

oursson



bon appétit

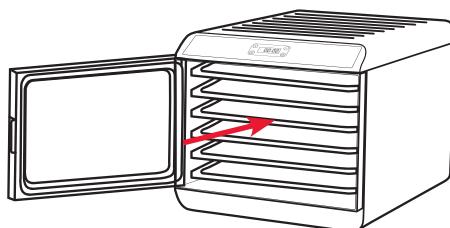
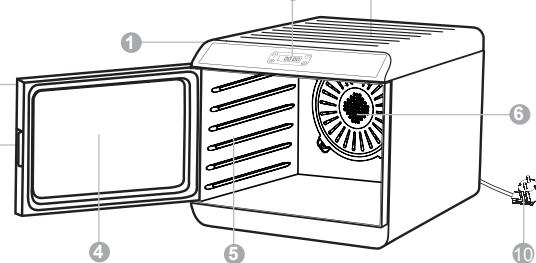
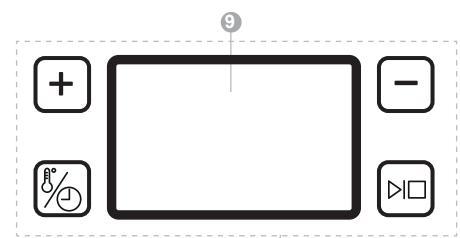
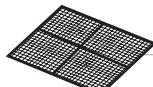
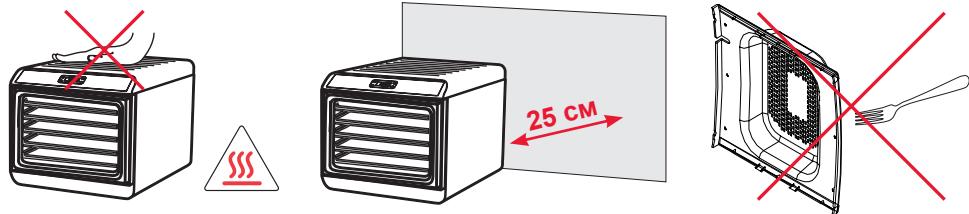
Healthy
FOOD



DR60102D

RU Руководство по эксплуатации





E

	Water source	Light	Timer	Fan
Tray-based dehydrator	✓	✓	✓	✓
Compact dehydrator	✗	✗	✗	✓

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о необходимости проведения всех действий в соответствии с инструкцией.

При использовании электрических приборов следует соблюдать следующие меры предосторожности:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
 - Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации устройства в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь устройства, обратитесь в уполномоченный сервисный центр (УСЦ) OURSSON.
- Для электропитания прибора используйте электросети с надлежащими характеристиками.
- Не используйте прибор в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легковоспламеняющихся веществ.
 - Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантинные обязательства производителя.



Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий торговой марки OURSSON.

- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1-2 часа, не включая:
 - В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Будьте особенно осторожны и внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей прибора, это может привести к травме.
- Шнур питания специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Не подключайте данный прибор к сети, перегруженной другими электроприборами: это может привести к тому, что прибор не будет функционировать должным образом.
- Не устанавливайте изделие вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте прибор при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- При отключении изделия от сети держитесь только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.



Символ опасности ожога

Напоминание пользователю о высокой температуре.

- По окончании использования отключите изделие от сети.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки.
- Не используйте изделие вне помещений.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора. Не позволяйте детям играть с изделием.
- Настоящее изделие предназначено только для использования в быту.
- Не используйте при чистке прибора абразивные материалы и органические чистящие средства (спирт, бензин и т.д.). Для чистки корпуса прибора допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя. После чтения, пожалуйста, сохраните его для использования в будущем.
- Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематичными изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от их реальных изображений.
- Во время использования не перемещайте прибор.
- Не используйте прибор, как источник тепла.
- Не оставляйте дверцу открытой во время работы прибора.
 - Не помещайте в прибор консервные банки, бутылки. Это может привести к травме или поломке прибора.
 - Не помещайте в/на прибор бумагу, картон, пластик, полотенца и т.д., т.к. это может вызвать пожар.
 - Не размещайте работающий прибор под или рядом с занавесками или иными легковоспламеняющимися материалами, а также под навесными шкафами, поскольку это может привести к пожару. Не накрывайте прибор.
 - Используйте прихватки или термостойкие перчатки, чтобы достать лотки с продуктами.
 - Установите прибор на горизонтальной ровной термоустойчивой поверхности на высоте, недостижаемой детьми, соблюдая расстояние от стен/мебели, Рис. А. Данный прибор запрещается встраивать.
 - Не помещайте в прибор продукты, не предназначенные для сушки (муку, порошок, жидкости и т.д.).
 - Не помещайте никакие посторонние предметы в отверстия для вентиляции, Рис. А. Это может вызвать повреждение или опасность поражения электрическим током.

 Эксплуатация данного прибора ни в коем случае не подразумевает применение к нему физической силы, так как это может привести к поломке изделия по вине пользователя.

 Время непрерывной работы не должно превышать 99 часов. По истечении 99 часов работы выключите устройство, отключите его от электрической сети и дайте прибору остыть в течение часа.

КОМПЛЕКТАЦИЯ, Рис. В

- | | |
|---|-------|
| ① Дегидратор | 1 шт. |
| ② Поддон для пастылы | 6 шт. |
| ③ Сетчатый лоток для овощей и фруктов | 6 шт. |
| ④ Сетчатый лоток для трав | 6 шт. |
| Инструкция по эксплуатации..... | 1 шт. |
| Гарантийный талон | 1 шт. |

ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. С

- ① Корпус прибора
- ② Дверца
- ③ Замок дверцы
- ④ Смотровое окно
- ⑤ Пазы для поддонов/лотков
- ⑥ Вентилятор
- ⑦ Отверстия для вентиляции
- ⑧ Панель управления
- ⑨ Дисплей
- ⑩ Шнур питания

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. С, Д

Панель управления, Рис. С-8

 – кнопка СТАРТ/СТОП для запуска или остановки работы прибора

 – кнопка для выбора изменения установок температуры или времени приготовления

 – кнопки для регулирования температуры/времени

Дисплей - индикация времени/температуры дегидрации

Распакуйте устройство и удалите весь упаковочный материал. Сохраните на месте предупреждающие наклейки (при наличии) и наклейку с серийным номером изделия на корпусе. В течение действия гарантийного срока рекомендуется сохранять заводскую упаковку и гарантинный талон.

Сразу после вскрытия заводской упаковки (иногда в течение первых дней пользования прибором) может ощущаться посторонний запах (запах нового прибора), который не является признаком неисправности прибора и не влияет на его работоспособность. С течением времени посторонний запах выветривается.

Перед первым использованием, протрите корпус прибора влажной и мягкой тканью внутри и снаружи. Вымойте лотки и сетки тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо.

Перед сборкой или разборкой прибора убедитесь, что прибор выключен из розетки.

После транспортировки или хранения прибора при низких температурах необходимо выдержать прибор при

комнатной температуре не менее 2 часов перед включением. Перед началом использования для удаления технической защитной смазки рекомендуется включить прибор без продуктов на 60 минут, затем произвести его полную очистку.

Порядок работы:

1. Установите прибор на ровную твердую сухую горизонтальную поверхность, вдали от источников тепла и мест, где возможно попадание на прибор воды. При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от воздействия повышенной температуры. Чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха, следите за тем, чтобы продукты не касались друг друга. Подготовьте необходимые ингредиенты для дегидрации. Нарежьте их и заполните лотки.
2. Установите лотки с подготовленными ингредиентами в прибор.

 Будьте аккуратны при раскладывании продуктов: попадание частиц пищи на защитный диск нагревательного элемента может привести к перегреву и возгоранию.

3. Установите поддоны, как показано на рис. Д. Для приготовления пастыли и трав используйте соответствующие дополнительные поддоны, входящие в комплект прибора.

 Поддоны для овощей и фруктов выполняют несущую функцию. Дополнительные поддоны для пастыли и трав можно использовать, только вставив их в соответствующий несущий поддон. (Время сушки для верхних поддонов будет больше).

4. Закройте крышку и подключите прибор к электросети, прибор перейдет в режим ожидания.
5. Для начала сушки нажмите кнопку . На дисплее будет отображаться значение времени до окончания процесса.
6. Для настройки температуры и времени сушки нажмите кнопку . На дисплее отобразится значение температуры. Кнопками  установите желаемое значение. Чтобы перейти к настройкам времени, нажмите кнопку  еще раз и установите нужное значение.

 Время нагрева до заданной температуры составляет 20-30 минут.

 Во время работы поддоны нагреваются, необходимо использовать прихватки.

 Рекомендуется периодически менять поддоны местами для равномерного просушивания.

7. По окончании процесса сушки прибор перейдет в режим ожидания.

Вы можете прервать процесс сушки в любой момент нажатием кнопки .

ПРИМЕЧАНИЕ: Не забывайте отключать прибор от электрической сети по окончании использования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Время и температура носит справочный рекомендательный характер. Время дегидрации может отличаться в зависимости от толщины ломтиков, консистенции и веса загружаемых продуктов, а также от температуры в помещении, личных вкусовых предпочтений.

Следите за процессом, меняйте поддоны местами и своевременно вынимайте поддоны с готовым продуктом.

Для быстрой сушки ингредиентов установите более высокое значение температуры. Для сохранения полезных свойств ингредиентов устанавливайте значение температуры не более 45°C

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Сушка (оптимальная температура 40-60°C)			
Общие рекомендации: Подготовка ингредиентов включает в себя: сортировку, мытьё, сушку, нарезку, измельчение, предварительное замачивание, маринование или тепловую обработку. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключения составляют продукты, у которых кожура несъедобна - например, ананас, киви, папайя, кокос, бананы, репа и сладкий картофель. Продукты для сушки должны быть качественными, без следов порчи. Особенное внимание уделяйте качеству сырой свинины, курятины, дичи и рыбы во избежание пищевых отравлений. Для сохранения цвета продуктов рекомендуется предварительно замочить их в лимонном соке или растворе аскорбиновой кислоты. Рекомендуется перед дегидрированием бланшировать или ошпаривать кипятком некоторые виды овощей, таких как стручковая фасоль, кукуруза, горох или брокколи. Необработанные овощи не будут долго храниться, а термическая обработка и продлит их срок годности. Проверяйте качество высушенных продуктов в процессе их хранения. Испорченные, заплесневелые и т.п. продукты необходимо утилизировать. Рекомендуется фиксировать информацию о продолжительности сушки продуктов, чтобы пользоваться этими данными в дальнейшем.			
Яблоки (айва и т.п.)	Нарезать тонкими дольками, сердцевину удалить.	4-15 часов	Мягкие, гнушиющиеся ломтики.
Груши	Очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать ломтиками толщиной 5-8 мм	8-30 часов	Мягкие, гнушиющиеся ломтики.
Абрикосы	Разрезать на половинки, удалить косточки, разложить разрезанной стороной вверх.	13-28 часов	Мягкие, гнушиющиеся половинки.
Персики	Нарезать ломтиками или дольками толщиной 8-10 мм, удалить косточку.	10-34 часов	Мягкие, гнушиющиеся половинки.
Бананы (авокадо, хурма и т.п.)	Снять кожуру и нарезать кружочками или пластинками толщиной 3-5 мм.	8-38 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Вишня (черешня и т.п.)	Допускается сушить целиком, не удаляя косточки.	8-36 часов	По виду напоминают изюм.
Голубика (черника, брусника, клюква)	Отобрать ягоды одинакового размера, сушить целиком	6-26 часов	
Дыня (арбуз, тыква и т.п.)	Срезать корки, удалить косточки, нарезать толстыми ломтиками.	10-48 часов	Мягкие, гнушиющиеся ломтики.
Малина (ежевика и т.п.)	Отобрать ягоды одинакового размера, сушить целиком.	12-48 часов	Жёсткие ягоды.
Клубника (земляника и т.п.)	Отобрать ягоды одинакового размера, крупные ягоды разрезать на кусочки толщиной не более 5 мм.	8-15 часов	
Экзотические фрукты (ананас, манго и т.п.)	Срезать корки, удалить косточки, нарезать тонкими ломтиками, у ананаса удалить сердцевину.	6-36 часов	Мягкие, гнушиющиеся ломтики.
Грибы	Перебрать, промыть, обсушить, отобрать грибы одинакового размера, крупные порезать пластинками толщиной не более 5 мм, мелкие можно сушить целиком.	6-14 часов	Жёсткие пластинки.
Картофель (топинамбур, батат, баклажаны и т.п.)	Почистить (если есть необходимость), порезать дольками, кружочками или пластинками, ошпарить кипятком или отварить на пару.	6-14 часов	Ломкие дольки или пластинки.
Морковь (свёкла, репа и т.п.)	Оварить до готовности, очистить (если есть необходимость), порезать кружочками, пластинками или натереть на тёрке.	8-14 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Баклажаны	Нарезать кружочками толщиной 8-10 мм.	6-18 часов	Ломкие пластинки.
Капуста (цветная, брокколи и т.п.)	Разобрать на соцветия одинакового размера.	10-14 часов	Ломкие соцветия.
Огурцы (кабачки, цукини и т.п.)	Почистить (если есть необходимость), порезать дольками, кружочками или пластинками.	8-12 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Томаты	Порезать крупные томаты на кусочки размером 0,5 см или кружочки. Черри-томаты порезать на половинки разложить на лотки разрезанной стороной вверх.	5-12 часов	От мягких и гнушиющихся до ломких кружков.

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Болгарский перец	Удалить семена у крупных перцев, затем порежьте пластинками или кольцами, разложите на лотки кожицею вниз, мелкий перец сушите целиком.	5-14 часов	От мягких и гнуящихся до ломких.
Лук репчатый	Почистить, порезать кольцами, полукольцами, соломкой или мелко.	4-12 часов	Жёсткие кольца.
Корень пастернака (петрушки, сельдерей и т.п.)	Почистить, порезать кружочками, пластинками или натереть на терке.	5-12 часов	Жёсткие или ломкие кружочки (пластинки).
Горох (фасоль и т.п.)	Очистить от стручков, бланшировать, обсушить, разложить на лотки.	4-8 часов	Ломкие и крошащиеся горошины.
Зелень	Перебрать веточки зелени, промыть, обсушить, порезать, разложить на лотки равномерным слоем, в процессе сушки перемешивать.	3-8 часов	Ломкие стебли.
Кенийская фасоль (спаржа и т.п.)	Помыть, срезать кончики, порезать мельче (по желанию).	5-10 часов	Ломкие и крошащиеся стебли и стручки.

Приготовление пасты и снеков (температура от 40 до 60°C)

Фруктовая (ягодная, овощная и т.п.) пастыла	Пюрировать ингредиенты согласно рецепту, использовать силиконовые коврики или пергамент. Выложить подготовленную массу на застеленные лотки и разровнять поверхность.	8-20 часов	Пастыла пластичная, непликкая хорошо отделяется от бумаги или силиконового коврика.
Фруктовые (ореховые, злаковые, и т.п.) батончики	Измельчить фрукты и перемешать их с мёдом, орехами и/или злаками, сформировать из полученной массы батончики и разложить в лотки.	5-12 часов	Сухие и ломкие батончики.

Вяление (оптимальная температура от 40 до 70°C)

Мясо (без вкрапления жира)	Нарезать мясо поперёк волокон. Использовать рассолы и маринады для предварительного засаливания кусочков мяса, в процессе сушки удалять салфеткой жирные капли с поверхности кусочков мяса.	4-6 часов	Кусочки при сгибании могут потрескаться, но не должны ломаться.
Рыба (только с низким содержанием жира)	Использовать специальные маринады для засолки рыбы, перед сушкой, рыбу следует промыть от соли.	12-14 часов	Рыба не должна иметь видимых влажных поверхностей, при нахватии не должна быть ломкой.
Птица (домашняя)	Использовать рассолы и маринады такие же как для мяса, отделить мясо птицы от костей и порезать по-перёк волокон.	4 часа	По сравнению с говядиной немного жёстче.

Сушка трав и цветов (оптимальная температура 35-40°C)

Листья базилика	Промыть и удалить остатки влаги. Выложить подготовленную массу на застеленные лотки и разровнять поверхность.	1-2 часа	-
Зеленый лук	Промыть, удалить остатки влаги и нацинковать. Выложить на застеленные лотки, разровнять.	1-2 часа	
Укроп	Промыть и удалить лишнюю влагу, нарезать в зависимости от желаемого размера.	7-9 часов	Ломкие и крошащиеся травинки.

Тип продуктов	Температурный режим	Время приготовления, часы
Мясо	35°- 70°C	2 - 12
Травы	35°- 40°C	3 - 8
Хлеб	40°- 50°C	4 - 6
Овощи	50°- 55°C	4 - 14
Фрукты	55°- 60°C	6 - 36
Грибы	50°- 55°C	6 - 14

Приготовление йогурта, кефира, мацони и т.д. (оптимальная температура 40°C).

1. Поместите в чистую миску 1 литр молока (22-24°C), добавьте закваску «Йогурт» Oursson.
2. Перемешайте молоко с закваской в течение 2-3 минут.
3. Перелейте молочную смесь в заранее промытую посуду, закройте крышкой.
4. Предварительно удалите все лотки из прибора.
5. Поместите на нижний уровень посуду с продуктом.
Посуда не должна соприкасаться со стенками прибора. Не устанавливайте посуду близко к вентилятору, оставляйте 3-4 см свободного пространства.
6. Установите время приготовления – 8 часов, а температуру – 40°C.
7. По окончании приготовления проверьте готовность. Добавьте время, если это необходимо.
8. Поставьте йогурт в холодильник на 2 часа, затем подавайте к столу.

Примечание: Не рекомендуется использовать в качестве закваски йогурт собственного производства более 3-х раз. Необходимо обновлять закваску.

Приготовление дрожжевого теста или опары (оптимальная температура 35°C)

1. Подготовьте опару или дрожжевое тесто и поместите его в миску.
2. Накройте опару/тесто пищевой пленкой для предотвращения обветривания.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Дегидратор не включается.	<ul style="list-style-type: none">• Нет питания от сети.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте розетку, если розетка исправна, обратитесь в сервисный центр.
Продукты медленно сушатся.	<ul style="list-style-type: none">• Лотки переполнены.• Продукты нарезаны слишком крупно.	<ul style="list-style-type: none">• Разгрузите лотки, проверьте правильность их установки.• Нарезайте продукты одинаковыми небольшими кусочками.
Неравномерное высушивание продуктов	<ul style="list-style-type: none">• Продукты или кусочки ингредиентов неодинакового размера.• Поддоны не менялись местами в процессе сушки.	<ul style="list-style-type: none">• Нарезайте продукты одинаковыми кусочками и раскладывайте их равномерным слоем.• Периодически меняйте поддоны местами.
Посторонний запах	<ul style="list-style-type: none">• Прибор новый, запах исходит от защитного покрытия.	<ul style="list-style-type: none">• Запах исчезнет после нескольких включений.

В случае, если неисправность устранить не удалось, обратитесь в сервисный центр.



Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствиясмотрите на сайте <http://www.oursson.ru> или спрашивайте копию у продавца.

Технические характеристики	
Модель	DR60102D
Потребляемая мощность, Вт	max 500
Рабочий объем камеры, л	25
Диапазон регулировки температуры	30°- 70°C, шаг 5°C
Диапазон установки времени	1 - 72 часа, шаг 30 минут
Защита от перегрева	есть
Параметры электропитания	~220-240 В; 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Температура хранения и транспортировки*	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата
Размеры прибора, мм	450x345x330
Длина шнура электропитания, м	1,1
Вес прибора, кг	6,4

*Продукция должна храниться в сухих, проветриваемых складских помещениях при температуре не ниже - 25°C.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы выражаем вам признательность за выбор продукции OURSSON. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае, если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УСЦ). С полным списком УСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара недлежащего качества, либо по электронной почте service@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств :

- Гарантийные обязательства, предоставляемые УСЦ, распространяются только на модели, предназначенные для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
- Гарантийные обязательства действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.

3. Изготовитель устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты покупки	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, аэрогрили, блендеры, миксеры, мясорубки, кофемолки, тостеры, термопоты, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, мультирезки, дегидрататоры, йогуртницы, ферментаторы, мини-духовки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспенители, домашняя газировка, вакуматоры, вафельницы, блинницы, пончицы, сэндвичницы, мультипекари, шашлычницы, посудомоечные машины.	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

4. Гарантийные обязательства не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:

- Элементы питания.
- Чехлы, ремни, шнурья для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документацию, прилагаемую к изделию.
- Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
 - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил

- эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или заполненности, следах вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
- Повреждения и дефекты, вызванные качеством воды и отложением накипи (очистка от накипи и чистка не входит в гарантийное обслуживание и должна РЕГУЛЯРНО производиться Вами самостоятельно).
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного к применению с данным товаром. Фирма не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования OURSSON совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающими факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
- Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства уполномоченных сервисных центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.
7. Изготовитель не несет ответственности за возможный вред, прямой или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия;

умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

8. Ни при каких обстоятельствах Изготовитель не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный Изготовителем для данного изделия, действует только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки изделия. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный Изготовителем.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. Изготовитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном сервисном центре, т. к. в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016. После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровью людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрих-кодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.



Серийный номер располагается на задней панели продукта и в гарантийном талоне.

- ① Первые две буквы – соответствие товарной группе (дегидратор – DR)
- ② Первые две цифры – год производства
- ③ Вторые две цифры – месяц производства
- ④ Последние цифры – порядковый номер изделия

Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.



Горячая линия обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании. Профессиональные операторы быстро отвечают на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии (бесплатные звонки на территории РФ):

8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 10:00 до 20:00 (по московскому времени); без выходных, 7 дней в неделю.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве. Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – ООО «Техно-нева», 195196, Россия, г. Санкт-Петербург, ул. Таллинская, д. 7, литер О, помещение 1Н. Изготовлено по заказу ООО «Орсон».
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества (уполномоченное изготовителем лицо), – ООО «Орсон», 125445, Москва, Ленинградское шоссе, д. 65, стр. 3, service@oursson.ru.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.ru
4. Импортер продукции: РФ и/или страны ETC: смотрите информацию на упаковке товара.

Сделано в России.



www.oursson.ru

