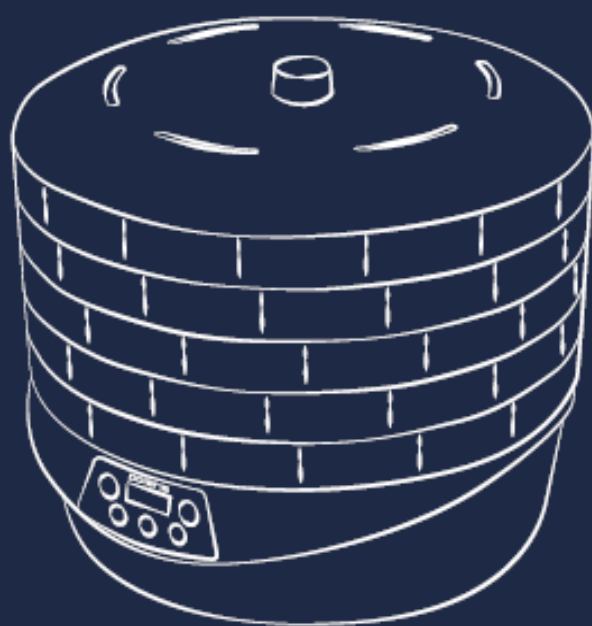


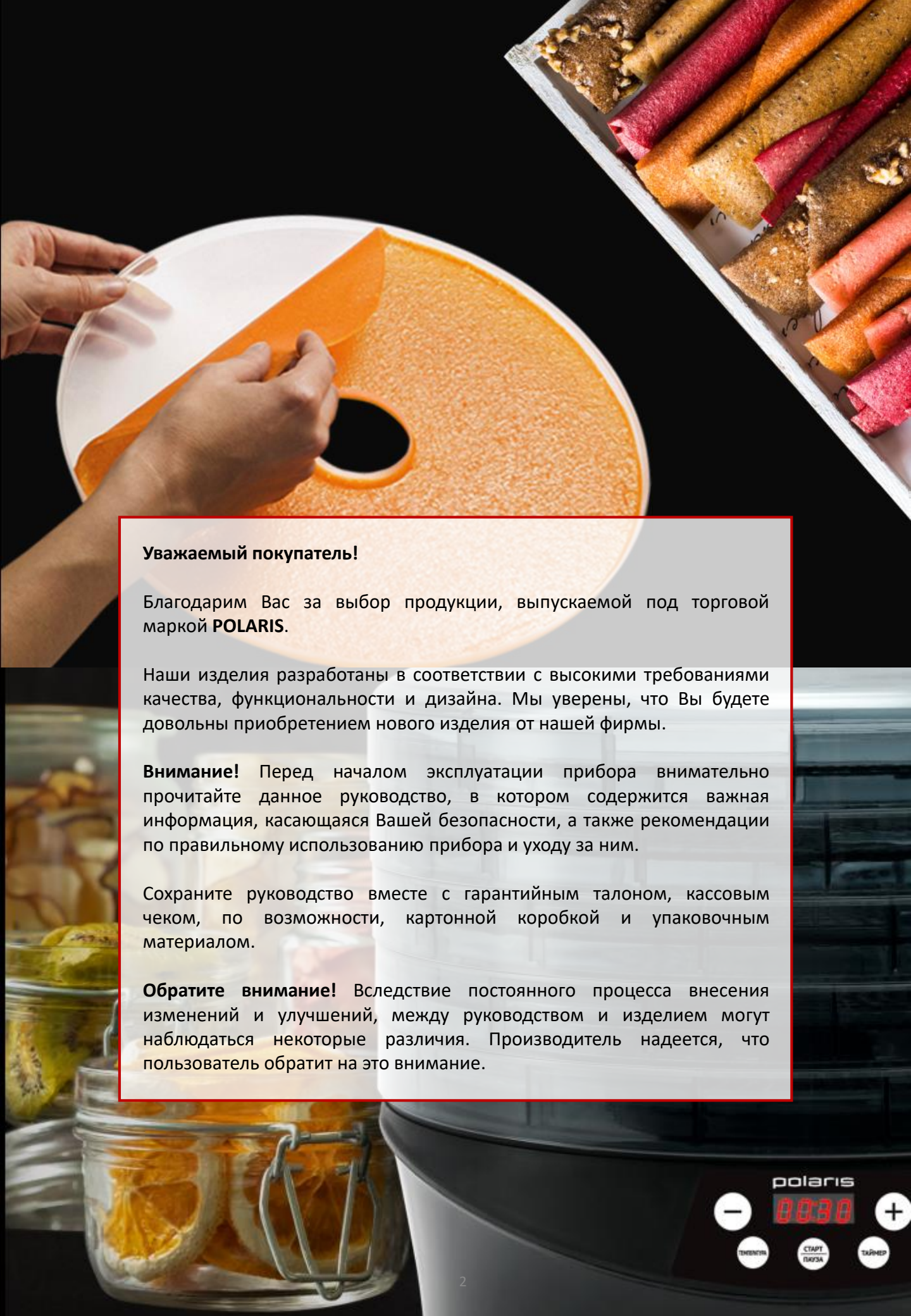
# polaris

since 1995



## **PFD 1905**

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	9
	Приготовление пастилы	10
	Советы	11
6	Чистка и уход	12
7	Хранение	13
8	Транспортировка	13
9	Реализация	13
10	Требования по утилизации	13
11	Указания по безопасности данного прибора	14
12	Общие указания по безопасности при работе с электроприборами	15
13	Поиск и устранение неисправностей	16
14	Комплектация	16
15	Технические характеристики	16
16	Информация о сертификации	17
17	Гарантийные обязательства	18

# 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

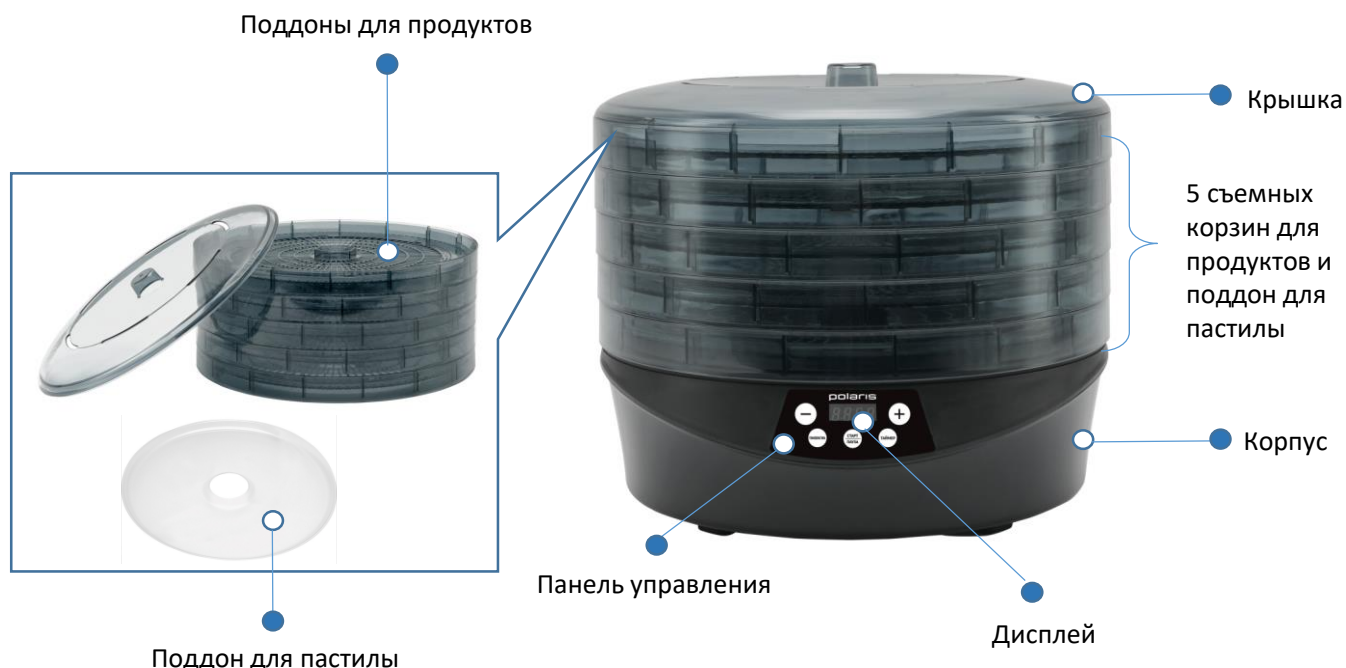
Настоящее руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с техническими данными, устройством, правилами эксплуатации и хранения сушилки для овощей и фруктов электрической POLARIS, модель **PFD 1905** (далее по тексту – сушилка, прибор).

## 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, а также грибов и трав. Теплый воздух, подаваемый с основания, циркулирует между съемными корзинами, 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 в соответствии с рекомендациями раздела 6. «Чистка и уход».
- Соберите прибор установив все 5 корзин, см. раздел 5. «Порядок работы»



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



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

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



Снимите с корпуса все наклейки и протрите влажной тканью



Вымойте крышку и съемные корзины для продуктов в теплой воде нейтральным моющим средством



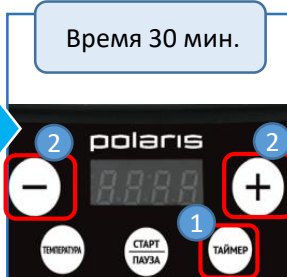
Тщательно просушите



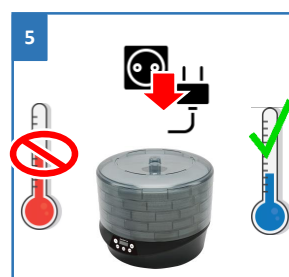
1ый раз включите прибор в хорошо проветриваемом помещении, без продуктов на 10 -15 минут



Включите прибор в сеть, установите максимальную температуру сушки



Установите время 30 минут, используйте кнопки «Таймер» и кнопки «+» и «-»



Отключите от сети, дождитесь полного остывания прибора

## 5. 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 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 5.



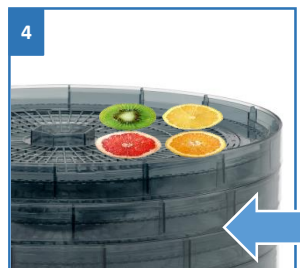
Установите прибор на ровную поверхность



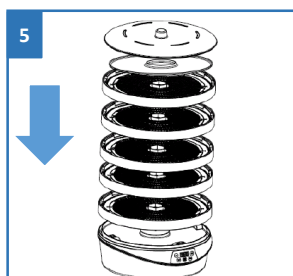
Подготовьте и нарежьте продукты



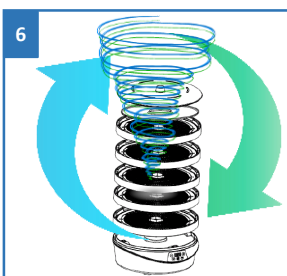
Разложите заранее подготовленные продукты в съемные корзины



Во время работы рекомендуется устанавливать все 5 корзин, даже если часть из них пустая



Установите съемные корзины на основание



Воздух должен свободно циркулировать между съемными корзинами

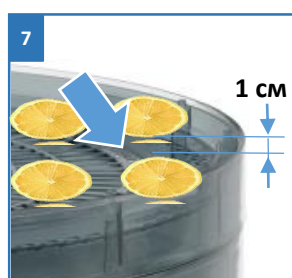


Не ставьте на основание с вентилятором съемную корзину с продуктами, с которых стекает вода или сок



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

- 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», сушилка 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.



Не кладите в корзины слишком много продуктов



Закройте прибор крышкой. Не снимайте ее в течение всего времени работы



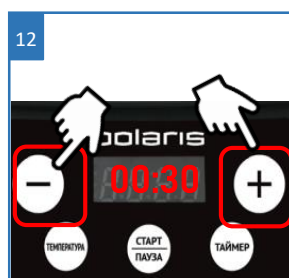
Подключите прибор к сети. Прозвучит звуковой сигнал



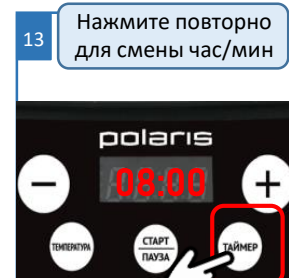
Нажмите кнопку «СТАРТ / ПАУЗА», сушилка начнет работать



Установите время работы прибора. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР»



При помощи кнопок «+» и «-» установите нужное время (от 1 до 48 часов, шаг 10 мин.)



Нажмите повторно для смены час/мин

Для смены регистра с часов на минуты – нажмите повторно «ТАЙМЕР»



MAX время работы 48 часов

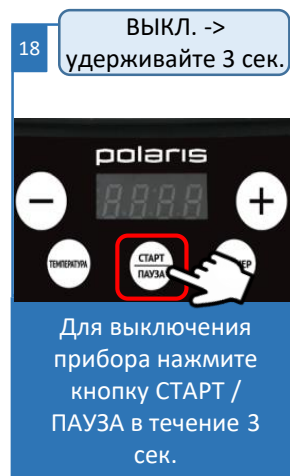
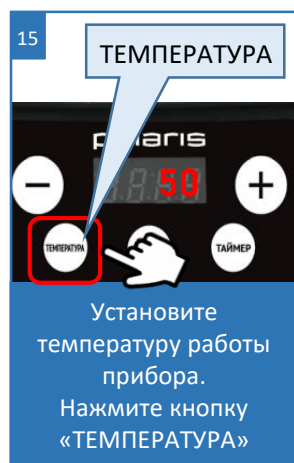
Удерживая кнопки «+» и «-» время будет увеличиваться либо уменьшаться автоматически

- 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 сушилки 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.



# Рекомендации по подготовке и обработке продуктов

\* Таблица 1

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

## Рекомендуемые температурные режимы:

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

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

# Приготовление пастилы

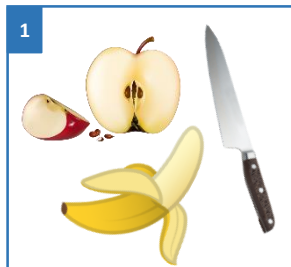
## Пастила из яблок и бананов

### Ингредиенты:

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

### Порядок работы:

- Приготовьте фрукты: банан очистите от кожуры, яблоки порежьте на небольшие дольки.
- Поместите фрукты в блендер и измельчите до однородной массы.
- Смажьте растительным маслом поддон для пастилы.
- Распределите готовое пюре по поддону таким образом, чтобы слой наносимого пюре был 0,4 - 0,5 см.
- Сушить пастилу рекомендуется 8 - 9 часов при температуре 40 - 45 градусов.
- Высушенную пастилу аккуратно отделите и скатайте в рулетики.
- Подавайте пастилу нарезанную кружочками или полосками, просыпьте для красоты сахарной пудрой. Можно есть и просто так – отрывая кусочки.



Подготовьте фрукты, очистите кожуру бананов, порежьте яблоки



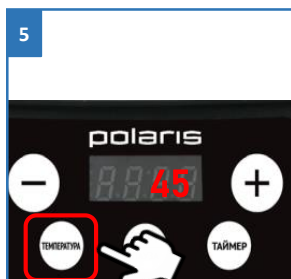
Измельчите фрукты в блендере



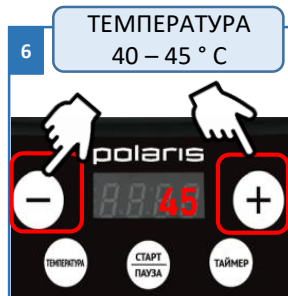
Поддон для пастилы смажьте растительным маслом



Распределите пюре равномерно, тонким слоем толщиной  $\approx 0,5$  см.



Нажмите кнопку «ТЕМПЕРАТУРА» для ее установки



При помощи кнопок «+» и «-» установите нужную температуру (от 40°C до 45°C, шаг 1°C)



Установите время (8-9 часов) работы прибора. Нажмите кнопку «ТАЙМЕР» и «+» / «-»



Высушенную пастилу аккуратно отделите и скатайте рулетиками

## СОВЕТЫ



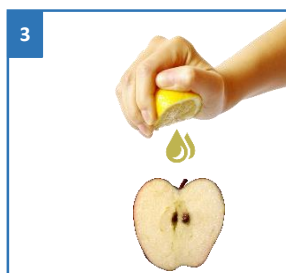
- Не допускайте одновременную сушку (одной загрузкой) продуктов с разными вкусовыми качествами, например, чеснок и фрукты, пряные травы и цитрусовые, ягоды и грибы, поскольку сохнущие продукты активно выделяют собственные, и впитывают окружающие запахи. По этой же причине нельзя эксплуатировать прибор 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.
- 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.
- Для улучшения вкуса и аромата фруктов возьмите  $\frac{1}{4}$  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 во время 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°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.



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



Сушить рекомендуется на одном уровне однородные продукты



Чтобы фрукты во время сушки не потемнели, сбрызните их лимонным соком



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

## 6. ЧИСТКА И УХОД

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Вымойте 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.
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 запрещается мыть в посудомоечной машине.**
8. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.



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



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



Основание аккуратно протрите влажной тканью



Не мойте прибор и его съемные части в посудомоечной машине

## 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 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.

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

## 15. 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](http://www.polar.ru).

## 16. ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Продукция прошла процедуру подтверждения соответствия требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», а также ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» и маркируется единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного Союза.

Информацию о номере сертификата/декларации соответствия и сроке его действия Вы можете получить в месте приобретения изделия POLARIS или у Уполномоченного представителя изготовителя.



**Срок службы изделия:**

**3 года**

**Гарантийный срок:**

**1 год со дня покупки**

**Дата изготовления указана на изделии.**

### **Изготовитель:**

POLARIS CORPORATION LIMITED - ПОЛАРИС КОРПОРЕЙШН ЛИМИТЕД  
Блок 1801, 18/F, Джубили Сентр, 46 Глостер Роуд, Ванчай, Гонконг  
Unit 1801, 18/F, Jubilee Centre, 46 Gloucester Road, Wanchai, Hong Kong

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

ООО "Континент", Россия, 115419, г.Москва, улица Орджоникидзе, д. 11, строение 3, этаж 4 помещение | комната 13.

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

### **На заводе:**

НИНГБО БАКЕЛОН ЕЛЕСТРИСАЛ АППЛИАНСЕ СО., ЛТД

Но.88, Ксиантан Родд, Лангксия Виллаге, Лангксия Товн, Йуяо Ситй, Зхежианг, Китай

At factory:

NINGBO BAKELON ELECTRICAL APPLIANCE CO., LTD

No.88, Xiantan Road, Langxia Village, Langxia Town, Yuyao City, Zhejiang, China

Сделано в Китае

# 17. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

**Изделие:** Сушилка для овощей и фруктов

**Модель:** PFD 1905

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.polar.ru](http://www.polar.ru).

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

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

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

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

