

oursson 

bon appétit

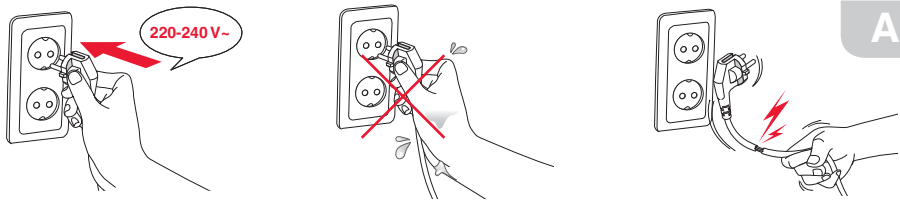


**DH2200D, DH2205D,
DH2400D, DH2405D,
DH4400D, DH4405D,
DH5000D, DH5005D**

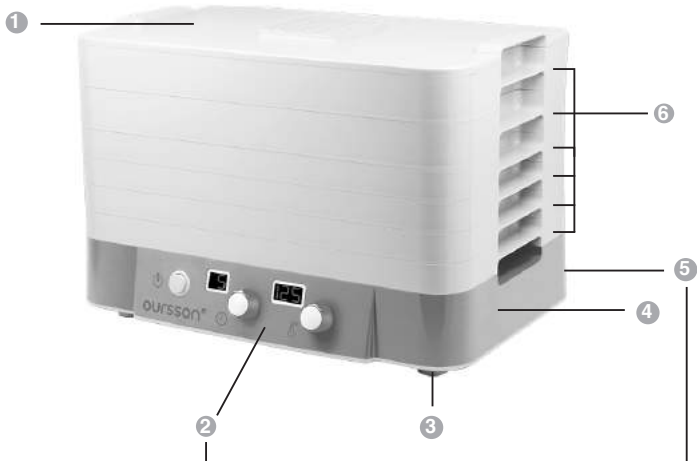
DE Bedienungsanleitung
EN Instruction manual
ES Manual de instrucciones
FR Manuel d'instructions
IT Manuale di istruzioni

LV Lietošanas pamācība
PL Instrukcja manual
RO Instrucțiuni de utilizare
RU Руководство по эксплуатации
UA Керівництво з експлуатації

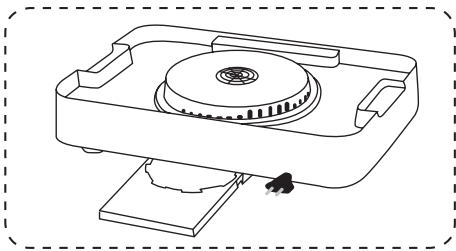
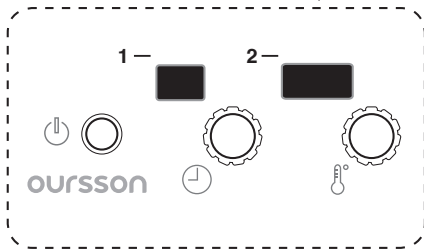




A



B



C

	✓	✗	✓

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, Рис. А

RU



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 AG.

- Для электропитания прибора используйте электросеть 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 гарантийные 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 электрическим током 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.
- 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 открывайте крышку; не ставьте прибор на сквозняке или на вибрирующую поверхность.



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.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Корпус устройства	1шт.
Контейнер для ферментации	4шт.
Верхняя крышка	1шт.
Воздушный фильтр	1шт.
Инструкция по эксплуатации	1шт.
Гарантийный талон	1шт.

DN2200D/DH2205D:

Лоток высотой (4,3 см)	2шт.
Лоток высотой (3 см)	2шт.
Сетка для лотков	4шт.

DN2400D/DH2405D:

Лоток высотой (4,3 см)	2шт.
Лоток высотой (3 см)	4шт.
Сетка для лотков	6шт.

DH4400D/DH4405D:	
Лоток высотой (4,3 см).....	4шт.
Лоток высотой (3 см).....	4шт.
Сетка для лотков	8шт.

DH5000D/DH5005D:	
Лоток высотой (4,3 см).....	5шт.
Сетка для лотков	5шт.


ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ, Рис. В


- 1 Верхняя крышка
- 2 Панель управления
- 3 Ножки
- 4 Основание прибора
- 5 Воздушный фильтр
- 6 Лотки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ, Рис. В-2

Панель управления

 – кнопка ВКЛ/ВЫКЛ, используйте для включения или выключения прибора

 – таймер, используйте для установки/изменения времени дегидрации до 99 часов

 – температура, используйте для установки/изменения температуры дегидрации от 35 до 70°C.

1 – индикация времени дегидрации




2 – индикация температуры дегидрации

Перед первым использованием, протрите корпус

прибора влажной и мягкой тканью внутри и снаружи. Вымойте лотки и сетки в тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо.

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

Порядок работы:

- Подготовьте необходимые ингредиенты для дегидрации. Нарезьте их и заполните лотки.
- Установите лотки с подготовленными ингредиентами друг на друга и поместите их на основание устройства. Верхний лоток закройте крышкой.
- Включите прибор нажав кнопку .
- С помощью поворотного регулятора  установите желаемую температуру.
- С помощью поворотного регулятора  установите желаемое время.
- Процесс дегидрации начнется автоматически.

СОВЕТ: Пользуйтесь таблицами с рекомендациями по времени сушки продуктов и способами проверки их готовности.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если время сушки больше 99 часов, добавьте время по окончании процесса.



Не закрывайте центральное отверстие лотков и не накрывайте посторонними предметами отверстие на верхней крышке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Сушка (оптимальная температура 45°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. Исключение 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 из хранения. Испорченные, заплесневелые и т.п. продукты необходимо утилизировать. Рекомендуется фиксировать информацию по продолжительности сушки продуктов, чтобы пользоваться этими данными в дальнейшем.			
Яблоки (груши, айва и т.п.)	Нарежьте тонкими дольками, сердцевину удалите.	8-15 часов	Мягие, гнущиеся ломтики.
Абрикосы (персики, нектарины и т.п.)	Разрежьте на половинки, удалите косточки, разложите разрезанной стороной вверх.	20-30 часов	Мягие, гнущиеся половинки.
Бананы (авокадо, хурма и т.п.)	Нарежьте тонкими кружочками или пластинками.	6-10 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Вишня (черешня и т.п.)	Удалите косточки, разложите на лотки разрезом вверх.	12-48 часов	По виду напоминают изюм.
Голубика (черника, брусника, клюква)	Отбирайте ягоды одинакового размера.	10-20 часов	
Дыня (арбуз, тыква и т.п.)	Срежьте корки, удалите косточки, нарежьте толстыми ломтиками.	10-48 часов	Мягие, гнущиеся ломтики.
Малина (ежевика и т.п.)	Отбирайте ягоды одинакового размера.	12-48 часов	Жёсткие ягоды.
Клубника (земляника и т.п.)	Отбирайте ягоды одинакового размера, крупные ягоды разрежьте на кусочки толщиной не более 5 мм.	8-15 часов	

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Экзотические фрукты (ананас, манго и т.п.)	Срежьте корки, удалите косточки, нарежьте тонкими ломтиками, у ананаса удалите сердцевину.	10-18 часов	Мягкие, гнущиеся ломтики.
Грибы	Переберите, промойте, обсушите, отбирайте грибы одинакового размера, крупные порежьте пластинками толщиной не более 5 мм.	10-24 часов	Жёсткие пластинки.
Картофель (топинамбур, батат, баклажаны и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте дольками, кружочками или пластинками, ошпарьте кипятком или отварите на пару.	6-14 часов	Ломкие дольки или пластинки.
Морковь (свёкла, репа и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте кружочками, пластинками или натрите на тёрке.	6-10 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Капуста (белокочанная, краснокочанная и т.п.)	Порежьте соломкой.	8-12 часов	Ломкие пластинки.
Капуста (цветная, брокколи и т.п.)	Разберите на соцветия одинакового размера.	10-14 часов	Ломкие соцветия.
Огурцы (кабачки, цукини и т.п.)	Почистите (если есть необходимость), порежьте дольками, кружочками или пластинками.	8-12 часов	Жёсткие кружочки или пластинки.
Томаты	Порежьте крупные томаты на кусочки размером 0,5 см или кружочки. Черри-томаты порежьте на половинки разложите на лотки разрезанной стороной вверх.	5-12 часов	От мягких и гнущихся до ломких кружков.
Сладкий перец (острый перец и т.п.)	Удалите плодоножку и семена у крупных перцев, затем порежьте пластинками или кольцами, разложите на лотки кожицей вниз, мелкий перец сушите целиком.	5-12 часов	От мягких и гнущихся до ломких.
Лук репчатый	Почистите, затем порежьте кольцами, полукольцами, соломкой или мелко.	4-12 часов	Жёсткие кольца.
Корень пастернака (петрушки, сельдерея и т.п.)	Почистите, порежьте кружочками, пластинками или натрите на тёрке.	5-12 часов	Жёсткие или ломкие кружочки (пластинки).
Горох (фасоль и т.п.)	Очистите от стручков, бланшируйте, обсушите, затем разложите на лотки.	4-8 часов	Ломкие и крошащиеся горошины.
Зелень	Переберите веточки зелени, промойте, обсушите, порежьте, разложите на лотки равномерным слоем, в процессе сушки перемешивайте.	3-8 часов	Ломкие стебли.
Кенийская фасоль (спаржа и т.п.)	Помойте, срежьте кончики, порежьте мельче (по желанию).	5-10 часов	Ломкие и крошащиеся стебли и стручки.
Приготовление пастилы и снеков (температура от 40 до 57°C)			
Фруктовая (ягодная, овощная и т.п.) пастила	Пюрируйте ингредиенты согласно рецепту, используйте силиконовые коврики или пергамент. Выложите подготовленную массу на застеленные лотки и разровняйте поверхность).	8-20 часов	Пастила пластичная, липкая хорошо отделяется от бумаги или силиконового коврика.
Фруктовые (ореховые, злаковые, овощные и т.п.) батончики	Измельчите фрукты и перемешайте их с мёдом, орехами и/или злаками, сформируйте из полученной массы батончики и разложите в лотки.	5-12 часов	Сухие и ломкие батончики.
Вяление (оптимальная температура от 35 до 68°C)			
Мясо (без вкрапления жира)	Режьте мясо поперёк волокон. Используйте рассолы и маринады для предварительного засаливания кусочков мяса, в процессе сушки удаляйте салфеткой жирные капли с поверхности кусочков мяса.	4-6 часов	Кусочки при сгибании могут потрескаться, но не должны ломаться.

Ингредиенты	Подготовка	Время приготовления	Комментарии
Рыба (только с низким содержанием жира)	Используйте специальные маринады для засолки рыбы, перед сушкой, рыбу следует промыть от соли.	12-14 часов	Рыба не должна иметь видимых влажных поверхностей, при нажатии не должна быть ломкой.
Птица (домашняя)	Используйте рассолы и маринады такие же как для мяса, отделите мясо птицы от костей и порежьте поперёк волокон.	4 часа	По сравнению с говядиной немного жёстче.
Ферментация (оптимальная температура от 35 до 42°C)			
<p>Общие рекомендации: Вся используемая посуда для приготовления и хранения кисломолочных продуктов должна быть стерильной. Рекомендуется использовать посуду из комплекта к прибору или контейнеры, которые соответствуют по форме и размеру внутреннему пространству прибора. Если йогурт получился слишком жидким, значит, была использована слабая закваска, либо время ферментации оказалось недостаточным. Внимательно изучайте инструкцию по приготовлению молочнокислых продуктов, указанных на упаковках заквасок. Рекомендуется подобрать подходящего производителя молока для стабильного качества молочнокислых продуктов. Допускается использовать деревенское молоко, предварительно прокипячённое и остуженное до 40°C. Не рекомендуется вносить добавки (орехи, злаки, сухофрукты, свежие ягоды и фрукты) без предварительной обработки, так как существует риск роста вредных микроорганизмов в процессе ферментации. Безопаснее вносить данные ингредиенты в готовые молочнокислые продукты.</p>			
Йогурт из сухого молока	Восстановите молоко и перемешайте его с закваской "Йогурт", перелейте в контейнеры и поместите в лотки.	6-10 часов	Густой, вязкий, плотный, вкус слегка кислый.
Йогурт натуральный	Стерилизованное, пастеризованное, ультрапастеризованное и термизированное молоко любой жирности перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Греческий йогурт	Готовьте так же, как и натуральный йогурт, но с последующей фильтрацией для получения плотной консистенции йогурта с повышенным содержанием белка.		
Йогурт натуральный (на основе приготовленного ранее йогурта)	1 л стерилизованного, пастеризованного, ультра пастеризованного и термизированного молока любой жирности перемешайте со 125 мл готового йогурта, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Йогурт натуральный (на основе йогурта, купленного в магазине)	1 л сливок 10% жира перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Турецкий йогурт	1 л сливок 10% жира перемешайте с закваской, перелейте в контейнеры и поместите в лотки.		
Выпаривание (оптимальная температура 60°C)			
Фруктовые соки и пюре	Отожмите сок или пюре. Перелейте на специальные подложки, распределите жидкость тонким слоем и поместите в лотки.	\	До желаемой консистенции.

Рекомендации по дегидрации:

- Глубокие лотки могут быть использованы для приготовления продуктов, которые нужно нарезать более крупными порциями, например, мясо для вяления или ломтики арбузов.
- Для быстрой сушки ингредиентов установите максимальное значение температуры. Для сохранения полезных свойств ингредиентов устанавливайте значение температуры до 45°C.
- Используйте сетки для сушки мелко нарезанных ингредиентов.

Рекомендации по ферментации:

- Контейнеры для ферментации используйте только с

лотками высотой 4,6 см. Служат для ферментации и для проращивания злаков.

2. Используйте молоко комнатной температуры.

3. Для приготовления йогуртов и кисломолочных продуктов используйте только свежие и качественные продукты.

- Для приготовления йогуртов используйте специальные высушенные закваски или купите обычный йогурт без добавок.
- При закладке исходных ингредиентов учитывайте, что в процессе брожения объем увеличивается.
- Чрезмерная нагрузка может привести к срыванию крышек, а так же попаданию продуктов в корпус прибора.

ЧИСТКА И УХОД, Рис. С

- Отключите прибор от сети.
- Вымойте лотки и сетки в тёплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды. Вытрите все насухо. **Их нельзя мыть в посудомоечной машине.**
- Фильтр можно мыть теплой водой, без использования каких либо моющих средств. После промывки высушите фильтр.



Протрите корпус прибора внутри и снаружи влажной тканью. **Никогда не погружайте его в воду из-за опасности поражения электрическим током.**

- Тщательно высушите все детали.



Регулярно проверяйте фильтр. Забитый фильтр снижает поток воздуха в приборе, уменьшает эффективность сушки.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Возможная проблема	Возможная причина	Способы решения
Дегидратор не набирает температуру и не нагнетает воздух	<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.
Дегидратор нагнетает воздух, но не набирает температуру	<ul style="list-style-type: none"> • Не установлена необходимая температура. 	<ul style="list-style-type: none"> • Установите температуру. Если проблема осталась, обратитесь в сервисный центр.
Дегидратор набирает температуру, но не нагнетает воздух	<ul style="list-style-type: none"> • Произошла остановка мотора. 	<ul style="list-style-type: none"> • Немедленно отключите прибор, затем удалите кусочки пищи, которые могли попасть в мотор. Для этого переверните основание дегидратора и несколько раз встряхните. Если вентилятор не включится, обратитесь в сервисный центр. В случае попадания жидкости в основание дегидратора, отключите прибор и обратитесь в сервисный центр для замены моторного блока.
Продукты медленно сушатся	<ul style="list-style-type: none"> • Лотки переполнены, либо неправильно установлены, либо деформированы. • Возможно, засорился фильтр. 	<ul style="list-style-type: none"> • Разгрузите лотки, проверьте правильность их установки, замените деформированные лотки на новые. Если в дегидратор установлено более 4-х лотков, меняйте их местами в процессе сушки. • Замените фильтр.
Неравномерное высушивание продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты или кусочки ингредиентов неодинакового размера. • Возможно, перекрыт поток воздуха. 	<ul style="list-style-type: none"> • Нарезайте продукты одинаковыми кусочками и раскладывайте их равномерным слоем. • Не перекрывайте продуктами отверстия для циркуляции воздуха.
Шум вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> • Возможно, в вентилятор попали кусочки пищи. • Вентилятор неисправен. 	<ul style="list-style-type: none"> • Немедленно отключите прибор, затем удалите кусочки пищи. Для этого переверните основание дегидратора и несколько раз встряхните. Если шум вентилятора не прекратился, обратитесь в сервисный центр. • Обратитесь в сервисный центр.

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Информацию о сертификате соответствия смотрите на сайте <http://www.oursson.com/rus/ru/about/partners/certificates/#tab0> или спрашивайте копию у продавца.



Ремонт должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON AG.

Технические характеристики				
Модель	DH2200D, DH2205D	DH2400D, DH2405D	DH4400D, DH4405D	DH5000D, DH5005D
Потребляемая мощность, Вт	max 550	max 550	max 550	max 550
Параметры электропитания	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц	~220-240 В; 50-60 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	II	II	II	II
Температура хранения и транспортировки*	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C	от -25°C до +35°C
Температура эксплуатации	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C	от +5°C до +35°C
Требования к влажности воздуха при транспортировке, хранении и эксплуатации	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата	15-75% без образования конденсата
Размеры прибора, мм	304x440x300	310x440x300	390x440x300	320x440x300
Вес прибора, кг	5,2	5,6	6,2	5,7

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

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. 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 – УЦЦ). С полным списком УЦЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG.

В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru.

Условия Гарантийных обязательств OURSSON AG:

- Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG 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 OURSSON AG 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

- OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
- OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты продажи	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, кухонные машины, электрические чайники, электрические грили, блендеры, миксеры, мясорубки, тостеры, термопоты, ростеры, кофеварки, пароварки, соковыжималки, измельчители, дегидраторы, йогуртницы, ферментаторы, минидуховки, морозильники, холодильники, автоматические кофемашины, вспениватели	36	12
Кухонные весы, сифоны	24	12

- Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры 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 запыленности, следов 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 OURSSON AG 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 OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG 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 производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УЦЛ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих 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 OURSSON AG 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. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо 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 OURSSON AG 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 OURSSON AG 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 OURSSON AG.
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. OURSSON AG 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

Этот бытовой электроприбор имеет обозначение согласно требованиям Директивы ЕС 2002/96/ЕО об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

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 здоровья 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, на упаковке и в гарантийном талоне.

1 Первые две буквы – соответствие товарной группе (дегидратор – DH)

- 2 Первые две цифры – год производства
- 3 Вторые две цифры – неделя 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 стертые, талон признается недействительным.



Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят 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 на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов):

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 – OURSSON AG (OPCON AG), Ул. Гран-Шен 5, 1003 Лозанна, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG: РФ: смотрите информацию на упаковке товара.
5. Поставщики продукции OURSSON AG: Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220055, г.Минск, ул. В.Игнатовского, дом 4, офис 121.

OURSSON AG
Сделано в Корее

forum.oursson.ru



Скачайте мобильное приложение с рецептами к технике Oursson



www.oursson.com

