Фруктовий та овочевий сушарка
Көкөністің және жемістің құрғатқышы
Food dehydrator

**Сушилка для овощей и фруктов электрическая
POLARIS
Модель PFD 0305**

Инструкция по эксплуатации

Благодарим Вас за выбор продукции торговой марки POLARIS. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

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

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

Оглавление

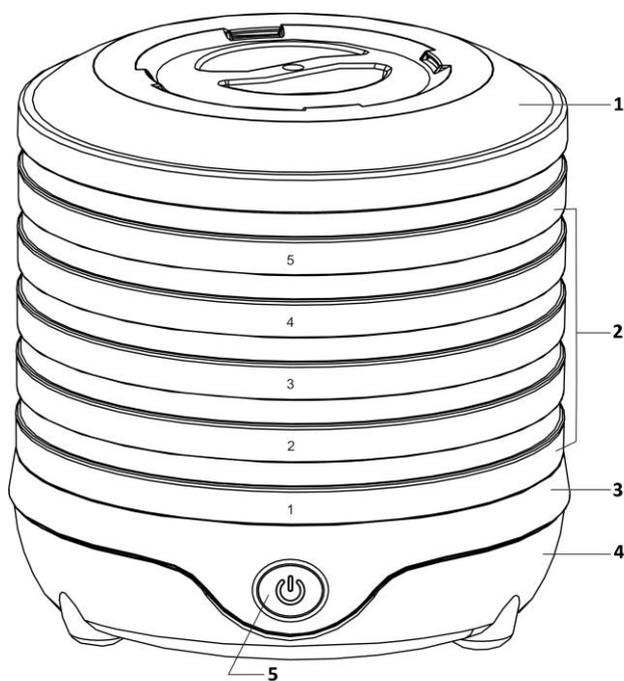
1. Сфера использования	3
2. Описание прибора	3
3. Подготовка к работе	3
4. Порядок работы	4
5. Чистка и уход.....	6
6. Указания по безопасности данного прибора	6
7. Общие указания по безопасности при работе с электроприборами.....	6
8. Комплектация.....	7
9. Технические характеристики.....	7
10. Информация о сертификации.....	8
11. Гарантийное обязательство.....	9

1. СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового применения при температуре и влажности бытового помещения в соответствии с данной Инструкцией:
 - 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.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Сушилка электрическая предназначена для сушки овощей и фруктов, а также грибов и трав. Теплый воздух, подаваемый с основания, циркулирует между съемными корзинами, благодаря чему продукты тщательно высушиваются без потери питательных свойств.



1. Крышка
2. Съемные корзины для продуктов
3. Основание с вентилятором
4. Корпус
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Рис. 1

3. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его части в наличии (см. раздел 2. «Описание прибора») и не повреждены.
- Снимите с корпуса прибора все наклейки, протрите мягкой влажной тканью.
- Все части прибора, контактирующие с продуктами питания, тщательно промойте в соответствии с рекомендациями раздела 5. «Чистка, уход и хранение».
- Перед первым использованием рекомендуется включить прибор без продуктов на 30 минут. *Появление небольшого количества дыма при первом включении прибора является нормальным явлением и не указывает на его неисправность.*
- Выключите прибор, нажав на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, отключите его от сети и дайте остыть. Съемные корзины для продуктов и крышку ополосните водой и просушите.

4. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Установите прибор на твердую сухую ровную поверхность.
- Разложите заранее подготовленные продукты в съемные корзины.
- Установите съемные корзины на основание.

Внимание!

Во время работы прибора рекомендуется устанавливать все пять съемных корзин, даже если часть из них остаются пустыми.

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

В процессе сушки корзины для продуктов можно поворачивать на основании и менять местами.

- Корзины должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Не кладите в корзины слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.
- Для регулировки расстояния между ярусами каждая корзина имеет выступы по окружности сверху и снизу. Чтобы увеличить загрузочное пространство корзины, установите каждую последующую корзину нижними выступами на верхние выступы нижней корзины как показано на рис. 2.

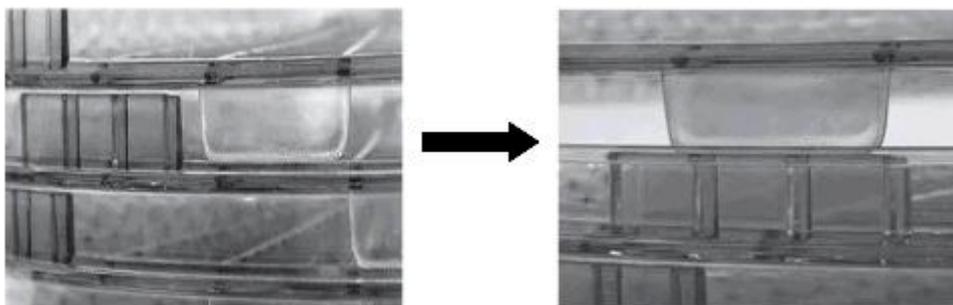


Рис. 2

- Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы.
- Подключите прибор к сети. Перед подключением прибора к сети убедитесь, что его параметры (см. раздел 9. «Технические характеристики») соответствуют параметрам электрической сети.
- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Световой индикатор кнопки загорится зеленым цветом.
- Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице 1.
- После завершения работы, выключите прибор, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Световой индикатор погаснет.
- Подождите пока продукты остынут. Извлеките из корзин и упакуйте.
- Если Вы не успели высушить продукты в течение дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае рекомендуется извлечь продукты из корзин и убрать на хранение в морозильную камеру либо продолжить сушку естественным путем на воздухе, разложив корзины с продуктами на чистую сухую поверхность.

Таблица 1.*

Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

Продукт	Подготовка	Продолжительность сушки, часы
Абрикосы	Разрезать на две или четыре части, извлечь косточку	13-28
Ананасы (свежие)	Очистить, нарезать кольцами, кусочками или кубиками	6-36

Бананы	Снять кожуру, нарезать кружочками толщиной 3-5 мм	8-38
Вишня	Сушить целиком, косточку удалять не обязательно	6-36
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	8-30
Клюква	Сушить целиком	6-26
Персики	Разрезать на две или четыре части, удалить косточку	6-26
Яблоки	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, разрезать на две или четыре части	4-15
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10мм	6-12
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 сушит целиком	6-14

* *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.*

Советы.

- *Во время сушки рекомендуется проверять продукты каждый час. Скорость сушки зависит от размера, влажности и предварительной обработки продуктов, а также плотности загрузки корзин и количества корзин, заполненных продуктами.*
- *Время сушки одних и тех же продуктов может меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора (температуры и влажности). Используйте сушилку в незапыленных, теплых помещениях с хорошей вентиляцией. Хорошая циркуляция воздуха в помещении в процессе сушки очень важна.*
- *Для улучшения вкуса и аромата фруктов возьмите ¼ стакана натурального сока, соответствующего приготавливаемому продукту. Например, для яблок используйте яблочный сок. Смешайте сок с двумя стаканами воды и поместите нарезанные фрукты в полученную жидкость на 2 минуты.*
- *Чтобы фрукты вовремя сушки не потемнели, можно сбрызнуть их лимонным соком.*
- *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.*
- *Сушеные продукты храните в сухом, прохладном, затемненном месте. Оптимальная температура хранения 15° 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.*

5. ЧИСТКА И УХОД

- Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
- Вымойте крышку и съемные корзины для продуктов в теплой воде с применением нейтрального моющего средства. Для того чтобы удалить с поверхности корзин засохшие продукты и соки, рекомендуется предварительное замачивание в теплой мыльной воде.
- Не погружайте корпус прибора в воду, протрите его влажной тканью.
- Основание аккуратно протрите влажной тканью. Остатки продуктов и соков с основания можно удалить тканью, смоченной в теплой мыльной воде.
- После мытья и очистки прибор необходимо тщательно просушить.
- Не применяйте агрессивные и абразивные моющие средства, а также органические растворители.
- Съемные части прибора запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



Во избежание риска пожара, поражения электрическим током, 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.

6. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДАННОГО ПРИБОРА

- Прибор предназначен только для сушки пищевых продуктов.
- 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 (ковер, полотенце, салфетка). Во время работы под прибором должен быть видимый зазор, необходимый для циркуляции воздуха.
- Не накрывайте работающий прибор тканью или другими предметами.
- Не оставляйте недосушенные продукты внутри прибора на длительное время, т.к. они могут испортиться.
- Не оставляйте прибор работающим более, чем на 40 часов. По окончании непрерывной работы в течение 40 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.

7. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

- Прибор должен быть использован только по назначению.
- Перед вводом в эксплуатацию этого прибора внимательно и полностью прочитайте данную инструкцию 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.



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.

8. КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Прибор 1 шт.
2. Инструкция по эксплуатации
3. Список сервисных центров
4. Гарантийный талон

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PFD 0305 - сушилка для овощей и фруктов электрическая бытовая торговой марки POLARIS

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~50-60 Гц

Мощность: 300 Вт

Температура сушки: 70°C

Класс защиты: II

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

10. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AЛ16.В.02612 серия RU № 0228568.

Срок действия с 19.12.2014 по 18.12.2019.

Выдан: орган по сертификации продукции ООО "Гарант Плюс", 121170, Российская Федерация, г. Москва, Кутузовский пр-т, д.36, стр.3.



Расчетный срок службы изделия:

3 года

Гарантийный срок:

1 год со дня покупки

Дата изготовления указана на шильдике.

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО "ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН"

1313 N. Market Street, Suite 5100, Wilmington, State of Delaware 19801, United States of America.

1313 Н. Маркет Стрит, Помещение 5100, Уилмингтон, Штат Делавэр 19801, Соединенные Штаты Америки.

Уполномоченный представитель в РФ и Белоруссии:

ООО «ДС-Сервис»

109518 г. Москва, Волжский б-р, д. 5

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