WETAIR

WE MAKE YOUR LIFE BETTER

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЕЛЕКТРОСУШАРКИ ДЛЯ ОВОЧІВ, ФРУКТІВ, ТРАВ, ПТИЦІ, М'ЯСА ТА РИБИ

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРОСУШКИ ДЛЯ ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ТРАВ, ПТИЦЫ, МЯСА И РЫБЫ

WETAIR WFD-K700BSS

ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 3
ПРИЗНАЧЕННЯ 3
ОПИС ПРИЛАДУ 4
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 5
ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ 5
ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ 7
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ПРОДУКТІВ 7
ТЕХНИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ 11
ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ 11
ГАРАНТІЯ 11
СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР 11
СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ 11
ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН 12

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 15
НАЗНАЧЕНИЕ 15
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА 16
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА 17
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА 19
ПОДГОТОВКА ПРУДУКТОВ К СУШКЕ 19
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 23
СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ 23
ГАРАНТИЯ 23
СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР 23
СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ 24
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН 24

Для запобігання пошкодження уважно прочитайте дане керівництво перед використанням приладу.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

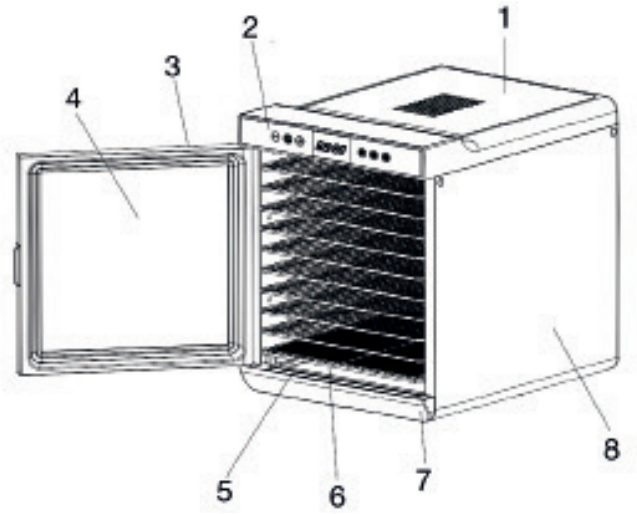
• Під час використання електросушка повинна знаходитися на жаростійкому матеріалі (керамічна плитка, товста дерев'яна дошка, кам'яна стільниця і т.п.), щоб уникнути займань.
• Не торкайтеся гарячих секцій під час сушіння. Можуть виникнути опіки.
• Неправильне використання пристрою може призвести до його пошкодження і заподіяння шкоди користувачу.
• Використовуйте прилад тільки за призначенням і завжди дотримуйтесь інструкцій керівництва.
• Вимикайте прилад, коли він не використовується.
• Тримайте силову базу подалі від води. Не вмикайте прилад, якщо його поверхня волога.
• Не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром, вилкою, після того, як прилад впав або з іншими ушкодженнями. Якщо це сталося, зверніться в сервісний центр.
• Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років та особи зі зниженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо їм було надано нагляд чи інструкції щодо безпечного використання приладу та вони зрозуміли небезпеку враження електричним струмом та опіків.
• Діти не повинні гратись з приладом.
• Чищення та обслуговування приладу не повинні проводити діти, якщо вони молодше 8 років і не перебувають під наглядом.
• Зберігайте пристрій та шнур у недоступних для дітей місцях.
• Вимкніть прилад перед чищенням.
• Ніколи не смикайте за шнур живлення, щоб від'єднати його від розетки, натомість візьміться за вилку і потягніть, щоб від'єднати.
• Використовуйте прилад тільки для побутових цілей, він не призначений для комерційного використання.
• Не накривайте прилад під час використання.
• Не залишайте прилад без нагляду під час використання.
• Встановлюйте прилад тільки на рівну поверхню.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Сушка продуктів – ефективний спосіб їх консервування.
Тепле повітря з фіксованою регульованою температурою вільно циркулює всередині приладу між верхньою і нижньою кришками, окремими керованими знімними секціями та силовою базою. Ось чому продукти, розташовані на секціях приладу, висихають рівно і з мінімальними

втратами корисних для здоров'я вітамінів. Таким чином, ви можете насолоджуватися фруктами, овочами і грибами, які готуються без використання шкідливих для здоров'я речовин, протягом усього року.
За допомогою цього приладу ви також можете сушити квіти, лікарські рослини, готувати злаки.

ОПИС ПРИЛАДУ



1. Випускний отвір для повітря
Повітря видаляється з приладу через випускний отвір для повітря. Не закривайте вентиляційний отвір і не закривайте його під час роботи або під час охолодження після використання.

2. Панель управління з РК-дисплеєм
Панель управління містить всі електронні інструкції для сушки продуктів. Дотримуйтесь простим поетапним інструкціям нижче, щоб успішно запустити і завершити процес сушіння.

3. Дверцята
Важливою особливістю приладу є дверцята, які мають прозоре вікно для швидкого перегляду. Процес сушіння можна спостерігати без відкривання дверцят, що знижує втрати тепла і прискорює час сушіння.
УВАГА! Будьте обережні при відкритті дверцят під час сушіння продуктів. Хоч температура не висока, можливо отримати опіки від гарячого повітря. Використовуйте кухонний рушник або прихватки, відкриваючи й закриваючи дверцята та користуючись сушильними секціями. Відкриття дверей може збільшити час сушіння.

4. Скло

5. Піддон для пастили

6. Піддон для сушіння

У комплект входять 10 сталевих нержавіючих сушильних секцій з невеликою перфорацією. Крім того, є один спеціальний лоток, призначений для пастили. Ці секції забезпечують досить місця для сушки значної кількості продуктів за одну просту операцію. Вони ретельно перфоровані, щоб забезпечити циркуляцію повітря для сушіння і прискорити час сушіння.

7. Нижня частина корпусу

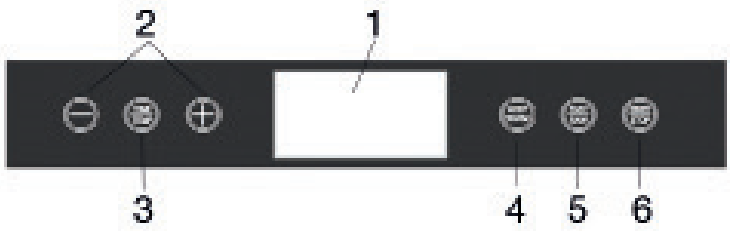
8. Корпус сушарки

Корпус утримує сушильні секції у вбудованих слотах, автоматичний вентилятор та інші внутрішні елементи. Він спеціально розроблений для безпечного зберігання продуктів на підносах під час сушіння.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

УВАГА! Перед використанням в перший раз: розпакуйте прилад.
Перед використанням переконайтеся, що електричні параметри приладу, зазначені в таблиці технічних характеристик, повинні відповідати даним вашої локальної електричної мережі.
Вимийте секції приладу в теплій воді, додавши невелику кількість миючих засобів для миття посуду. Протріть корпус зовні і всередині і дверцята за допомогою вологої ганчірки (не кладіть його в воду і не мийте його).
Натисніть кнопку “START/STOP”, щоб почати процес сушіння приладу. Сушіть внутрішню частину та сушильні секції протягом 30 хвилин, перш ніж додавати продукти. Це допоможе просушити внутрішню частину сушарки для початку використання. Допускаються дим або запахи протягом перших 30 хвилин сушіння.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ



1. РК-дисплей

2. Кнопки додавання / віднімання температури / часу

3. Кнопка налаштування таймеру / температури

4. Кнопка зберігання тепла

5. Кнопка швидкого / повільного режиму за замовчуванням

6. Кнопка старт / стоп сушарки

Як користуватися сушаркою

1. Підключіть сушарку до електромережі, ви почуєте звуковий сигнал, екран дисплея ввімкнеться та буде світитися, а через 3 секунди забли-

має лише індикатор кнопки “TIME/TEMP”, інші індикатори згаснуть, і сушарка перейде до режиму очікування.
2. В режимі очікування натисніть кнопку “TIME/TEMP”, усі кнопки знову засвітяться, потім ви зможете встановити температуру, час, ввімкнути режими зберігання тепла або швидкий / повільний режим. Після необхідного налаштування натисніть кнопку “START/STOP” і сушарка почне працювати.
Якщо не натискати “START/STOP” протягом 5 секунд, сушарка перейде в режим очікування, температура за замовчуванням - 70°C, а діапазон температур - 35–70°C (кожен крок - 5°C), час за замовчуванням - 10 годин, діапазон часу 0: 30 ~ 24: 00 годин (кожен крок таймеру - 30 хвилин).
3. Налаштування температури (35°C-70°C)
Натисніть кнопку “TIME/TEMP”, індикатор температури у вікні дисплея почне блимати (якщо час блимає, натисніть кнопку “TIME/TEMP” ще раз).
Натискайте кнопки + або -, щоб вибрати бажану температуру. Щоб швидко змінити температуру, утримуйте кнопки + або -. Діапазон температур для цього дегідратора становить від 35°C до 70°C.
4. Встановлення таймера (30 хвилин - 24 години)
Натисніть кнопку “TIME/TEMP”, індикатор час на дисплеї почне блимати. Якщо температура блимає, натисніть кнопку “TIME/TEMP” ще раз.)
Натискайте кнопки + або -, поки не відобразиться бажаний час. Якщо утримувати кнопки + або -, час буде швидко змінюватися.
У будь-який час ви можете налаштувати час або температуру за допомогою кнопок “TIME/TEMP”, + та -.
Ви можете будь-коли зупинити сушарку, натиснувши кнопку “START/STOP”.
6. Швидкий / повільний режим (Кнопка “FAST/RAW”):
Швидкий режим “FAST” має температуру за замовсуванням 70°C, час 10 годин (на екрані відображатиметься індикатор “FAST”).
Повільний режим “RAW”має температуру за замовсуванням 45°C, 24 години (на екрані відображатиметься індикатор “RAW”).
7. Режим зберігання тепла (Кнопка “Keep warm”):
Це необов’язкова функція, натисніть кнопку “Keep warm”, на екрані з’явиться індикатор зберігання тепла “Keep warm”, і пристрій продовжить працювати ще 24 години (35°C) після закінчення сушіння.
Після закінчення часу на екрані з’явиться 88:88, а нагрівальний елемент вимкнеться. Вентилятор продовжить працювати протягом 10 секунд, і пристрій подасть 20 звукових сигналів, сигналізуючи про те, що час сушіння закінчився і нагрівальний елемент вимкнений, після чого повернеться в режим очікування.
Примітка: Якщо у вас немає часу, щоб висушити всі продукти за один день, ви можете висушити їх на наступний день. У цьому випадку слід зберігати продукти в контейнері / поліетиленовому пакеті і помістити в

морозильну камеру.
8. Від'єднайте пристрій від розетки, якщо більше не плануєте їм користуватися.
Підказки та поради:
• Фрукти та овочі, сушені у сушарці, за зовнішнім виглядом будуть відрізнятися від тих, що продаються в магазинах здорового харчування та супермаркетах. Це пов'язано з тим, що у сушарцв не використовуються консерванти, відсутні штучні барвники, а лише натуральні добавки.
• Реєстрація вологості, ваги продуктів до та після періодів сушіння допоможе покращити ваші технології сушіння на майбутнє.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Завжди давайте приладу повністю охолонути перед чищенням. Вимкніть прилад перед чищенням, відключіть шнур живлення від електричної розетки.
Після кожного використання мийтеі висушуйте сушильні секції в теплій мильній воді. При необхідності використовуйте вологу тканину для очищення корпусу приладу і дверцята.
Не занурюйте прилад у воду. Використовуйте тільки неабразивні чистячі засоби або м'яке мило.
Не мийте сушильні секції в посудомийній машині.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СУШІННЯ ПРОДУКТІВ

Вимийте продукти перед тим, як покласти їх в прилад. Не кладіть вологі продукти в прилад, витирайте їх.
УВАГА! Не кладіть секції з продуктами, якщо в них є вода.
Видаліть зіпсовані частини продуктів. Наріжте продукти таким чином, щоб вони вільно розташовувалися між секціями.
Тривалість сушіння продуктів залежить від товщини шматків, на які вони нарізані.
Ви можете змінити положення секцій, якщо не всі продукти на ньому добре просушені. Ви можете покласти верхні секції вниз, ближче до силової частини, а нижні секції - на верхні секції. Деякі фрукти можуть бути покриті природним захисним шаром, і тому тривалість сушіння може збільшитися. Щоб уникнути цього, краще проварити продукти протягом 1-2 хвилин, а потім покласти їх в холодну воду та висушити на паперовій серветці або килимку.
ТРЕБА ЗНАТИ: час сушіння, що вказаний в даній інструкції, є приблизними. Він залежить від температури і вологості приміщення, рівня вологості продуктів, товщини шматків тощо.

ПОПЕРЕДНЄ ПРИГОТУВАННЯ ПЛОДІВ

Попередня підготовка плодів зберігає їх природний колір, смак і аромат.

Нижче ви можете побачити кілька корисних рекомендацій, як краще підготувати фрукти до сушіння:
Візьміть 1-4 склянки соку (бажано натурального). Пам'ятайте, що сік, який ви використовуєте, повинен відповідати фрукту, який ви готуєте. Наприклад, для приготування яблук ви повинні взяти яблучний сік.
Змішайте сік з 2 склянками води. Потім занурте попередньо оброблені фрукти (див. «Таблицю підготовки фруктів до сушіння» в підготовлену рідину на 2 години).

Таблиця підготовки фруктів к сушіння

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Абрикоси	Нарізати і вийняти кісточку	М'який	13-28
Апельсини	Нарізати кільцями та півкільцями	Крихке	6-16
Ананаси (свіжий)	Очистити і нарізати на шматочки або квадратні частини	Жорсткий	6-36
Ананаси (консервовані)	Вилити сік і висушіть шматки	М'який	6-36
Банани	Очистити і нарізати на кружки (товщиною 3-4 мм)	Хрусткий	8-38
Виноград	Не різати	М'який	8-26
Вишня	Не потрібно виймати кісточку (ви можете вийняти її, коли вишня наполовину висохне)		
Груші	Очистити і нарізати	М'який	8-30
Інжир	Нарізати	Жорсткий	6-26
Журавлина	Не різати	М'який	6-26
Персики	Розрізати на 2 частини і вийняти кісточку, коли фрукти висохнуть	М'який	6-26
Фініки	Вийняти кісточку і нарізати	Жорсткий	6-26
Яблука	Очистити, вийняти серцевину, нарізати на круглі шматочки або сегменти	М'який	4-8

Таблиця підготовки овочів і грибів к сушінню

Назва	Підготовка	Стан після сушіння	Тривалість сушіння (годин)
Артишок	Розрізати стебла на смужки (товщиною 3-4 мм)	Крихкий	5-13

Баклажан	Очистити і нарізати на шматочки (товщина 6-12 мм)	Крихкий	6-18
Брокколі	Почистити і порізати, попередньо готувати на пару протягом 3-5 хвилин	Крихкий	6-20
Гриби	Нарізати на шматочки або сушити цілими	Жорсткий	6-14
Зелена квасоля	Розрізати і варити до м'якості	Крихкий	8-26
Кабачки	Нарізати на шматочки (товщина 6 мм)	Крихкий	6-18
Капуста	Очистити і нарізати смужками (товщиною 3 мм). вийняти качан	Жорсткий	6-14
Брюссельська капуста	Розрізати на 2 частини	Хрусткий	8-30
Кольорова капуста	Варити поки не стане м'яким	Жорсткий	6-16
Картопля	Нарізати, варити близько 8-10 хвилин	Хрусткий	8-30
Цибуля	Нарізати на тонкі кільця	Хрусткий	8-14
Морква	Варити, поки не стане м'якою, подрібнити або нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	8-14
Сгірок	Очистити і нарізати на круглі шматочки (товщиною 12 мм)	Жорсткий	6-18
Солодкий перець	Розрізати на смужки або на круглі шматочки (товщиною 6 мм), попередньо очистити	Хрусткий	4-14
Гострий перець	Не треба його різати	Жорсткий	8-14
Петрушка	Покласти листя на секції	Хрусткий	2-10
Помідор	Почистити, розрізати на шматочки або на секції	Жорсткий	8-24
Буряк	Відварити, дати охолонути, відрізати коріння і верхівки, нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	8-26
Селера	Наріжте його на шматочки (товщина 6 мм)	Хрусткий	6-14
Зелена цибуля	подрібнити	Хрусткий	6-10
Спаржа	Наріжте його на шматочки (товщина 2,5 мм)	Хрусткий	6-14

Часник	Очистити і нарізати на круглі шматочки	Хрусткий	6-16
Шпинат	Варити 1 хвилину	Хрусткий	6-16
Печериці	Нарізати на шматочки або сушити цілими	Жорсткий і хрусткий	3-10

УВАГА! Час і способи попередньої обробки плодів, описані в таблиці тільки ознайомчі. Особисті уподобання споживачів можуть відрізнятися від описаних в таблиці.

СУШІННЯ ФРУКТІВ

- Вимийте фрукти.
- Видаліть кісточки і зіпсовані частини.
- Розріжте на шматочки, які можете розмістити в секціях.
- Якщо ви хочете, щоб ваші фрукти приємно пахли, ви можете додати корицю або кокос.

СУШІННЯ ОВОЧІВ

- Вимийте овочі.
- Видаліть кісточки і зіпсовані частини.
- Розріжте на шматочки, які можете розмістити в секціях.
- Для прискорення процесу сушіння рекомендується бланшувати овочі перед сушінням протягом 1-2 хвилин.

СУШІННЯ ЛІКАРСЬКИХ ТРАВ

- Рекомендується сушити листя і стебла, попередньо підготовлені: при необхідності вимити, висущіть, розрізати.
- Після сушіння лікарські рослини краще покласти в паперові пакети або скляні банки і помістити в темне прохолодне місце.

ЗБЕРІГАННЯ СУШЕНИХ ФРУКТІВ

Контейнери для зберігання висушених продуктів повинні бути чистими і сухими. Для кращого зберігання сухофруктів використовуйте скляні контейнери з металевими кришками і помістіть їх в темне сухе місце, де температура повинна бути 5-20 градусів.

Протягом першого тижня після сушки краще перевірити, чи є в контейнері волога. Якщо так, це означає, що продукти погано висушені, і ви повинні висушити їх знову.

УВАГА! Ніколи не кладіть гарячі і гарячі продукти в контейнери для подальшого зберігання.

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА М'ЯСА, РИБИ, ПТАХІВ ТА ДИЧИНИ

Попередня підготовка м'яса незамінна й необхідна для збереження здоров'я споживача. Для ефективної сушки використовуйте м'ясо без жиру, попередньо рекомендується його маринувати, це допоможе видалити воду з м'яса і краще його зберегти.

Стандартний маринад:

- 1/2 склянки соєвого соусу
- 1 зубчик часнику, нарізаний на дрібні шматочки
- 2 великі ложки кетчупу
- 1 і 1/4 десертна ложка солі
- 1/2 десертна ложка сушеного перцю

Всі інгредієнти слід ретельно перемішати.

ПТАХИ

Перед початком сушіння птицю слід попередньо підготувати. Краще варити або смажити. Сушіть м'ясо птиці протягом 2-8 годин або поки не зникне волога.

РИБА

Рекомендується варити або запікати на плиті до початку сушіння (запікати близько 20 хвилин при температурі 200 градусів або до тих пір, поки риба не стане рихлою). Сушити близько 2-8 годин і поки вся волога не зникне.

ДИЧИНА

Підготуйте м'ясо, поріжте на дрібні шматочки і покладіть в прилад приблизно на 2-8 годин або до повного зникнення вологи.

ТЕХНИЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність, Вт	700 Вт
Напруга, Гц	220-240 В / ~ 50-60 Гц
Діапазон температур	35°C – 70°C
Кількість секцій, шт	10 + 1
Вага (Нетто / Брутто), кг	9,4 / 10,8
Розмір (Довжина х Ширина х Висота), мм	450 х 345 х 425

ТЕРМІН ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Термін експлуатації прилада - 10 років.

ГАРАНТІЯ

Гарантійне обслуговування приладу проводиться відповідно до гарантійних зобов'язань, перерахованими в гарантійному талоні.

СЕРВІСНИЙ ЦЕНТР

Звертатися за телефонами: +380 (91) 481 01 01
Viber / Telegram: +380 (93) 776 93 38
Пошта: info@wetair.ua
Сервіс: service@wetair.ua

СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ

Товар сертифікований на території України, відповідає вимогам норма-

тивних документів:

- ДСТУ CISPR 141:2004
- ДСТУ CISPR 142:2007
- ДСТУ IEC 6100032:2004
- ДСТУ EN 6100033:2004
- ДСТУ IEC 61335240:2003

Інформація про сертифікацію продукції оновлюється щорічно.
(При відсутності копії нового сертифіката в коробці, запитуйте копію у продавця.)

Виготовленно в Китаї.

Імпортер: ТОВ «КЛІМАТ-ІМПОРТ», 02192, Україна, місто Київ, вулиця Солов'яненка Анатолія, будинок 17, офіс 44.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Гарантійні зобов'язання.

Електрична сушарка WETAIR WFD-K700BSS.

Виробник (продавець) гарантує відповідність товару вимогам зазначених нормативних документів за умови дотримання споживачем правил, які викладено в експлуатаційних документах.

Країна виготовлення товару: Китай

Дата виготовлення товару: Зазначено на упаковці.

Гарантійний термін зберігання: необмежений.

Гарантійний термін зберігання обчислюється від дати виготовлення товару і закінчується датою, визначеною виробником.

Гарантійний термін експлуатації товару 1 рік (12 місяців). Протягом гарантійного терміну експлуатації, який не повинен бути меншим, ніж шість місяців, споживач має право на безоплатне технічне обслуговування товару, а у разі виявлення недоліків (відхилення від вимог нормативних документів) - на безоплатний ремонт чи заміну товару, або повернення його вартості згідно з вимогами Закону України «Про захист прав споживачів» та Порядку гарантійного ремонту (обслуговування) або гарантійної заміни технічно складних побутових товарів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 квітня 2002 р. N 506. У разі, коли протягом гарантійного терміну товар експлуатувався з порушенням правил або споживач не виконував рекомендацій підприємства, що виконує роботи з гарантійного обслуговування товару, ремонт провадиться за рахунок споживача. Термін служби (придатності) товару 1 рік. Виробник (постачальник) гарантує можливість використання товару за призначенням протягом терміну служби (за умови проведення у разі потреби післягарантійного технічного обслуговування або ремонту за рахунок споживача).

Термін гарантії/служби (придатності) товару припиняється у разі:

• внесення у конструкцію товару змін та здійснення доробок, а також використання вузлів, деталей, комплектуючих виробів, не передбачених нормативними документами;
• використання не за призначенням;
• пошкодження споживачем;
• порушення споживачем правил експлуатації товару.

Документація, що входить в комплект поставки, при втраті не відновлюється.

м.п._____ _____

(п.і.б. відповідальної особи продавця) **(підпис)**

Гарантійний термін експлуатації товару 12 місяців при наявності товарного або касового чеку (рахунку-фактури) з відміткою про дату продажу, а також правильно заповненого Гарантійного талону та підпису Покупця про прийняття ним гарантійних умов.

При невиконанні цих умов претензії по якості виробу не приймаються.

Протягом гарантійного терміну власник має право на безкоштовний ремонт виробу, якщо він вийшов з ладу через дефекти виготовлення або матеріалів.

Право на гарантійний ремонт втрачається в наступних випадках:

1. Наявність у гарантійному талоні виправлень, нерозбірливих записів. Якщо на виробі вилучена чи пошкоджена ідентифікаційна етикетка, нерозбірливий або змінений серійний номер.
2. Якщо несправності виробу виникли внаслідок ушкоджень при транспортуванні, неправильного зберігання, недбалого застосування, догляду не за керівництвом з експлуатації. Якщо виріб має надмірне забруднення, як внутрішнє так і зовнішнє, іржавий.
3. Якщо вихід з ладу виник в результаті перевантаження виробу, яке призвело до виходу електродвигуна чи інших вузлів та деталей (обгоріла ізоляція, деформовані або оплавлені деталі, вузли, щіткотримачі, відірвані лопаті вентилятора та інше).
4. Коли виріб використовувався не за призначенням (професійне використання та великі об'єми робіт).
5. Якщо виріб піддався конструктивним змінам не уповноваженими особами.*
6. Коли виріб потрапив у гарантійний ремонт після спроб самостійного ремонту або змащення виробу під час гарантійного терміну, якщо це не передбачено інструкцією з експлуатації (сліди розкриття, зірвані шліци гвинтів).*
7. Якщо експлуатація виробу після прояву несправності не була зупинена і продовжувалась.*
8. Несправності викликані незалежними від виробника причинами, такими як перепади напруги електричного струму, явища природи,

стихійні лиха.
9. Наявність у середині виробу сторонніх речовин, рідин і предметів*
10. Якщо є в наявності механічні зовнішні ушкодження (тріщини, вм'ятини і потертості корпусу тощо).*
11. Якщо мають місце ушкодження шнура живлення або штепсельної вилки, що виникли в результаті багаторазового перегину, механічного ушкодження або при підключенні до розетки з поганим контактом. Сліди дії вогню.
12. Якщо має місце нормальний знос виробу в результаті тривалого використання. Рівномірний знос деталей при відсутності на них заводських дефектів не дає право на їх заміну по гарантії.*
13. Гарантія не поширюється на витратне приладдя та матеріали, що були в експлуатації.
14. Гарантія не поширюється на елементи, які швидко зношуються.
15. Гарантія не поширюється на такі види робіт, як регулювання, чищення та інші роботи по догляду за виробом.

***- виявляється діагностикою в сервісному центрі.**
Не підлягають відшкодуванню гарантії всі витрати на доставку, поштову пересилку, компенсацію часу, втрати в бізнесі.
Всі гарантійні роботи повинні проводитись тільки уповноваженими представниками сервісного центру.
Продавець не несе відповідальності за нанесений збиток, спричинений роботою виробу.

Во избежание повреждения внимательно прочитайте данное руководство перед использованием прибора.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

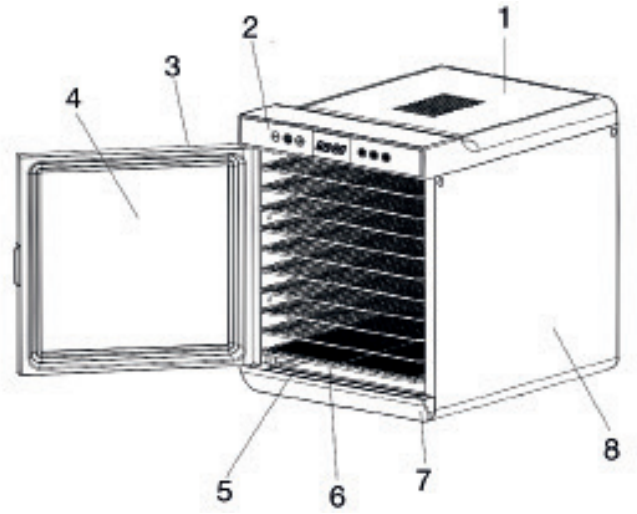
- Во время использования электросушка должна находиться на жаростойком материале (керамическая плитка, толстая деревянная домка, каменная столешница и т.п.) во избежание возгораний.
- Не прикасайтесь к горячим секциям во время сушки. Могут возникнуть ожоги.
- Неправильное использование устройства может привести к его повреждению и причинению вреда этому пользователю.
- Используйте прибор только по назначению и всегда следуйте инструкциям руководства.
- Отключайте прибор, когда он не используется.
- Держите силовую базу подальше от воды. Не включайте прибор, если его поверхность влажная.
- Не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром, вилкой, после того, как прибор упал или с другими повреждениями. Если это произошло, обратитесь в сервисный центр.
- Этим прибором могут пользоваться дети от 8 лет и лица со сниженным физическими, сенсорными или умственными возможностями или отсутствием опыта и знаний, если им было предоставлено надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и они поняли опасность поражения электрическим током и ожогов. Дети не должны играть с устройством.
- Чистка и обслуживание прибора не должны проводить дети, если они младше 8 лет и не находятся под наблюдением.
- Храните прибор и шнур в недоступных для детей местах.
- Отключите прибор перед чисткой.
- Никогда не дергайте за шнур, чтобы отсоединить его от розетки, вместо этого возьмитесь за вилку и потяните, чтобы отсоединить.
- Используйте прибор только для бытовых целей, он не предназначен для коммерческого использования.
- Не накрывайте прибор во время использования.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Устанавливайте прибор только на ровную поверхность.

НАЗНАЧЕНИЕ

Сушка продуктов – эффективный способ их консервирования.
Теплый воздух с фиксированной регулируемой температурой свободно циркулирует внутри прибора между верхней и нижней крышками, отдельными управляемыми съемными секциями и силовым основанием. Вот почему продукты, расположенные на секциях прибора, высыхают ровно и с минимальными потерями полезных для здоровья вита-

минов. Таким образом, вы можете наслаждаться фруктами, овощами и грибами, которые готовятся без использования вредных для здоровья веществ, в течение всего года.
С помощью этого прибора вы также можете сушить цветы, лекарственные растения, готовить злаки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Выпускное отверстие для воздуха
Воздух удаляется из прибора через выпускное отверстие для воздуха. Не закрывайте вентиляционное отверстие и не закрывайте его во время работы или во время охлаждения после использования.

2. Панель управления с ЖК-дисплеем
Панель управления содержит все электронные инструкции для сушки продуктов. Следуйте простым пошаговым инструкциям ниже, чтобы успешно запустить и завершить процесс сушки.

3. Дверь
Важной особенностью прибора является дверцы, которые имеют прозрачное окно для быстрого просмотра. Процесс сушки можно наблюдать без открывания дверцы, что снижает потери тепла и ускоряет время сушки.
Внимание! Будьте осторожны при открытии дверцы во время сушки продуктов. Хотя температура не высокая, можно получить ожоги от горячего воздуха. Используйте кухонное полотенце или прихватки, открывая и закрывая дверцу и пользуясь сушильными секциями. Открытие дверей может увеличить время сушки.

4. Стекло

5. Поддон для пастилы

6. Поддоны для сушки

В комплект входят 10 сушильных поддонов из нержавеющей стали с небольшой перфорацией. Кроме того, есть один специальный лоток, предназначенный для пастилы. Эти секции обеспечивают достаточно места для сушки большого количества продуктов за одну простую операцию. Они тщательно перфорированные, чтобы обеспечить циркуляцию воздуха для сушки и ускорить время сушки.

7. Нижняя часть корпуса

8. Корпус сушилки

Корпус содержит сушильные секции во встроенных слотах, автоматический вентилятор и другие внутренние элементы. Он специально разработан для безопасного хранения продуктов на подносах при сушке.

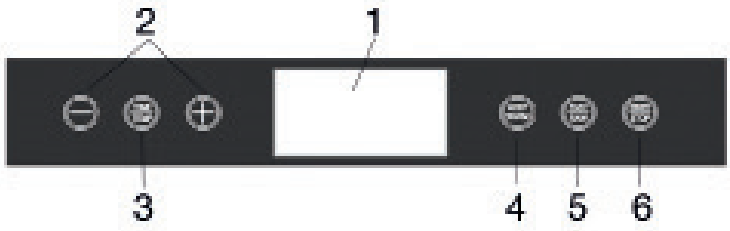
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимание! Перед использованием в первый раз: распакуйте прибор. Перед использованием убедитесь, что электрические параметры прибора, указанные в таблице технических характеристик, должны соответствовать данным вашей локальной электрической сети.

Вымойте секции прибора в теплой воде, добавив небольшое количество моющих средств для мытья посуды. Протрите корпус снаружи и внутри и дверцы с помощью влажной тряпки (не помещайте его в воду и не мойте его).

Нажмите на кнопку “START/STOP”, чтобы начать процесс сушки прибора. Сушите внутреннюю часть и сушильные секции в течение 30 минут, прежде чем добавлять продукты. Это поможет просушить внутреннюю часть сушилки для начального использования. Допускаются дым или запахи в течение первых 30 минут сушки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА



1. ЖК-дисплей

2. Кнопки добавления / вычитания температуры / времени

3. Кнопка настройки таймера / температуры

4. Кнопка сохранения тепла

5. Кнопка быстрого / медленного режима по умолчанию

6. Кнопка старт / стоп сушилки

Как пользоваться сушилкой

1. Подключите сушилку к электросети, вы услышите звуковой сигнал,

экране дисплея включится и будет светиться, а через 3 секунды замигает только индикатор кнопки "TIME / TEMP", другие индикаторы потухнут, сушилка перейдет в режим ожидания.

2. В режиме ожидания нажмите кнопку "TIME/ TEMP", все кнопки снова засветятся, затем вы сможете установить температуру, время, включить режимы хранения тепла или быстрый / медленный режим. После необходимых настроек нажмите кнопку "START / STOP" и сушилка начнет работать.
Если не нажимать "START / STOP" в течение 5 секунд, сушилка перейдет в режим ожидания, установится температура по умолчанию - 70°C, а диапазон температур - 35-70°C (каждый шаг - 5°C), время по умолчанию - 10:00 часов, диапазон времени 0:30 ~ 24:00 часов (каждый шаг таймера - 30 минут).

3. Настройка температуры (35°C-70°C)
Нажмите кнопку "TIME / TEMP", индикатор температуры в окне дисплея начнет мигать (если время мигает, нажмите кнопку "TIME / TEMP" еще раз).
Нажмите кнопку + или -, чтобы выбрать желаемую температуру. Чтобы быстро изменить температуру, удерживайте кнопки + или -. Диапазон температур для этого дегидраторов составляет от 35°C до 70°C.

4. Установка таймера (30 минут - 24 часа)
Нажмите кнопку "TIME/TEMP", индикатор время на дисплее начнет мигать. Если температура мигает, нажмите кнопку "TIME/TEMP" еще раз.)
Нажмите кнопку + или - пока не появится желаемое время. Если удерживать кнопки + или - время будет быстро меняться.
В любое время вы можете настроить время или температуру с помощью кнопок "TIME / TEMP", + и -.
Вы можете в любой момент остановить сушилку, нажав кнопку "START /STOP".

6. Быстрый / медленный режим (кнопка "FAST / RAW"):
Быстрый режим "FAST" имеет температуру по замовсуванням 70°C, время 10:00 (на экране будет отображаться индикатор "FAST").
Медленный режим "RAW" имеет температуру по замовсуванням 45°C, 24 часа (на экране будет отображаться индикатор "RAW").

7. Режим сохранения тепла (кнопка "Keep warm»):
Это необязательно функция, нажмите кнопку "Keep warm", на экране появится индикатор сохранения тепла "Keep warm", и устройство продолжит работать еще 24 часа (35 ° C) после окончания сушки.
По истечении времени на экране появится 88:88, а нагревательный элемент отключится. Вентилятор продолжит работать в течение 10 секунд, и устройство подаст 20 звуковых сигналов, сигнализируя о том, что время сушки закончилось и нагревательный элемент выключен,

после чего вернется в режим ожидания.

Примечание: Если у вас нет времени, чтобы высушить все продукты за один день, вы можете высушить их на следующий день. В этом случае следует хранить продукты в контейнере / полиэтиленовом пакете и поместить в морозильную камеру.

8. Отключите устройство от розетки, если больше не планируете им пользоваться.

Подсказки и советы:

• Фрукты и овощи, сушеные в сушилке, по внешнему виду будут отличаться от тех, что продаются в магазинах здорового питания и супермаркетах. Это связано с тем, что в сушарцв не используются консерванты, отсутствуют искусственные красители, а только натуральные добавки.

• Регистрация влажности, веса продуктов до и после периодов сушки поможет улучшить ваши технологии сушки на будущее.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Всегда давайте прибору полностью остыть перед чисткой. Отключите прибор перед чисткой, отключите шнур питания от сетевой розетки.
После каждого использования очищайте и высушивайте сушильные секции в теплой мыльной воде. При необходимости используйте влажную ткань для очистки корпуса прибора и дверцы.
Не погружайте дегидратор в воду. Используйте только неабразивные чистящие средства или мягкое мыло.
Не мойте сушильные секции в посудомоечной машине.

ПОДГОТОВКА ПРУДУКТОВ К СУШКЕ

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ: срок сушки, указанный в данной инструкции, является приблизительным. Продолжительность сушки зависит от температуры и влажности помещения, уровня влажности продуктов, толщины кусков и т.п.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА ПЛОДОВ

Предварительная подготовка плодов сохраняет их естественный цвет, вкус и аромат.
Ниже вы можете увидеть несколько полезных рекомендаций, как лучше подготовить фрукты к сушке:
Возьмите 1–4 стакана сока (желательно натурального). Помните, что сок, который вы используете, должен соответствовать фрукту, который вы готовите. Например, для приготовления яблок вы должны взять яблочный сок.
Смешайте сок с 2 стаканами воды. Затем погрузите предварительно обработанные фрукты (см. «Таблицу подготовки фруктов к сушке» в

подготовленную жидкость на 2 часа).

Таблица подготовки фруктов к сушке

Название	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (часы)
Абрикосы	Нарезать его и вынуть косточку	Мягкий	13-28
Апельсины	Нарезать кольцами и полукольцами	Хрупкое	6-16
Ананас (свежий)	Очистить и нарезать на кусочки или квадратные части	Жесткий	6-36
Ананасы (консервированные)	Вылейте сок и высушите его	Мягкий	6-36
Бананы	Очистить и нарезать на кружки (толщиной 3-4 мм)	Хрустящий	8-38
Виноград	Не резать	Мягкий	8-26
Вишня	Не нужно вынимать косточку (вы можете вынуть ее, когда вишня наполовину высохнет)		
Груши	Очистить и нарезать	Мягкий	8-30
Инжир	Нарезать	Жесткий	6-26
Клюква	Не резать	Мягкий	6-26
Персики	Разрезать на 2 части и вынуть косточку, когда фрукты высохнут	Мягкий	6-26
Финики	Вынуть косточку и нарезать	Жесткий	6-26
Яблоки	Очистить, вынуть сердцевину, нарезать на круглые кусочки или сегменты	Мягкий	4-8

Таблица подготовки овощей и грибов к сушке

Название	Подготовка	Состояние после сушки	Продолжительность сушки (часы)
Артишок	Разрезать стебли на полоски (толщиной 3-4 мм)	Хрупкий	5-13
Баклажан	Очистить и нарезать на кусочки (толщина 6-12 мм)	Хрупкий	6-18

Брокколи	Почистить и порезать, предварительно готовить на пару в течение 3-5 минут	Хрупкий	6-20
Грибы	Нарезать на кусочки или сушить целыми	Жесткий	6-14
Зеленая фасоль	Разрезать и варить до мягкости	Хрупкий	8-26
Кабачки	Нарезать на кусочки (толщина 6 мм)	Хрупкий	6-18
Капуста	Очистить и нарезать полосками (толщиной 3 мм). Вынуть кочерыжку	Жесткий	6-14
Брюссельская капуста	Разрезать на 2 части	Хрустящий	8-30
Цветная капуста	Варить пока не станет мягким	Жесткий	6-16
Картофель	Нарезать, варить около 8-10 минут	Хрустящий	8-30
Лук	Нарезать на тонкие кольца	Хрустящий	8-14
Морковь	Варить, пока не станет мягкой, измельчить или нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	8-14
Огурец	Очистить и нарезать на круглые кусочки (толщиной 12 мм)	Жесткий	6-18
Сладкий перец	Разрезать на полоски или на круглые кусочки (толщиной 6 мм), предварительно очистить	Хрустящий	4-14
Острый перец	Не надо его резать	Жесткий	8-14
Петрушка	Положить листья на секции	Хрустящий	2-10
Помидор	Почистить, разрезать на кусочки или на секции	Жесткий	8-24
Свекла	Отварить, дать остыть, отрезать корни и верхушки, нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	8-26
Сельдерей	Нарежьте его на кусочки (толщина 6 мм)	Хрустящий	6-14
Зеленый лук	Измельчить	Хрустящий	6-10

Спаржа	Нарежьте его на кусочки (толщина 2,5 мм)	Хрустящий	6-14
Чеснок	Очистить и нарезать на круглые кусочки	Хрустящий	6-16
Шпинат	Варить 1 минуту	Хрустящий	6-16
Шампиньоны	Нарезать на кусочки или сушить целыми	Жесткий и хрустящий	3-10

ВНИМАНИЕ! Время и способы предварительной обработки плодов, описанные в таблице только ознакомительные. Личные предпочтения потребителей могут отличаться от описанных в таблице.

СУШКА ФРУКТОВ

- Вымойте фрукты.
- Удалите косточки и испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можете разместить в секциях.

Если вы хотите, чтобы ваши фрукты приятно пахли, вы можете добавить корицу или кокос.

СУШКА ОВОЩЕЙ

- Вымойте овощи.
- Удалите косточки и испорченные части.
- Разрежьте на кусочки, которые можете разместить в секциях.

Для ускорения процесса сушения рекомендуется бланшировать овощи перед сушкой в течении 1-2 минут.

СУШКА ЛЕКАРСТВЕННЫХ ТРАВ

- Рекомендуется сушить листья и стебли, предварительно подготовленные: при необходимости вымыть, высущить, разрезать.
- После сушки лекарственные растения лучше положить в бумажные пакеты или стеклянные банки и поместить в темное прохладное место.

ХРАНЕНИЕ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

Контейнеры для хранения высушенных продуктов должны быть чистыми и сухими. Для лучшего хранения сухофруктов используйте стеклянные контейнеры с металлическими крышками и поместите их в темное сухое место, где температура должна быть 5-20 градусов.

В течение первой недели после сушки лучше проверить, есть ли в контейнере влага. Если да, это означает, что продукты плохо высушены, и вы должны высушить их снова.

ВНИМАНИЕ! Не помещайте горячие и горячие продукты в контейнеры для дальнейшего хранения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА МЯСА, РЫБЫ, ПТИЦЫ И ДИЧИ

Предварительная подготовка мяса незаменима и необходима для сохранения здоровья потребителя. Для эффективной сушки используйте мясо без жира, предварительно рекомендуется его мариновать, это

поможет удалить воду из мяса и лучше его сохранить.

Стандартный маринад:

- 1/2 стакана соевого соуса
- 1 зубчик чеснока, нарезанный на мелкие кусочки
- 2 большие ложки кетчупа
- 1 и 1/4 десертная ложка соли
- 1/2 десертная ложка сушеного перца

Все ингредиенты следует тщательно перемешать.

ПТИЦА

Перед началом сушки птицу следует предварительно подготовить. Лучше варить или жарить. Сушите мясо птицы в течение 2-8 часов или пока не исчезнет влага.

РЫБА

Рекомендуется варить или запекать на плите до начала сушки (запекать около 20 минут при температуре 200 градусов или до тех пор, пока рыба не станет рыхлой). Сушить около 2-8 часов и пока вся влага не исчезнет.

МЯСО И ДИЧЬ

Подготовьте мясо, порежьте на мелкие кусочки и положите в прибор примерно на 2-8 часов или до полного исчезновения влаги.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность, Вт	700 Вт
Напряжение, Гц	220-240 В / ~ 50-60 Гц
Диапазон температур	35°C – 70°C
Количество секций, шт	10 + 1
Вес (Нетто / Брутто), кг	9,4 / 10,8
Размер (Длина х Ширина х Высота), мм	450 x 345 x 425

СРОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Срок эксплуатации прибора составляет - 10 лет

ГАРАНТИЯ

Гарантийное обслуживание прибора производится в соответствии с гарантийными обязательствами, перечисленными в гарантийном талоне.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Обращаться по телефонам: +380 (91) 481 01 01
Viber / Telegram: +380 (93) 776 93 38
Почта: info@wetair.ua
Сервис: service@wetair.ua

СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ

Товар сертифицированный на территории Украины, отвечает требования нормативных документов:
ДСТУ CISPR 141:2004
ДСТУ CISPR 142:2007
ДСТУ IEC 6100032:2004
ДСТУ EN 6100033:2004
ДСТУ IEC 61335240:2003
Информация о сертификации продукции обновляется ежегодно. (При отсутствии копии нового сертификата в коробке, спрашивайте копию у продавца.)

Сделано в Китае.

Импортер: ООО «КЛИМАТ-ИМПОРТ», 02192, Украина, город Киев, улица Соловьяненко Анатолия, дом 17, офис 44.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Гарантийные обязательства.

Электрическая сушка WETAIR WFD-K700BSS.

Производитель (продавец) гарантирует соответствие товара требованиям указанных нормативных документов при условии соблюдения потребителем правил, изложенных в эксплуатационных документах.

Страна происхождения товара: Китай

Дата изготовления товара: Указано на упаковке.

Гарантийный срок хранения: неограничен.

Гарантийный срок хранения исчисляется с даты изготовления товара и заканчивается датой, определенной производителем.

Гарантийный срок эксплуатации товара 1 год (12 месяцев). В течение гарантийного срока эксплуатации, который не должен быть меньше, чем шесть месяцев, потребитель имеет право на бесплатное техническое обслуживание товара, а в случае обнаружения недостатков (отклонение от требований нормативных документов) - на бесплатный ремонт или замену товара или возврат его стоимости в соответствии с требованиями Закона Украины «О защите прав потребителей» и Порядка гарантийного ремонта (обслуживания) или гарантийной замены технически сложных бытовых товаров, утвержденного постановлением Кабинета Министров Украины от 11 апреля 2002 г. N 506.

В случае, когда в течение гарантийного срока товар эксплуатировался с нарушением правил или потребитель не выполнял рекомендаций предприятия, выполняющего работы по гарантийному обслуживанию товара, ремонт производится за счет потребителя. Срок службы (год-

ности) товара 1 год. Производитель (поставщик) гарантирует возможность использования товара по назначению в течение срока службы (при условии проведения в случае необходимости послегарантийного технического обслуживания или ремонта за счет потребителя).
Срок гарантии / службы (годности) товара прекращается в случае:
• внесение в конструкцию товара изменений и осуществления доработок, а также использования узлов, деталей, комплектующих изделий, не предусмотренных нормативными документами;
• использование не по назначению;
• повреждения потребителем;
• нарушения потребителем правил эксплуатации товара.
Документация, входящая в комплект поставки, при потере не восстанавливается.

м.п._____ _____

(ф.и.о. продавца) **(подпись)**

Гарантийный срок эксплуатации товара 12 месяцев при наличии товарного или кассового чека (счета-фактуры) с отметкой о дате продажи, а также правильно заполненного гарантийного талона и подписи Покупателя о принятии им гарантийных условий.
При невыполнении этих условий претензии по качеству изделия не принимаются.
В течение гарантийного срока владелец имеет право на бесплатный ремонт изделия, если он вышел из строя из-за дефектов изготовления или материалов.
Право на гарантийный ремонт утрачивается в следующих случаях:
1. Наличие в гарантийном талоне исправлений, неразборчивых записей. Если на изделии удалена или повреждена идентификационная этикетка, неразборчивый или изменен серийный номер.
2. Если неисправности изделия возникли в результате повреждений при транспортировке, неправильного хранения, небрежного применения, ухода не по руководством по эксплутации. Если изделие имеет чрезмерное загрязнение, как внутреннее так и внешнее, ржавый.
3. Если выход из строя возник в результате перегрузки изделия, которое привело к выходу узлов и деталей (обгорела изоляция, деформированные или оплавленные детали, узлы, и т.д.).
4. Когда изделие использовалось не по назначению (профессиональное использование и большие объемы работ).
5. Если изделие подвергся конструктивным изменениям неуполномоченными лицами. *
6. Когда изделие попал в гарантийный ремонт после попыток самостоятельного ремонта изделия во время гарантийного срока, если это не предусмотрено инструкцией по эксплуатации (следы вскрытия, сорваны шлицы винтов). *

7. Если эксплуатация изделия после проявления неисправности не была остановлена и продолжалась. *
8. Неисправности вызваны независимыми от производителя причинами, такими как перепады напряжения электрического тока, явления природы, стихийные бедствия.
9. Наличие в середине изделия посторонних веществ, жидкостей и предметов*.
10. Если есть в наличии механические внешние повреждения (трещины, вмятины и потертости корпуса и отдельных деталей). *
11. Если имеют место повреждения шнура питания или вилки, возникших в результате многократного перегиба, механического повреждения или при подключении к розетке с плохим контактом. Следы действия огня.
12. Если не своевременно были изменены быстроизнашивающиеся расходные детали например фильтры, масло и т.п. - как следствие того, возникли неисправности изделия.
13. Если имеет место нормальный износ изделия в результате длительного использования. Равномерный износ деталей при отсутствии на них заводских дефектов не дает право на их замену по гарантии. *
14. Гарантия не распространяется на расходные принадлежности и материалы, которые были в эксплуатации.
15. Гарантия не распространяется на элементы, которые быстро изнашиваются.
16. Гарантия не распространяется на такие виды работ, как регулирование, чистка и другие работы по уходу за изделием.
*- выявляется диагностикой в сервисном центре.

Не подлежат возмещению гарантии все расходы на доставку, почтовую пересылку, компенсацию времени, потери в бизнесе.
Все гарантийные работы должны проводиться только уполномоченными представителями сервисного центра.
Продавец не несет ответственности за нанесенный ущерб, вызванный работой изделия.

WETAIR
We make your life better

(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН | ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Зберігається у клієнта / Сохраняется у клиента)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продажи _____

Продавець / Продавец _____

_____

Адреса продавця / Адрес продавца _____

_____

Підпис продавця / Подпись продавца _____

Печатка продавця / Печать продавца

WETAIR
We make your life better

(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійне обслуговування

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

на гарантийное обслуживание

(Вилучається майстром / Изымается мастером)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продаи _____

Дата пройому в ремонт / Дата приема в ремонт _____

№ заказа-наряду / № номер заказа-наряда _____

Дефект / Дефект _____

_____

_____

П.І.Б. клієнта /Ф.И.О. клиента _____

Адреса клієнта / Адрес клиента _____

Телефон клієнта / Телефон клиента _____

Дата ремонту / Дата ремонта _____

Підпис майстра / Подпись мастера _____

WETAIR
We make your life better

(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН | ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

(Зберігається у клієнта / Сохраняется у клиента)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продажи _____

Продавець / Продавец _____

_____

Адреса продавця / Адрес продавца _____

_____

Підпис продавця / Подпись продавца _____

Печатка продавця / Печать продавца

WETAIR
We make your life better

(Заповнюється продавцем / Заполняется продавцом)

УНІВЕРСАЛЬНИЙ ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійне обслуговування

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

на гарантийное обслуживание

(Вилучається майстром / Изымается мастером)

Модель / Модель _____

Серійний номер / Серийный номер _____

Дата продажу / Дата продаи _____

Дата пройому в ремонт / Дата приема в ремонт _____

№ заказа-наряду / № номер заказа-наряда _____

Дефект / Дефект _____

_____

_____

П.І.Б. клієнта /Ф.И.О. клиента _____

Адреса клієнта / Адрес клиента _____

Телефон клієнта / Телефон клиента _____

Дата ремонту / Дата ремонта _____

Підпис майстра / Подпись мастера _____