

polaris
since 1995

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



PFD 1905

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

**Сушилка для овощей и фруктов электрическая
POLARIS
Модель PFD 1905**

Руководство 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 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.

Оглавление

1. Общая информация.....	3
2. Сфера использования	3
3. Описание прибора	3
4. Подготовка к работе	4
5. Порядок работы	4
6. Чистка и уход.....	7
7. Хранение.....	7
8. Транспортировка.....	8
9. Реализация.....	8
10. Указания по безопасности данного прибора	8
11. Общие указания по безопасности при работе с электроприборами.....	8
12. Комплектация.....	9
13. Требования по утилизации.....	9
14. Технические характеристики.....	10
15. Неисправности и их устранение.....	10
16. Информация о сертификации.....	10
17. Гарантийное обязательство.....	12

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 1905 (далее по тексту – сушилка, прибор).

2 СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Прибор предназначен для бытового применения при температуре и влажности бытового 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.
- Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящим руководством использования.

3 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. 5 съемных корзин для продуктов и поддон для пастилы.
3. Корпус
4. Панель управления
5. Дисплей

Рис. 1

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 в соответствии с рекомендациями раздела 6. «Чистка и уход».
- Соберите прибор установив все 5 корзин, см. раздел 5. «Порядок работы»
- Перед первым использованием рекомендуется включить прибор на максимальную температуру сушки, без продуктов, на 30 минут или более в хорошо проветриваемом помещении. *Появление небольшого количества дыма и характерного запаха при первом включении прибора является нормальным явлением, и не указывает на его неисправность.*
- Выключите прибор в сеть, установите максимальную температуру сушки и время 30 минут. После завершения работы отключите прибор от сети и дайте остыть. Съёмные корзины для продуктов и крышку ополосните водой и просушите.

5 ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

Внимание!

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

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

В процессе сушки корзины для продуктов принудительно вращаются для равномерности сушки продуктов. С этой же целью рекомендуется менять корзины местами по мере подсыхания продуктов на нижних ярусах.

- Корзины должны быть установлены таким образом, чтобы давать возможность воздуху свободно циркулировать между ними. Порядок установки корзин показан на рисунке 2.

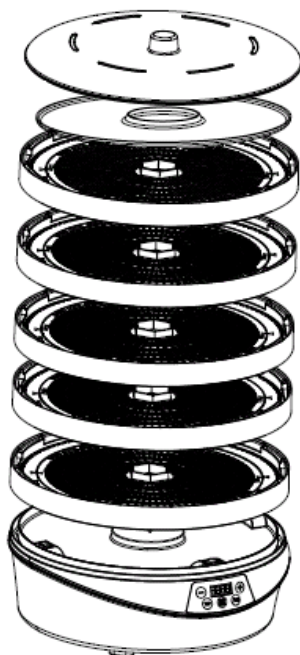


Рис. 2

- Не кладите в корзины слишком много продуктов, расстояние между продуктами должно составлять не менее 1 см.
- Донную часть каждой корзины можно снять, повернув против часовой стрелки по указателю рядом с фиксатором. Это позволяет увеличить расстояние между корзинами и облегчает уход. Установка донной части назад в корзину осуществляется в обратном порядке.
- Закройте прибор крышкой. Не снимайте с прибора крышку в течение всего времени работы.
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что его параметры (см. раздел 13. «Технические характеристики») соответствуют параметрам электрической сети.
- Подключите прибор к сети. Прозвучит звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку «СТАРТ / ПАУЗА», сушилka начнет работать.
- По умолчанию прибор установлен на 50°C и 10 часов работы.
- Установите температуру и время работы прибора.
- При помощи кнопок «ТАЙМЕР» и «+» и «-» установите нужное время (от 1 до 48 часов с шагом 10 минут). После нажатия кнопки «ТАЙМЕР» начинает мигать доступный для регулировки регистр – часы или минуты. Повторным нажатием кнопки «таймер» производится смена регистра. Если удерживать кнопку «+» или «-» нажатой, время будет увеличиваться либо уменьшаться автоматически.
- Чтобы установить температуру воздушного потока, нажмите на кнопку «ТЕМПЕРАТУРА». На дисплее прибора начнёт мигать предустановленное значение температуры 50°C. При помощи кнопок «+» и «-» установите нужную температуру (от 35°C до 70°C с шагом 1°C). Если удерживать кнопку «+» или «-» нажатой, температура будет увеличиваться либо уменьшаться автоматически. Регулировка возможна только при мигающем значении на дисплее.

Внимание! Суммарное время работы прибора не должно превышать 48 часов.

- По истечении заданного времени нагревательный элемент и вентилятор прекратят работать.
- При необходимости прервать работу прибора нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА. Для возобновления работы сушилki повторно нажмите кнопку СТАРТ/ПАУЗА, прибор продолжит работу.
- Для выключения прибора нажмите и удерживайте кнопку СТАРТ/ПАУЗА в течение 3 секунд. Прибор прекратит работу.
- Сушите продукты в соответствии с рекомендациями в таблице 1.
- Подождите пока продукты и прибор остынут. Извлеките продукты 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	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	8-16
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 8-10мм	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.

- яблоки – 300 грамм (2-3 шт.);
 - банан – 1 шт.;
1. Фрукты измельчить блендером.
 2. Смазать растительным маслом поддон для пастилы.
 3. Распределить пюре по поддону таким образом, чтобы слой наносимого пюре был 0,4-0,5 см
 4. Сушить пастилу 8-9 часов при температуре 40-45 градусов
 5. Высушенную пастилу аккуратно отделить и скатать в рулет, потом нарезать кружочками или полосками и просыпать сахарной пудрой, можно есть и просто так – отрывая кусочки.

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 корзин и количества корзин, заполненных продуктами. По мере подсыхания продуктов рекомендуется менять местами корзины в ярусах.*
- *Время сушки одних и тех же продуктов может меняться в зависимости от условий эксплуатации прибора (температуры и влажности). Используйте сушилку в не запыленных, теплых помещениях с хорошей вентиляцией. Хорошая циркуляция воздуха в помещении в процессе сушки очень важна.*
- *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.*

6 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.

7 ХРАНЕНИЕ

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку и тщательно просушите устройство. Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не выше плюс 40°С 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.

! 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.

9 РЕАЛИЗАЦИЯ

Правила реализации не установлены.

10 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 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 СТАРТ/ПАУЗА, отключите его от сети и дайте остыть в течение, как минимум, 2 часов.

Внимание!

При возникновении неисправностей любого характера обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

11 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 вводом в эксплуатацию 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.



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

12 КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Прибор в комплекте 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации
3. Список сервисных центров
4. Гарантийный талон
5. Упаковка (полиэтиленовый пакет + коробка).

13 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.»

14 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

PFD 1905 - сушилка для овощей и фруктов электрическая бытовая торговой марки POLARIS

Напряжение: 220-240 В

Частота: ~50-60 Гц

Мощность: 530 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.polar.ru.

15 НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
При включении в электросеть сушилка не работает	Неисправна розетка	Проверьте напряжение в розетке, включив в нее другой прибор
	Поврежден шнур электропитания	Устраняется только специалистами ремонтных мастерских

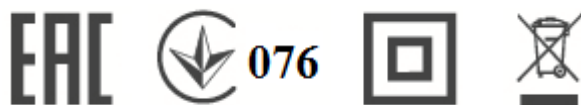
16 ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативным документам РФ.

Сертификат соответствия № TC RU C-US.AB37.B.02996 серия RU № 0650111

Срок действия с 01.12.2017 по 30.11.2018

Выдан: орган по сертификации продукции Общества с ограниченной ответственностью "АЛЪЯНС", 105064, г. Москва, переулок Сусальный Нижний, д.5, стр.18, помещение №1, комната №5.



Расчетный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год со дня покупки

Дата изготовления указана на шильдике.

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Производитель:

TEXTON CORPORATION LLC - ООО «ТЕКСТОН КОРПОРЕЙШН»

160 Greentree Drive, Suite 101, City Dover, Country of Kent, State of Delaware 19904, United States of America.

160 Гринтри Драйв, Помещение 101, город Дувр, округ Кент, Штат Делавэр, 19904, Соединенные Штаты Америки.

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

На заводе:

NINGBO REAL POWER ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD No.177, Hongtu Rd, Hongtang Industrial C, Ningbo, China

НИНГБО РЕАЛ ПОВЕР ЕЛЕКТРИК АППЛИАНСЕ КО., ЛТД №.177, Хонгту Рд, Хонгтанг
Индустриал С, Нингбо, Китай

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

17 ГАРАНТИЙНОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО

Изделие: Сушилка для овощей и фруктов электрическая

Модель: PFD 1905

Настоящая гарантия предоставляется изготовителем в дополнение к правам потребителя, установленным действующим законодательством Российской Федерации, и ни в коей мере не ограничивает их.

Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия и подразумевает гарантийное обслуживание изделия в случае обнаружения дефектов, связанных с материалами и работой. В этом случае потребитель имеет право, среди прочего, на бесплатный ремонт изделия. Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Гарантийное обязательство распространяется на все модели, выпускаемые компанией «TEXTON CORPORATION LLC» 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 в результате:
 - 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 ~~и требований~~ 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;
 - Износа деталей отделки, ламп, батарей, защитных экранов, накопителей мусора, ремней, щеток и иных деталей с ограниченным сроком использования;
 - Ремонта изделия, произведенного лицами или фирмами, не являющимися авторизованными сервисными центрами*;
5. Настоящая гарантия действительна по предъявлении вместе с оригиналом настоящего талона, оригиналом товарного чека, выданного продавцом, и изделия, в котором обнаружены дефекты.
6. Настоящая гарантия действительна только для изделий, используемых для личных бытовых нужд, и не распространяется на изделия, которые используются для коммерческих, промышленных или профессиональных целей.

По всем вопросам гарантийного обслуживания изделий POLARIS обращайтесь к Вашему местному официальному продавцу POLARIS.

В случае обнаружения неисправностей оборудования незамедлительно связаться с сервисным центром.

*Адреса авторизованных обслуживающих центров на сайте Компании: www.polar.ru

Поставщик не несет никакой ответственности за ущерб, связанный с повреждением изделия при транспортировке, в результате некорректного использования, а также в связи с модификацией или самостоятельным ремонтом изделия.